

# 魚を科学する

## 水産研究発表会の御案内

静岡県水産技術研究所では、駿河湾など豊かな自然のもとに営まれている本県の漁業、養殖業、水産加工業等を振興するため、県内各地域の水産技術研究所及び分場において、様々な試験研究を行っています。

この研究成果の一部について、一般の方々にもわかりやすく紹介しますので、多くの皆様の参加をお待ちしています。

と き 平成 23 年 11 月 28 日（月）13 時～16 時（開場 12 時 30 分）

と ころ 静岡県水産技術研究所 3 階大会議室（焼津市小川 3690）

発 表 内 容

- ① 最新技術でさぐるアユの生態
- ② サザエの子供は何を食べる？
- ③ 近頃、ゴマサバが多いわけ
- ④ 遠州灘のトラフグをふやす！ ～トラフグの放流効果～
- ⑤ 深層水でアカザエビの養殖に成功
- ⑥ “カツオすり身”を焼津の新たな特産品に！  
～作り方ですり身の品質は大きく変わる～
- ⑦ 電気で魚を煮る ～今、注目される魚の新しい加熱方法～

参 加 費 無料

申込み／問い合わせ

①住所、②氏名、③電話番号、④職業を  
FAX、ハガキ又はインターネットメールで  
下記まで御連絡ください。

（先着 100 名まで）

静岡県水産技術研究所 焼津市小川 3690 〒425-0033

TEL : 054-627-1818

FAX : 054-627-3084

メール : suishi@shizuokanet.ne.jp

主催 静岡県水産技術研究所

## 発表内容の概要

### ① 最新技術でさぐるアユの生態

(富士養鱒場 鈴木邦弘)

アユはなじみの深い魚ですが、近年、放流しても「増えない」という声が聞かれます。なぜでしょう。DNA解析など最新の技術を使ってそのわけを調べています。

### ② サザエの子供は何を食べる？

(伊豆分場 海野幸雄)

伊豆半島を代表するご存知のサザエ、親は大きな海藻を食べていますが、生まれたての子供は何を食べるのでしょうか。磯にはえる小さな海藻がカギをにぎっています。サザエの子供が生活する“藻場”について紹介します。

### ③ 近頃、ゴマサバが多いわけ

(資源海洋科 吉田 彰)

今まで、主役だったマサバに変わって、それまで、脇役だったゴマサバが増え脚光を浴びています。なぜゴマサバが増えているのか。近年の、研究結果からその理由をわかりやすく紹介します。

### ④ 遠州灘のトラフグをふやす！ ～トラフグの放流効果～

(浜名湖分場 山内 悟)

遠州灘で獲れるトラフグは三重県にまでも回遊しています。トラフグを増やすために、いくつかの県が協力して、取り組んでいます。放流する子供は、どこに放すのが良いか、などに新たに得られた結果を紹介します。

・・・・・・・・・・＜ 休 憩 ＞・・・・・・・・・・

### ⑤ 深層水でアカザエビの養殖に成功

(深層水科 吉川昌之)

駿河湾で獲れる高級エビ、アカザエビの養殖技術を開発しました。これを可能にしたのが、きれいで、冷たく、栄養が豊富な深層水があったからです。卵から親までの養殖方法を紹介します。

### ⑥ “カツオすり身”を焼津の新たな特産品に！ ～作り方ですり身の品質は大きく変わる～

(カツオ丸ごと食用化プロジェクト 小泉鏡子)

カツオ 100%のすり身が誕生しました。冷凍カツオを加工するときに出る“削り粉”から作ったすり身です。焼津の新たな特産品としての可能性を紹介します。

### ⑦ 電気で魚を煮る ～今、注目される魚の新しい加熱方法～

(開発加工科 高木 毅)

魚の新しい加熱方法として注目されている“通電加熱”を紹介します。魚の体に電気を通し、一気に加熱する方法です。鰹節や蒲鉾を作るときに使うと、今までの方法と違って短い時間でできたり、違う食感になるなど優れた方法です。