

各水試発トピックス

「稚内水産試験場開設100周年記念イベント」の開催

キーワード：稚内水試、開設100周年、イベント

はじめに

稚内水産試験場は、わが国最北端の水産試験場として、日本海からオホーツク海にかけての道北海域における水産産業を支援するための試験研究を行っています。明治43年に北海道水産試験場員駐在所が稚内に設置されてから、平成22年でちょうど100周年を迎えることとなりました。また、水産試験場は平成22年4月1日に地方独立行政法人北海道立総合研究機構の組織としてスタートしました。

このため、稚内水産試験場の開設100周年を記念するとともに、新たな組織となった水産試験場の業務内容等を一般の市民の方々に広く理解してもらうため、平成22年8月7日（土）に稚内市の稚内副港市場ギャラリー広場で「稚内水産試験場開設100周年記念イベント」を開催しました。

記念イベントの開催にあたっては、稚内市の協賛を得るとともに、第50回稚内みなと南極まつりの協賛事業ともなりました。また、当日は夏休み



会場となった稚内副港市場（港1丁目6番28号）

期間中ということもあって親子連れの方が多く、地域住民の皆さんや遠くは道外からの観光客の方々にご参加いただきました。

記念イベントでは、パネル展示や体験コーナー、試験調査船北洋丸の一般公開を行いましたので、これらの内容についてご紹介します。

なお、記念イベントの開催結果については、稚内水試のホームページにも掲載していますので、そちらもご覧ください。

パネル展示

水産試験場の業務内容を紹介するため、多くのパネルを展示しました。水産試験場の概要については、水産試験場のあゆみ、水産研究本部の組織、試験調査船、マリンネット北海道のホームページ、稚内水試の庁舎および試験調査船の変遷について紹介しました。また、稚内水試が実施している研究課題として、ホッケ、イカナゴ、ホタテガイ、ミズダコ、ケガニ、ナマコ、コンブ、トド、日ロ共同調査の研究内容について、概要を展示しまし



100周年記念イベントのポスター

た。さらに、水産業について広く理解してもらうため、水産試験場の業務の他に、水産業界の系統団体を紹介するパネルも展示しました。



パネルによる業務の紹介

DVD放映

業務内容の紹介では、パネル以外にも大画面によるDVD映像も放映しました。ちょっと古くなりましたが北海道立水産試験場時代のDVD「試験・研究そして未来」で水産試験場の全体の業務内容を紹介しました。また、試験調査船北洋丸の航海中に撮影した海洋観測やトロール調査の作業状況について、迫力ある映像を放映しました。



DVD放映

加工利用研究の紹介

現在の稚内水産試験場では、水産資源の管理や増殖に関する調査研究を行っていますが、平成6年度以前には水産物の加工利用に関する試験研究

も行っていました。そこで、加工利用研究を紹介してもらうため、宗谷管内の巡回加工指導業務を担当している網走水産試験場の加工利用部にもイベントに参加してもらいました。乾燥ナマコの品質基準、マダラ白子の流通技術、マガレイの高付加価値化、アキサケの身色評価法、ホタテ貝柱フレークやオホソクサーモンの山漬の製造などについてパネルで紹介され、多くの市民が興味深く見学されていました。



加工利用研究のパネル展示

年齢の調べ方

小学生を中心とした子供たちに人気があったのは、やはり実際に触ったり調べたりできる体験コーナーでした。



耳石標本の作製

年齢の調べ方の体験では、魚には耳石があるということや、その耳石で年齢を調べるということ

は、一般の方には新鮮な驚きのようにでしたが、子供たちは積極的に耳石標本の作製に参加していました。また、ウニの口は下で肛門は上にあり、肛門の周りの生殖板の輪紋で年齢査定を行うということも、とても興味を持たれたようです。



ウニの年齢査定

プランクトンの観察

魚の餌として海の生産の基礎となるプランクトンも、子供たちの興味を引きました。コペポーダや、端脚類、オキアミ類など、プランクトンの種類はあまり聞き慣れませんが、水産試験場の調査で実際に採集したプランクトンを分類したり、珍しい姿を拡大して観察してもらい、固定した標本は、おみやげに持ち帰ってもらいました。



プランクトンの分類

また、チリメンモンスターも人気があり、ちりめんじゃこの中に紛れ込んだ小さな魚やエビ、タコなど不思議な形の生き物を子供たちが夢中になって探し出していました。



チリメンモンスターをさがせ

タッチプール

体験コーナーの中でも、タッチプールには小さな子供から大人まで多数訪れ、たいへん賑わっていました。やはり、本物の生きている魚やナマコ・ウニ・ヒトデ・ホヤ・貝に手で触れるとあって、タッチプールは常に人だかりでした。



