



オンライン採用説明会
水産ブレイクアウトルーム

道総研 水産研究本部

メニュー

- ① 試験区分の紹介
- ② 道総研（水産研究本部）の紹介

① 試験区分：水産

- 主な職務内容：

「水産生物の資源管理、増養殖に関する調査研究」

- 勤務予定箇所：「水産試験場」

- 求める人材（専門分野等）：

「①資源管理、②増養殖、③魚病防疫、④野生生物管理（海獣）のいずれかに関する専門知識を有する者」

- 受験資格：

「昭和38年4月2日以降に生まれた者」

（以上、募集要項）

となっています。



こんな人材を求めています

- 北海道の地域産業振興のため貢献したい**志**を持った人材
- 自ら研究を**企画**し、実行する**行動力**をもった人材
- 専門分野に留まることなく、道総研内外の研究者と連携して、**チームワーク**で研究を発展させることができる人材
- 専門分野の**知識**や**技能**を持った人材

過去の採用試験の状況※1

年度	試験区分	募集人数	受験者数	合格者数	倍率
R 2	管理増殖	5	12	5	2.4
	食品科学	1	5	1	5.0
R 3	管理増殖	7	23	7	3.3
	食品科学	5	13	4	2.6
R 4	管理増殖	5	19	7	3.8
	食品科学	3	14	4	4.7
R 5	管理増殖	6	14	6	2.3
	食品科学	2	7	2	3.5
R 6	水産※2	5	35	7	7.0
	食品科学	5	5	2	1.0

※1 一次募集のみの実績(追加募集を実施することもある)

※2 R6は「管理増殖」の区分名を「水産」に変更(①資源管理、②増養殖、③魚病防疫、④野生生物管理(海獣類)の専門分野を設定)

