

1. 2 一般指導

1. 2. 1 調査研究部

| 課 題 | 月 日 | 担 当 者 | 場 所 | 主 対 象 | 人 数 |
|-------------------|--------|-------|------|--------|------|
| 日本海採苗安定化対策研究成果報告 | 7. 15 | 宮園 章 | 札幌市 | 漁業者/漁協 | 100名 |
| 日本海採苗安定化対策研究から | 8. 27 | 宮園 章 | 羽幌町 | 漁業者/漁協 | 80名 |
| オホーツク海ケガニ資源密度調査結果 | 10. 14 | 田中伸幸 | 札幌市 | 漁協 | 15名 |
| オホーツク海ケガニ資源密度調査結果 | 10. 25 | 田中伸幸 | 佐呂間町 | 漁業者 | 30名 |
| オホーツク海ケガニ資源密度調査結果 | 11. 15 | 田中伸幸 | 札幌市 | 漁業者 | 30名 |
| 水産試験場の仕事について | 1. 12 | 宮園 章 | 網走市 | 大学生 | 50名 |
| ホタテガイ成長モニタリング調査から | 1. 20 | 多田匡秀 | 常呂町 | 漁業者 | 30名 |
| ナマコ資源の評価手法について | 1. 21 | 栗原康裕 | 札幌市 | 漁業者/漁協 | 100名 |
| ホタテガイ関連調査研究について | 1. 24 | 宮園 章 | 札幌市 | 漁協 | 60名 |
| ミズダコ標識放流結果について | 1. 26 | 城 幹昌 | 札幌市 | 漁業者 | 30名 |
| オホーツク海ケガニ資源調査結果 | 2. 2 | 田中伸幸 | 札幌市 | 漁業者/漁協 | 55名 |
| 大型クラゲの到来について | 2. 4 | 宮園 章 | 北見市 | 漁業者 | 20名 |
| 大型クラゲの到来について | 2. 23 | 宮園 章 | 紋別市 | 市民 | 60名 |
| オホーツク海漁業資源動向について | 2. 25 | 宮園 章 | 佐呂間町 | 漁協 | 20名 |
| ケガニ資源調査と雌の資源動向 | 2. 19 | 田中伸幸 | 温根湯 | 漁業者/漁協 | 30名 |

