



総合水産試験場前の海に浮かぶいかだ。クエやマガキなどの試験養殖が行われています

グッジョブ!!
長崎県



Good Job!!

今月のグッジョブ

〔総合水産試験場〕

「水産県長崎」を

研究・技術開発で支えています!



種苗量産技術開発センター
介藻類科 高田順司 研究員

大好きな地元長崎の海に関わる仕事がしくて長崎県庁に入りました。藻場は海の生物のゆりかご。多くの生物の産卵、生育の場となっています。これまで利用されなかった小型海藻で、より効果的な藻場造成を進めたいです



採取したヒジキからタネを取って、水槽で苗に育てています

水産県長崎を
縁の下から支えている
姿に Good Job!!



「フィッシュアナライザ」
魚のおいしさの一つである
脂肪量を魚を傷めずに測定
できる小型機器



魚肉から脂肪を抽出するなど、さまざまな機器を使って研究開発をしています



水産加工開発指導センター
加工科 久保久美子 主任研究員

センターでは加工技術の研究のほか、施設や機器を開放する「オープンラボ」で製品開発の支援や技術指導なども行っています。今後は、養殖魚の品質向上や鮮度保持について研究を進め、よりおいしい魚をお届けしたいです

水産の研究開発に 取り組む「海の専門家」

今回は、水産業の試験研究などに取り組む総合水産試験場を紹介いたします。最初に種苗量産技術開発センター介藻類科を訪ねました。「長崎県は、温暖化を原因とした魚の食害などにより海藻類が減少する『磯焼け』が深刻な県の一つです。そのため、食害の強い場所でも生育できる南方系ホンダワラ類などのタネを供給することで、環境の変化に適応した新たな藻場の造成に取り組んでいます」と語る高田さん。藻場の調査のため自ら海に潜り作業を行うなど「衰退した藻場を以前のような状態に回復させたいです」と意欲的です。

また、水産加工開発指導センター加工科では、計量メーカーや長崎大学などと魚の脂肪量を測定できる機器「フィッシュアナライザ」を共同で開発しました。開発に携わった久保さんは、「魚の脂肪を測定するのは大変ですが、この機器は電気を流すことにより簡単に脂肪量を測ることができます。これを活用して長崎県の魚の品質の高さをアピールしてほしいです」と力強く語りました。すでに、養殖クロマグロ生産者の多くがこの機器を導入するなど普及が進んでおり、今後は、出荷する

魚だけでなく養殖魚の飼育段階での品質管理などへの活用が期待されます。

総合水産試験場では、藻場対策や水産加工以外にも、資源管理手法や養殖技術などの研究に取り組み、長崎県の水産業を技術面で支えています。水産県長崎のおいしいお魚が、日本全国さらには世界で評価されるよう、今日も水産のプロフェッショナルは研究を進めています。

「水産県長崎」の水産業を力強く育成するためには、資源管理の推進や加工技術の開発、漁場整備などが重要ですが、その基礎となる試験研究には長年にわたる地道な積み重ねが不可欠です。

研究の成果を未来の長崎県の水産業振興につなげるため、これからもさまざまな研究開発を進めていきます。

長崎県知事 中村法道