令和7年度採用予定人数 水産：8名、食品科学：3名⁵

メニュー

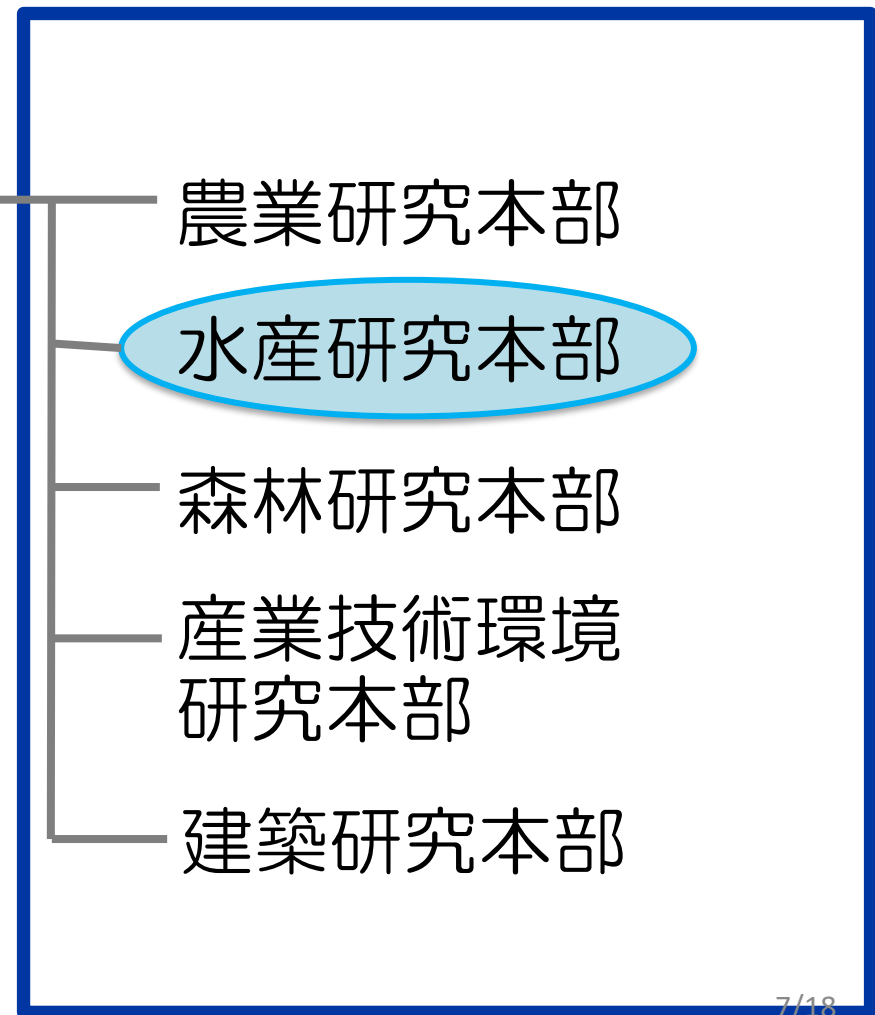
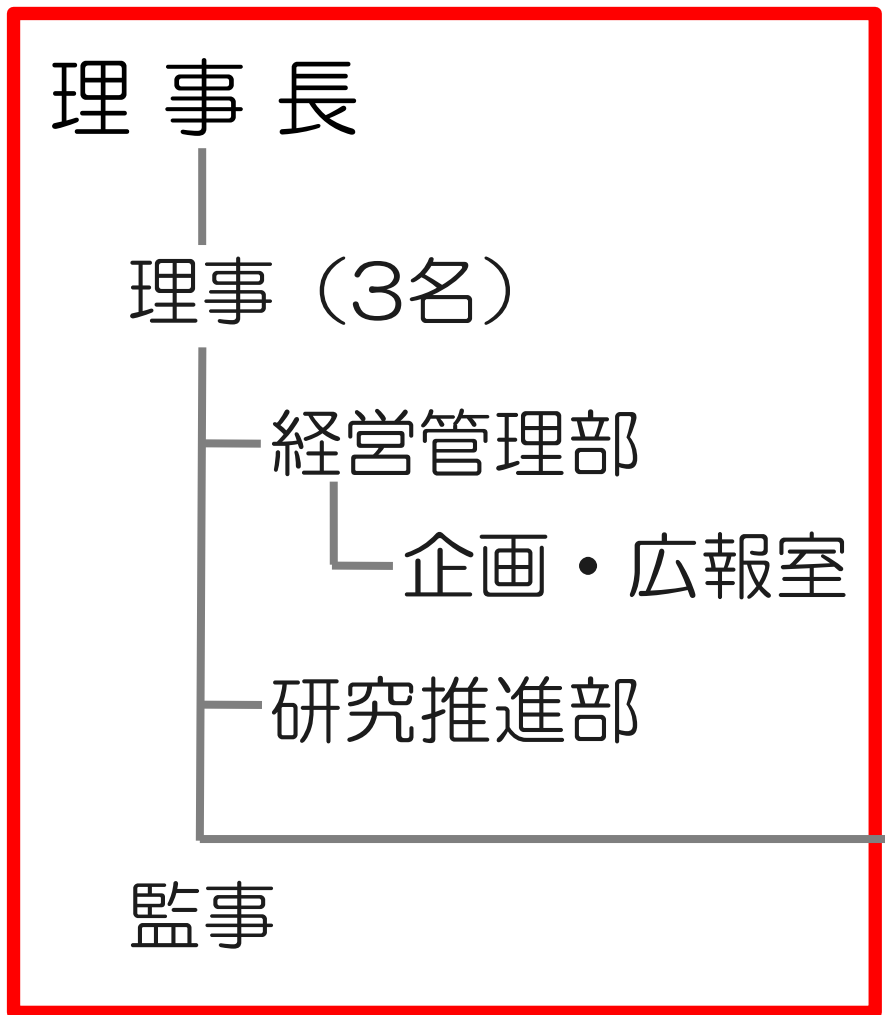
① 試験区分の紹介