1. 2. 2 加工利用部

| 課 題 | 月 日 | 担 当 者 | 場 所 | 主 対 象 | 人 数 |
|------------------|--------|-------|------|-------|-----|
| ホタテ煮汁の脱色・脱塩 | 4. 5 | 宮崎亜希子 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| 乾貝柱の保存中の品質変化 | 4. 9 | 成田正直 | 札幌市 | 水産団体 | 1名 |
| ホタテ貝柱煮汁の塩分 | 4. 21 | 成田正直 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| 乾燥ナマコの塩分について | 5. 11 | 成田正直 | 沖縄県 | 研究機関 | 1名 |
| ホッケの脂質含量について | 4. 14 | 宮崎亜希子 | 北見市 | 漁協 | 1名 |
| ソフト貝柱の赤変について | 5. 19 | 成田正直 | 青森県 | 研究機関 | 1名 |
| 冷凍すり身の開発経緯 | 5. 25 | 飯田訓之 | 東京都 | 報道機関 | 1名 |
| ホタテガイ貝柱のアミノ酸について | 5. 28 | 宮崎亜希子 | 東京都 | 水産会社 | 1名 |
| ホタテガイ真珠の成分 | 5. 31 | 飯田訓之 | 標津町 | 町職員 | 1名 |
| ソフト貝柱の白色斑点について | 6. 4 | 成田正直 | 札幌市 | 水産団体 | 1名 |
| かまぼこ用デンプンについて | 6. 11 | 成田正直 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| 魚卵の殺菌について | 6. 18 | 成田正直 | 網走市 | 個人 | 1名 |
| ホタテガイ貝柱の水分 | 6. 22 | 成田正直 | 紋別市 | 漁協 | 1名 |
| モズク加工について | 6. 24 | 飯田訓之 | 稚内市 | 漁協 | 1名 |
| 煮ダコの発色剤について | 6. 30 | 宮崎亜希子 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| 生鮮ホタテガイの硬化防止 | 7. 5 | 成田正直 | 岩手県 | 加工業者 | 1名 |
| ホタテガイ貝柱の水分 | 7. 6 | 成田正直 | 紋別市 | 漁協 | 1名 |
| 乾燥ナマコの煮熟について | 7. 26 | 成田正直 | 青森県 | 研究機関 | 1名 |
| ホタテガイ貝柱の水分 | 7. 28 | 成田正直 | 紋別市 | 漁協 | 1名 |
| コノワタの製造法について | 8. 5 | 成田正直 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| フグの毒について | 8. 9 | 成田正直 | 紋別市 | 飲食店 | 1名 |
| ホタテガイの味について | 8. 25 | 飯田訓之 | 紋別市 | 個人 | 1名 |
| ホタテガイ活貝柱の製法について | 8. 27 | 飯田訓之 | 北見市 | 包装会社 | 1名 |
| マスからのフレーク製法について | 8. 30 | 成田正直 | 紋別市 | 漁業者 | 1名 |
| 海水氷による鮮度保持 | 9. 7 | 成田正直 | 山形県 | 県職員 | 1名 |
| 乾貝柱のカビについて | 9. 8 | 成田正直 | 猿払村 | 漁協 | 1名 |
| 乾貝柱砕け貝について | 9. 10 | 成田正直 | 北見市 | 漁協 | 1名 |
| ホタテガイ赤色貝柱について | 9. 17 | 成田正直 | 札幌市 | 水産団体 | 1名 |
| 水分計の操作法 | 10. 19 | 成田正直 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| サケ節の製造法 | 10. 27 | 成田正直 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| 天然と養殖コンブの成分について | 11. 27 | 宮崎亜希子 | 礼文町 | 指導所 | 1名 |
| サケ・マス山漬けの製造法 | 11. 24 | 成田正直 | 釧路町 | 漁協 | 1名 |
| ボイルホタテのほぐれ易さについて | 12. 13 | 成田正直 | 札幌市 | 水産団体 | 1名 |
| 脱水シートによるカレイの脱水 | 12. 24 | 宮崎亜希子 | 北見市 | 漁業者 | 1名 |
| ボイルホタテの褐変について | 12. 28 | 成田正直 | 札幌市 | 水産団体 | 1名 |
| アワビ塩辛の製造法 | 12. 28 | 飯田訓之 | せたな町 | 指導所 | 1名 |

| 課 題 | 月 日 | 担 当 者 | 場 所 | 主 対 象 | 人 数 |
|----------------|-------|-------|-----|-------|-----|
| ルイベの寄生虫について | 1. 6 | 宮崎亜希子 | 稚内市 | 漁協 | 1名 |
| ホタテ煮汁を利用したお茶漬け | 1. 13 | 宮崎亜希子 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| カニの黒色異物 | 1. 18 | 成田正直 | 札幌市 | 水産団体 | 1名 |
| 毛つぶの加工方法 | 2. 1 | 宮崎亜希子 | 網走市 | 指導所 | 1名 |
| モチナマコの原因 | 2. 7 | 成田正直 | 利尻町 | 指導所 | 1名 |
| 魚皮からのドッグフード製造法 | 2. 8 | 成田正直 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| 乾燥ナマコの製造法 | 2. 22 | 成田正直 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| カニ煮熟液の成分について | 2. 28 | 成田正直 | 札幌市 | NPO | 2名 |
| カニ煮熟液の有効利用 | 3. 4 | 成田正直 | 紋別市 | 加工業者 | 4名 |
| ホタテ貝柱の着色物 | 3. 10 | 成田正直 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |
| 衰弱したホタテガイの品質 | 3. 15 | 成田正直 | 紋別市 | 漁協 | 1名 |
| 水産物の水中解凍について | 3. 22 | 成田正直 | 紋別市 | 加工業者 | 1名 |