



平成29年4月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

南伊豆で乾燥なまこ製造実習



内臓除去作業を行う漁業者

解説：乾燥なまこ：なまこを煮熟し乾燥させたもの。高級中華食材の一つ。主に北海道や青森で生産されており、これらは最上級品として高値で取引される。

当場では、伊豆のなまこの単価や知名度の向上を図るため、「伊豆産乾燥なまこ」製造に向けた取り組みを進めています。

南伊豆の漁業者に乾燥なまこの製造方法を体験してもらうために、3月17日、伊豆漁協南伊豆支所加工場において、実習を行いました。当場の指導のもと、なまこの内臓除去から煮熟までの作業を行っていただき、その後の乾燥作業は、当場が貸与した乾燥機を用いて各自で行っていただくこととしました。約1ヶ月乾燥させて完成となります。

参加していただいた漁業者は、「伊豆のなまこの販売促進に繋がれば」と乾燥なまこ製造に積極的に取り組んで下さいました。

西伊豆産ヒジキ「早摘みひじき」

西伊豆産ヒジキの販売促進を図るため、ヒジキ生産者と漁協が協議し、名称を「早摘みひじき」、ラベルを下図のデザインにリニューアルしました。漁協直売商品であることを示すシンボルマークを軸に、品質の高さをPRできるような高級感のあるデザインとしました。これをきっかけに、より多くの方々が西伊豆の水産物を手に取っていただけるようになることを期待します。



↑シンボルマーク

←新ラベルデザイン

解説：早摘みひじき：西伊豆地域で3月下旬頃採取し、鉄製の釜で煮てから乾燥させたヒジキ。柔らかな食感と香りの良さが特徴。

磯根資源に関する研修会開催

当場は下田市白浜に位置し、前面海域で様々な調査研究を行っています。研究で得られた成果の地元への報告として、3月15日に白浜地区の漁業者対象に研修会を開催しました。当場からテングサでは雑藻刈り研究の成果、アワビでは稚貝研究の成果としての放流場所の条件や放流効果、イセエビでは増殖場の試験操業結果から見えてきた増殖場の効果について報告しました。参加者は18名で、雑藻刈りの指導の要請やテングサ漁場とアワビ漁場の利用についての質疑が行われました。



4月の予定 ●熱海地区でヒラメの中間育成が始まります。 ●今年のアワビ放流が順次行われます。 ●今年の天草作柄を予測するため、潜水調査を引き続き行います。

4月8日(土)に伊東魚市場にて『いとう漁協水産祭』が開催されます。

連絡先：静岡県水産技術研究所伊豆分場 〒415-0012 下田市白浜251-1 電話：0558-22-0835

アドレス：suigi-izu@pref.shizuoka.lg.jp ホームページ：<http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/izu>