② 道総研（水産研究本部）の紹介

②道総研の組織体制

本部

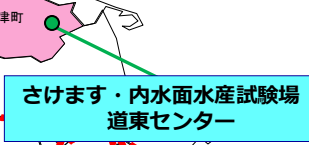
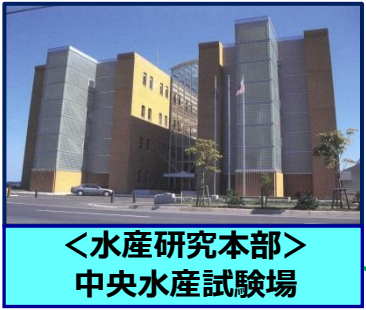
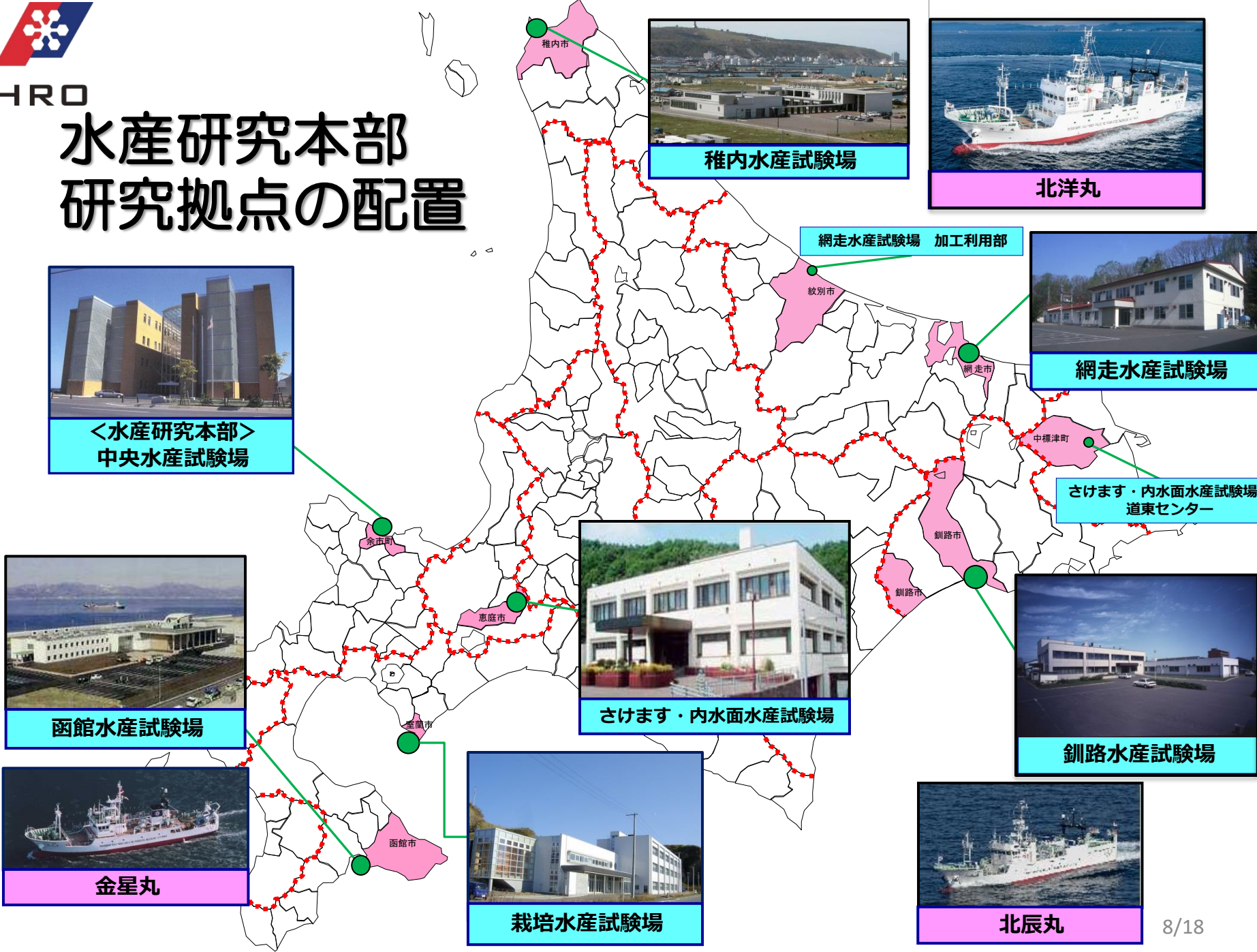
研究本部