タッチプール

北洋丸一般公開

試験調査船北洋丸の一般公開は、稚内副港市場前の岸壁で行いました。午前と午後2回の公開でしたが、水産試験場の船は滅多に見学する機会が

ないとのことで、予定時間を超過するほどの大賑わいでした。

船内のブリッジでは操舵装置やコンパス、レーダー、魚群探知機など、無線室では多くの無線機器について説明を受けていました。また、甲板上では採水器、採泥器、プランクトンネットなどの調査機器が展示され、実際に操作する実演もあり、試験調査船の業務の一端を理解してもらったようです。



北洋丸へ向かう見学者



北洋丸船内の見学



調査機器の展示

ラジオ放送出演

イベント会場の稚内副港市場には、日本最北のFM放送局である「FMわっぴー」のサテライトスタジオがあります。記念イベントの開催中にFMわっぴーの生放送が行われていたことから、稚内水試の総務部長が急きょ生出演することとなり、稚内水試の紹介や記念イベントのPRを行いました。



FMわっぴー生出演

おわりに

今回の記念イベントは、開催した時期や場所が良かったことと天候にも恵まれ、約400人という多くの方に来場してもらいました。また、アンケート調査の結果、「イベントの内容は良かった」という回答が多く、概ね好評のようでしたが、「水試の研究内容をもっとPRした方が良い」という声も寄せられており、普及・広報の重要性を痛感したところです。

最後になりますが、記念イベントを成功裏に開催できたことは、稚内市をはじめ、稚内商工会議所や(株)稚内副港サービス、さらに水産関係機関から多くのご協力をいただいたためですので、改めてお礼を申し上げます。

(中明 幸広 稚内水試調査研究部)

報文番号B2341)

各水試発トピックス

「余市紅志高校の体験授業」を実施

平成22年8月24日から27日にかけて、余市紅志高校1年生の生徒約140名が中央水試を訪れ「環境基礎(食文化)」に関する体験授業を行いました。今般の体験授業は、本年度から開校した余市紅志高校(余市、仁木商業、古平高校が統合)では環境問題を学ぶ必須項目が設けられ、これに中央水試が協力し、「食文化」をテーマに加工実習を実施したものです。

参加した生徒達はまず、1階ギャラリーで「食料の未来を確かなものに」と題したDVDを鑑賞した後、加工実験室でカラフトマスを原料に用いたフレーク作りを体験しました。生徒達は当水試の職員から手ほどきを受け、馴れない手つきながらも一生懸命体験授業に取り組み、食文化の重要性について学んでいました。

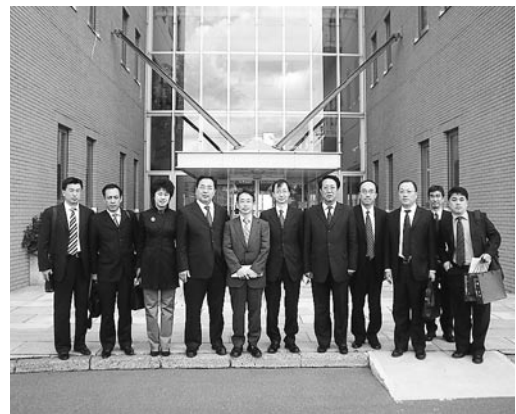
(古明地 恵一 水研本部企画調整部)



「中華人民共和国大連市幹部代表団来場」

平成22年10月18日、中華人民共和国大連市幹部代表団8名が中央水試を訪れました。代表団は外務省が招へいする「21世紀パートナーシップ促進事業」の一環で来場されたもので、はじめに吉川場長からの歓迎挨拶の後、西内副場長から道総研水産研究本部の概要や、本道の漁業・養殖業に関する現状と水試のかかわりについて説明を行いました。

意見交換では、近年における栽培漁業の取り組みについての質問や、相互間での研究交流の可能性など、熱心な意見交換が交わされました。



(古明地 恵一 水研本部企画調整部)

各水試発トピックス

「ヒラメの活け締めに関する技術指導」を実施

平成22年11月24日、中央水産試験場において「ヒラメの活け締めに関する技術指導」を行いました。

今般の技術指導は、北海道ぎょれん小樽支店からの要請で、ヒラメの付加価値向上を図るため、東しゃこたん漁協古平地区の漁業者を対象に実施したものです。

はじめに、当場の職員から中央水試で作成した「ヒラメ活け締めマニュアル」を用いて講義を行い、その後、当日の朝に水揚げされたヒラメを使って実地指導を行いました。参加した漁業者は、暴れるヒラメに苦戦しつつも、器用な手つきで効果的な活け締め方法を学んでいました。



(古明地 恵一 水研本部企画調整部)

「ニシンミニプラザ」を実施

平成22年12月13日と15日に小樽市と石狩市において、「ニシンミニプラザ」を開催しました。

これは近年石狩・小樽近辺において漁獲が急増しているニシンについて、付加価値の向上につながる鮮度保持、加工、資源管理の話や、最近の産卵状況等に関する情報提供を中央水試から行い、関係者と意見交換する目的で開催したものです。

