



開会の挨拶、事業の説明
をする農林技術会議
事務局 加藤課長補佐

「食料生産地域再生のための 先端技術展開事業」 研究成果発表会が開催されました

発表会場の様子 皆さん
真剣に聴講されていました



1月22日(木)岩手県水産技術センター大会議室において「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」研究成果発表会が開催されました。当日は漁業、食品加工業、自治体・国、大学等研究機関など、様々な分野から大勢の方が訪れ、当事業への関心の高さが伺えました。

(1) 持続的な漁業・養殖業生産システムの実用化



(上)東北水研
堀井センター長

(右)岩手県さけ
ます増殖協会
川崎事務局長

「サケ放流稚魚の生残率向上(放流方法の改善)」



中央水研 宮田グループ長

「三陸産ワカメの風評被害の実態」

(2) アワビ緊急増殖技術開発



東北水研 高見主任研究員

「好適餌料を用いた飼育技術の開発」



岩手水技 西洞上席専門研究員

「二次成熟卵を用いたエゾアワビ種苗生産技術の開発」

(3) 省エネ・省コスト・高付加価値型の水産業・加工業の実用化



中央水研 金庭センター長

「高鮮度イカ供給システムの開発」



岩手水技 上田
上席専門研究員

三陸いや水産
宮崎代表

「ソフト感・嗜好性に優れた高付加価値型食品の開発」

(4) 漁村のスマートコミュニティ化技術実用化



ミツイワ(株) 小田嶋
マネージャー

釜石流通団地水産
加工組合 内田部長

「漁港・漁村におけるエネルギー利用の可視化と低コスト化」



釜石市復興推進本部リーディング事業
推進室 平松室長

「釜石市におけるスマートコミュニティの取組について」

先端技術展開事業に係る施設見学、食品加工機械展示及び試食コーナー、 高鮮度イカについてのパネル説明、先端技術展開事業パネル展示



大勢の来場者で賑わうエントランスホール
井戸商店の「イカ潰し肉再成型食品」のあんかけ



井戸商店の「イカ潰し肉再成型食品」のあんかけ



高鮮度イカのパネル説明をする岩手水技 後藤上席専門研究員

「ワカメ自動間引き装置」の説明



手作業で行われているワカメ間引き作業を、これらの装置を使うことにより、作業時間の短縮、省力化が図られます。

ワカメ自動間引き装置の説明をする岩手水技 平嶋主査専門研究員



通電加熱装置を説明する(株)フロンティア エンジニアリング 星野常務

高齢者や学校給食などでの利用が見込まれる、ソフト感と嗜好性に優れた高付加価値化食品や、未利用資源を活用した機能性食品の開発などを地元の加工業者等と連携し、研究開発を行っています。



(上)大船渡湾冷のサンマ干物、マリンテックのサンマエキス(魚醤)
(下)いりや水産のうみまん、さけレバーペースト

「アワビ種苗生産技術」の説明



アワビ餌料藻類培養の説明をする岩手水技 西洞上席専門研究員

アワビ親貝からより多く、良質な卵を得られる技術開発を行っています。