HRO

水産研究本部 研究拠点の配置



水産研究本部の職員数と研究予算額

(令和6年6月現在)

機関名	研究職	事務職	職員数	
			海事職	(計)
水産研究本部	10	7		17
中央水試	33	1		34
函館水試	11	4	13	28
釧路水試	17	4	16	37
網走水試	13	4		17
稚内水試	10	4	15	29
栽培水試	18	4		22
さけます内水試	33	5		38
合計	145	33	44	222

研究制度	研究	研究費
	課題数	(千円)
戦略研究	1	2,800
運営交付金	職員研究奨励	7,755
	重点研究	17,990
	経常研究	83,690
	一般共同研究	7,645
特定収入	公募型研究	278,784
	道受託研究	6,997
	受託研究など	19,590
合計	102	425,251

道総研

水産研究本部の研究推進方向

- I 地域を支える漁業の振興
- II 新たな資源の有効活用と高度利用の推進
- III 自然との共生を目指した水産業の振興

水産研究の基盤となる5つの研究部門

資源増殖部門

資源管理部門

加工利用部門

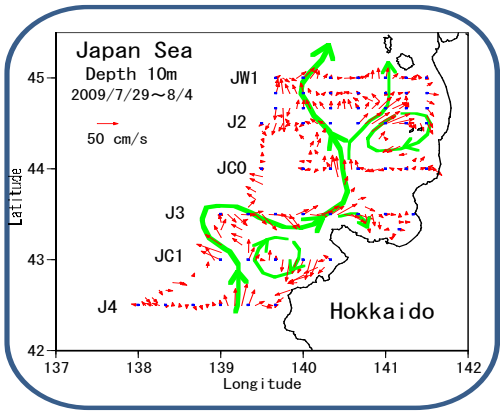
さけます資源部門

内水面資源部門

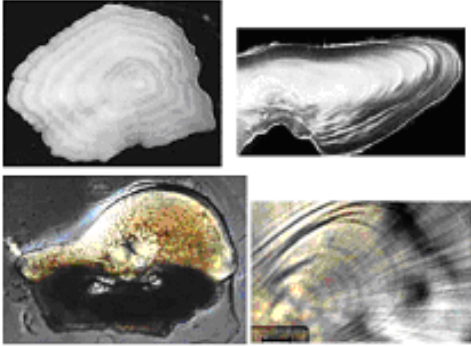
- ◇ 海洋環境・水産資源動態・漁業実態のモニタリング
- ◇ 資源評価と資源管理の技術開発
- ◇ 漁海況予測技術の開発



