

就任に当たって

小林 幹夫

この度、4月1日付けの人事異動によりまして、さけます・内水面水産試験場に勤務させていただくことになりました。どうぞよろしくお願いいたします。

水産関係の仕事は、初めての経験になります。

3月までは、道庁の労働委員会事務局で、労働者と使用者間のトラブルで労働者組合から不当労働行為の申し立てによる審査などの仕事をしておりました。

また、その前は、建設部の住宅課で道営住宅の管理を始め、経済部では高等技術専門学院の教材の研究開発や観光の業務、総務部では職員団体の交渉の窓口業務、人事委員会や教育委員会などで事務職としての仕事に従事してきました。

今回の異動で、さけます・内水面水産試験場勤務という発令をいただき、ホームページで検索して初めて所在地がわかった次第です。

でも、水産孵化場という名前は以前に聞いたことがあり、さけの稚魚を放流しているところだろうくらいにしか思っておりませんでした。放流事業は行っておらず、さけます類のふ化放流を実施しているのは、民間のさけ・ます増殖事業協会が主体となって行っていることを知りました。

道総研の水産研究本部が発行している「北水試だより」に、当試験場で研究している「北海道に生息するアユの起源と再生産特性に関する研究」の内容の一部が掲載されておりましたが、その内容を読んで、驚きました。そもそも天然のアユが北海道で採れるとは思っていませんでした。アユと言えば「東北の秋田」ぐらいの知識がありませんでした。

また、新しい道産かまぼこ原料を目指してと題して「食用として利用の少ない地域水産資源のすり身化技術開発」の研究の内容の一部が掲載されており、その内容には、かまぼこや魚肉ハム・ソーセージ等のねり製品は、

スケトウダラやホッケ等を原料にした冷凍すり身から作られていること、これは私でもある程度は分かっておりましたが、この冷凍すり身の製造技術は、今から約50年前の1959年、道立の中央試験場の研究チームによって開発されたものであり、戦後の食品業界において「インスタントラーメンに並ぶ2大発明」といわれていることが書かれておりました。

なお、北海道の漁業生産量が減少する中、沖合底びきや桁びき網漁業では、食用としてあまり利用されない大型イカナゴ、ウロコメガレイ、カジカ類が多く捕獲されており、これらの魚種についてかまぼこ原料として特性を調べ、その物性改善技術を活かしたねり製品の開発等が必要と考えているという研究報告でした。水産物やその加工品について、試験研究機関では研究職員の皆さんが、長い年月をかけ地道な研究の成果が安全で良質な水産物生産につながっているものと思います。

今、北海道では食の安全・安心基本計画を策定し、食料を安定的に供給するための食関連産業の振興と豊かな食生活の実現や食の北海道ブランドづくり、地産地消の取組や本道の豊富な食資源を活用した6次産業化などの取組を推進し、本道で生産される農林水産物やその加工品の消費・販売を拡大し、豊かな食生活を推進するとしております。

今まで、水産関係の仕事に携わることもなく、ただ水産物を美味しくいただいていただけの自分としては、これからは身を引き締めて業務に取り組まなければならないと思った次第です。

安全で良質な水産物生産に係る研究開発に少しでも寄与できればと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

(副場長 こばやし みきお)