

5月29日、岩手県水産技術センターにて漁業指導調査船「北上丸」竣工式が開催されました。この機会を利用して、『食料生産地域再生のための先端技術展開事業』で取り組んでいる、被災地を新たな食料生産基地として再生するために開発された様々な成果を、来場された方々へ紹介しました。



7代目となる「北上丸」は、沿岸域や湾内での水産資源調査・海洋観測のための最新鋭の観測機器、多様な漁労設備を搭載しました。

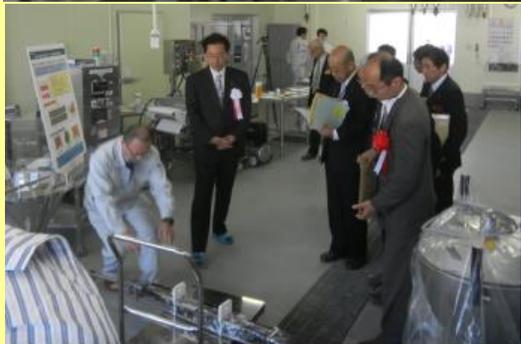
今後、サケ不漁原因究明、沿岸漁業に役立つ予測システム等の調査をより高度かつ迅速に行うとともに、各種調査結果をより速やかにかつ詳しく漁業関係者の皆様に提供していくことが可能となりました。

品名	単価	数量	金額	単位	平均
サケ	112.076/㎏	8,200.282T	200.00T	79.00T	
ウナギ	82.000/㎏	7,200.000T	200.00T	88.00T	
アサリ	72.979/㎏	6,200.282T	200.00T	90.00T	

「大規模ワカメ養殖システムの設計」で開発している「自動間引き装置・刈取り装置」「ワカメボイル釜・冷却水槽」「高速攪拌塩漬装置」は、漁業者の高齢化、担い手不足の解消をめざし、作業の効率化、短時間化、省エネ化に貢献できるよう、実証実験が進められています。特に高速攪拌塩漬装置「しおまる」はワカメ加工現場に約500台(岩手県内約300台)ほど導入され、優れた実績があります。



当日はオープンラボの取組みとして、各課題をまとめたパネル展示を行いました。またデジタルフォトフレームで「被災後の生産現場」を画像で紹介し、復興に向け、力強く前進する岩手の漁業者の姿を伝えました。



食品加工における通電加熱技術の活用では、凍結・解凍しても生ウニの食感に近い加工技術の開発や、嚥下困難者向けの食品加工技術開発に取り組んでいます。



岩手県では津波により主力産物であるアワビの種苗生産施設が損壊し、また天然漁場は海底攪乱により、稚貝が特に目立って減少したため、早急にアワビ種苗生産を回復する必要があります。研究の結果、種苗生産に必要な親貝の確保が従来のおおひたひたで済むような技術が実証されています。

