

Topic1. 県産水産物の付加価値向上に向けた「旬」の把握に取り組んでいます！

当センターでは、県産水産物の魅力や付加価値向上に向けて「旬」の把握に向けた試験を行っています。今年度から、「くまもと四季のさかな」の夏の魚にも選定されている「イサキ」を対象に、脂乗りの評価に必要な粗脂肪率の測定によるデータ収集を開始しました。この試験で得られたデータを基に粗脂肪率の簡易測定方を確立することで、現場で簡単に脂乗りの把握が可能となり、「イサキ」の選別基準が明確化されることで、消費者に向けた具体的な PR が可能となるなど付加価値向上に繋がることが期待されます。



イサキの測定



非破壊による粗脂肪率の測定

Topic2. アサリ・ハマグリ資源状況を把握！分布量一斉調査を実施しました！

当センターでは、毎年、本県の主漁場である菊池川及び緑川河口域において、アサリ・ハマグリ資源状況を把握するため、6月から8月にかけて分布量一斉調査を実施しています。今年も、菊池川河口域45定点、緑川河口域91定点でサンプルを採取し、アサリやハマグリの個体数や殻長等を測定しました。得られたデータは、長期的な資源の動向把握や漁業者を対象にした資源管理の基礎資料として活用しており、今後は漁業者に対する勉強会の開催も予定しています。



一斉調査の様子

Topic3. 潜水事故防止のための安全講習を実施しました！

当センターでは、藻場調査において潜水業務を行っていることから、9月10日(木)に天草広域連合北消防署の職員を講師に招き、潜水事故防止のための安全講習を実施しました。講習では、潜水活動に関する業務規程や作業時に把握しておくべき事項を改めて確認するとともに、救命訓練人形を用いた心肺蘇生等の実習を行いました。引き続き、このような職員研修を開催し、潜水作業の安全確保に取り組んでいきます。



講習会の様子



心肺蘇生実習

Topic4. 県立天草拓心高校マリン校舎生徒が水産加工の現場を見学しました！

当センターでは、県内唯一の水産系高校である県立天草拓心高校マリン校舎と連携し、将来の水産業を担う人材の育成・確保に取り組んでいます。9月15日(水)、同校の2、3年生11人が、水産加工への仕事の理解を深めるため、田崎市場にある株式会社ふく成を訪問し、衛生管理や加工技術、冷凍設備等を見学しました。生徒からは「水産加工業への興味が深まった」「水産業界への就職を希望したい」といった声が聞かれ、水産業を将来の仕事として考える貴重な機会となりました。



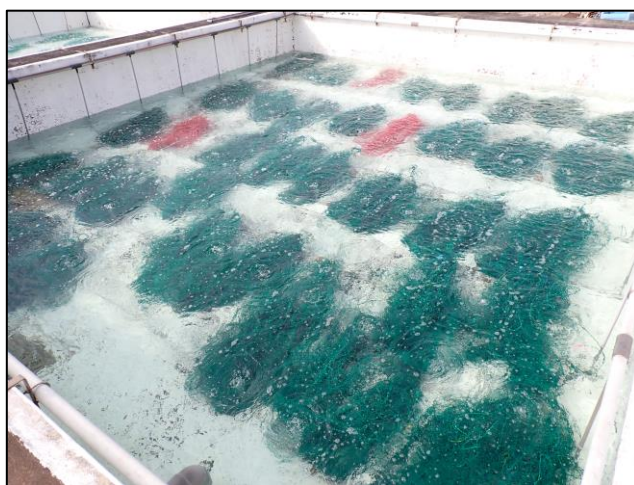
現場見学の様子

Topic5. ヒトエグサ養殖に係る人工採苗網の生産を行っています！

当センターでは、ヒトエグサ養殖の安定生産のため、人工採苗網づくりに取り組んでいます。今年度は9月18日(金)から、当センターの屋外水槽で、ノリ網にヒトエグサの遊走子(種)を付着させる「採苗」試験を開始しました。採苗後は、網に付着させた遊走子を育てる「育苗」の期間を経て、試験に協力いただける各地区の生産者に採苗網を配付し、成育状況等を確認していきます。



採苗の様子



育苗の様子

Topic6. ガザミの種苗放流効果をDNAで調べています！

当センターでは、本県の重要魚種で「くまもと四季のさかな」に選定されているガザミについて、より効果的な種苗放流方法を検討するため、放流場所やサイズを変えて放流を行い、DNA分析を行うことで放流効果の把握に取り組んでいます。今年は5月から10月にかけて、関係漁業協同組合から購入した漁獲サンプルの大きさや重量、雌雄判別等を行い、DNA分析を行う予定です。今後、分析結果をもとに、同じく放流効果の把握を行っている有明海沿岸3県(長崎県、佐賀県及び福岡県)と連携し、放流したガザミがどの程度漁獲されたかを示す回収率を算定し、効果的な放流技術の開発に繋げていきます。



ガザミの測定(全甲幅長)



DNA 分析前の処理