

魚を科学する ～おさかな最前線！～

水産研究発表会の御案内

静岡県における水産研究の最新情報を、水産技術研究所の研究員がわかりやすく紹介します。

主	催	静岡県水産技術研究所		
と	き	11月25日(金) 13時～16時(開場12時30分)		
と	こ	ろ	焼津公民館大集会室(焼津市本町5-6-1 アトレ焼津3階)	
発	表	内	容	裏面をご覧ください。
参	加	費	無料	
申込み/問い合わせ	①住所、②氏名、③職業を FAX、ハガキ又はEメールで 下記まで御連絡ください。(先着100名様まで)			


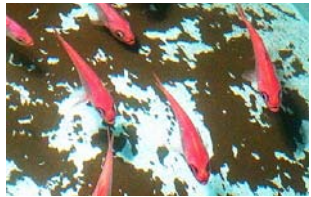

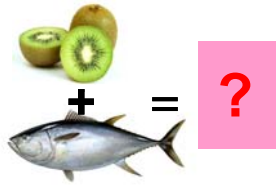

静岡県水産技術研究所 開発加工科
〒425-0033 焼津市小川3690
FAX: 054-627-3084 TEL: 054-627-1818
Eメール: suigi-kaihatsu@pref.shizuoka.lg.jp

水産研究発表会 参加申込書

氏名	
住所	
職業・所属	

- * 住所は次回開催案内の発送に使用します。不要な方はご記入いただかなくてもかまいません。
- * 職業・所属はどのような分野の方が参加されたかを知るための参考にさせていただきます。

発表内容の概要

<p>1 キンメダイを増やす!!</p> <p>キンメダイは静岡県を代表する魚ですが、資源の減少が心配されています。数百mの深海に棲むため飼育することが困難な魚ですが、水産技術研究所では栽培漁業の実現に向けた研究を開始しました。今回は、キンメダイの親を育てる研究とふ化した稚魚を育てる研究について紹介します。</p>	 <p>キンメダイ</p>
<p>(1) 深層水を使ってキンメダイ親魚の養成に挑戦</p> <p>深層水科 中村永介</p> <p>飼育することが困難なキンメダイを、低温で清浄な深層水を使って、種苗生産用の親魚として仕立てるための試みについて紹介します。</p>	 <p>養成中のキンメダイ</p>
<p>(2) キンメダイの人工ふ化に成功！～種苗放流の実現に向けて～</p> <p>伊豆分場 野田浩之</p> <p>産卵期の親魚を捕獲して人工授精し、ふ化した仔魚を育てる取組を紹介いたします。</p>	 <p>キンメダイの孵化仔魚</p>
<p>2 シラスの魚種交代？～増えるマイワシシラス～</p> <p>資源海洋科 永倉靖大</p> <p>釜揚げシラスは、本県を代表する味覚の一つです。“シラス”にはカタクチイワシ、ウルメイワシ、マイワシの3種があり、近年、春先に獲れるマイワシシラスの漁獲量が増えています。マイワシシラス漁獲量とマイワシ資源の動向について紹介します。</p>	 <p>マイワシ(上:シラス)</p>
<p>3 やわらかい鰹・鮪を食べたい!</p> <p>開発加工科 山崎資之</p> <p>鰹や鮪は、加熱するとかたくなってしまい、消費者に敬遠されがちです。そこで、加工してもやわらかい鰹・鮪を目指して、魚肉の自己消化や農産物を利用する加工方法について検討しましたので、その概要について紹介します。</p>	 <p>魚肉加工への農産物利用</p>
<p>4 ウナギを大切に食べよう</p> <p>浜名湖分場 水越麻仁</p> <p>ニホンウナギの資源が減少し、これまでのように大量に消費することが難しくなってきました。これからも美味しいウナギを食べ続けていくため、ウナギを大きく育てて利用する取組を紹介いたします。</p>	 <p>大型ウナギのフランス料理</p>
<p>5 “静岡県産サーモン”を食卓へ</p> <p>富士養鱒場 木南竜平</p> <p>近年、“サーモントラウト”として海外産の大型ニジマスが人気です。最新の遺伝子解析技術を用いた育種研究により、県内でも養殖されている大型ニジマスの低コスト化につながる“ベジタリアン”で“ふくよか”な素質を持つニジマスを見つけたので紹介します。</p>	 <p>“ふくよか”なニジマス</p>