

「食料生産地域再生のための

先端技術展開事業成果発表会」を開催しました。

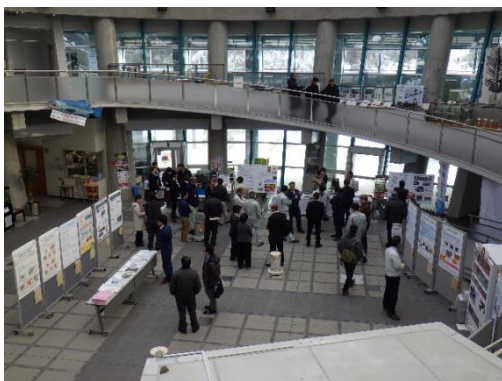
平成30年1月30日（火）、岩手県水産技術センターにおいて、「先端技術展開事業成果発表会」を開催しました。当日は、当事業で開発された先端技術に関する講演のほか、成果パネルの展示、試食会を行いました。



講演の様子



通電加熱イクラの試食



成果パネル展示



海まんの試食

■ 第1部 漁業・養殖業

- ワカメ養殖業の規模拡大の必要性と労働代替機械開発
宮田 勉(水産研究・教育機構 中央水産研究所)
- モニタリング体制の整備状況とその利用方法
笥 茂穂(水産研究・教育機構 東北水産研究所)
- 震災後のアワビ資源の状況と今後の管理策
貴志 太樹(岩手県水産技術センター)

■ 第2部 水産加工業

- 高付加価値化を目的とした高鮮度魚介類の生産
後藤 友明(岩手大学)
- 蓄養技術によるサバ類の高付加価値化
前田 俊道(水産研究・教育機構 水産大学校)
- 通電加熱の導入による水産加工品の高品質化
岡崎 恵美子(東京海洋大学)
- 地域資源を有効利用した食品開発
～サバに含まれる健康機能性成分
「セレノネイン」と産業利用
上田 智広(岩手県水産技術センター)
山下 倫明(水産研究・教育機構 水産大学校)

■ 試食会

通電加熱イクラ、海まん、ふわっとイカ

■ ビデオ上映

乾燥コンブ施設の省力化技術

漁業・水産加工関係者、自治体、大学、研究者など92名の方々にご来場いただきました。