当日は沢山の漁業者や行政関係者らが参加し、中央水試の職員から情報提供された内容に関して活発な質疑応答が行われました。



(三坂 尚行 水研本部企画調整部)

各水試発トピックス

最近開催したイベントと参加したイベント

平成22年8月にサッポロファクトリーで開催された「2010サイエンス・パーク」については「北水試だより81号」に掲載されていますので、ここではそれ以降にさけます内水試が参加・開催したイベントを紹介します。

【サケ学講座】

さけます内水試と恵庭市教育委員会の共催で、市民オープンカレッジ「サケ学講座」を9月21日、10月2日、10月13日の3回にわたって開催しました。延べ82名の市民を対象に、サケに関する講義や、市内を流れる漁川での産卵観察などを行っています。詳しくはさけます内水試の広報誌「魚と水47-3号」をご覧ください。

【生物多様性フォーラム】

北海道主催で9月25日にサッポロファクトリーで開催されました。パネルトークの他、展示コーナーが設けられ、企業や財団など10団体ほどが出展しています。道総研からは環境保全に関する調査研究を行っているさけます内水試と環境科学研究センター、林業試験場が参加しています。パネル展示の他、さけます内水試からは北海道に生息する15種類の淡水魚とモクズガニ、スジエビを水槽展示しました。また、外来魚としてブラックバスとブルーギルの剥製も展示しています。



生物多様性
フォーラム

【道総研ランチタイムセミナー】

7月から月1回、北海道庁ロビーで昼休みを利用し、「お昼の科学」と題してランチタイムセミナーを開催しています。10月は特集として「北海道の生物多様性と私たちの暮らし－害獣・希少種・外来種とのつきあいかた－」というテーマで、12～15日の4日間、さけます内水試と林業試験場、環境科学研究センターの職員が講演を行いました。さけます内水試は10月14日に、外来種ブラウントラウトと希少種イトウについて研究成果などを紹介しています。詳しくは「魚と水47-3号」をご覧ください。



道総研ランチタイムセミナー

【ビジネスEXPO】

11月11～12日にアクセスサッポロで「第24回北海道技術・ビジネス交流会」が開催されました。「北海道未来づくり環境展2010」や「ものづくりフォーラム2010」、「資源リサイクルフォーラム」などが同時開催され、200以上の企業や団体、自治体、大学などが商品や業務内容などのアピールをしました。道総研としても、さけます内水試・工業試験場・地質研究所・環境科学研究センター・林業試験場・林産試験場・食品加工研究センターが出展しています。

(杉若 圭一 さけます内水試内水面資源部)

各水試発トピックス

山漬けに続き、魚醤油も道産食品独自認証制度の認証を受けました

昨年8月、一昨年のカラフトマスの山漬けに引き続き、カラフトマスとアキサケを原料とした魚醤油「鱒次郎」と「鮭太郎」が道産食品独自認証制度の認証を受けました。これらは、いずれも網走水試が技術支援を行い、網走第一水産加工業協同組合が製造した製品です。

道産食品独自認証制度（きりりっぷ）は北海道ならではの自然環境や高い技術を活かして生産される安全で優れた道産品を認証する制度です。原材料や生産工程、衛生管理、オリジナリティなどの基準をクリアしたものだけが認証されます（制度の詳細は北海道農政部食の安全推進局食品政策課ホームページ<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/shokuan/seido.htm>を参照して下さい）。

魚醤油の「鱒次郎」と「鮭太郎」の特徴は、米麴と酵素によりじっくり熟成させ、旨みとこくを増したことです。また、用途は煮物などの和食に限

らず、洋食、中華などあらゆる料理に合うそうです。なお、この製品は東京農業大学や食品加工研究センター（道総研）からも技術支援を受けています。

一方、一昨年認証を受けたカラフトマス山漬け（製品名「熟成塩蔵からふとます山漬け-あばしり鱒」）は、網走前浜産のカラフトマスを原料とし、人手をかけ昔ながらの製法で作られた製品です。カラフトマスはサケに比べて脂の乗りが良いことからこちらも好評のようです。網走水試は、製品化に先立ち基礎研究を行うとともに、網走第一水産加工業協同組合の協力も得ながら平成19年に「オホーツクサーモン（カラフトマス）山漬け製造マニュアル」を作成、公表（http://www.fishexp.hro.or.jp/exp/abashiri/kakou_HP/K-seika.htm）しています。



写真1 魚醤油「鱒次郎」と「鮭太郎」



写真2 山漬け（製品名「熟成塩蔵からふとます山漬け-あばしり鱒」）

（飯田 訓之 網走水試加工利用部）