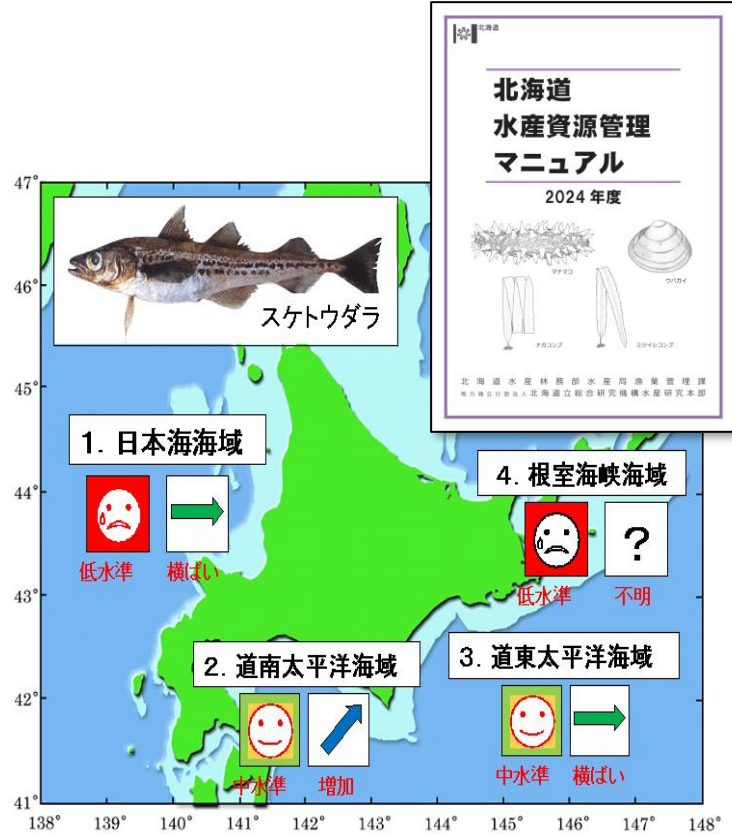
海洋観測・漁獲調査



海流の解析



耳石・平衡石による生物の齢推定



魚種・海域ごとの資源評価 11

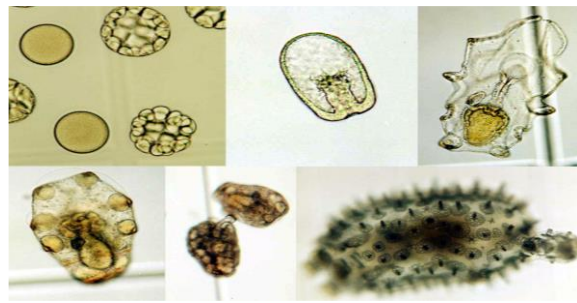
- ◇ 海域特性に応じた種苗生産と増養殖の技術開発
- ◇ 増養殖対象種の防疫に関する技術開発
- ◇ 海洋の効率的利用のための漁場造成に関する調査研究



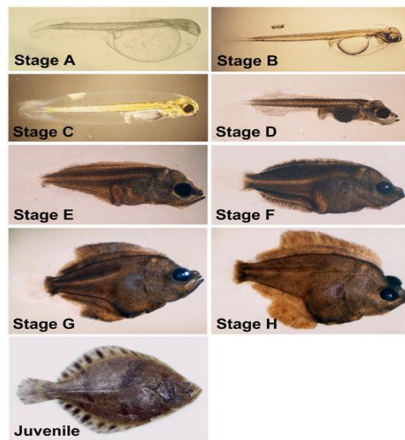
コンブ群落の造成技術



ナマコ人工種苗の潜水放流



卵から稚ナマコまでの発育過程 (マナマコ)



マツカワ仔魚の発育過程



マツカワ人工種苗の船上放流

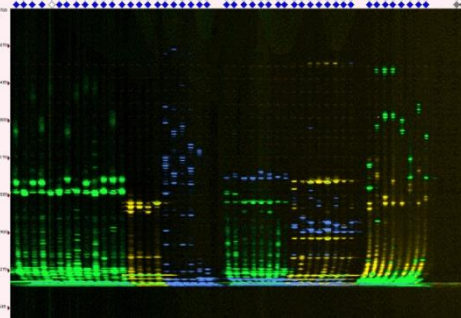
さけます資源部門

**さけます資源の
増殖と効率的管理の推進**

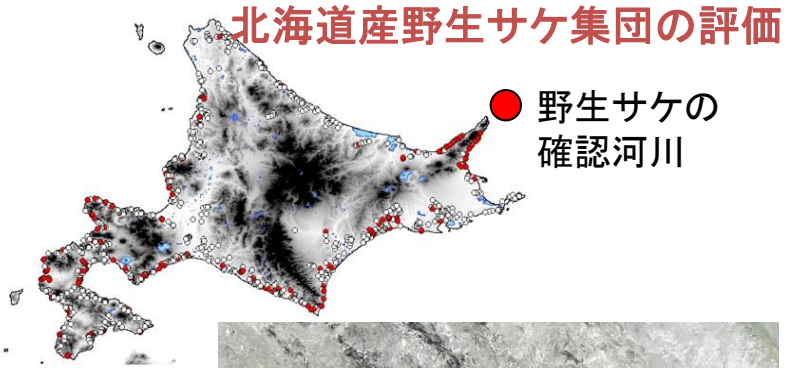
- ◆ 放流技術の改良と来遊予測技術の向上
- ◆ 種苗生産の効率化と健苗生産技術の向上
- ◆ 野生資源の評価技術の開発・遺伝的多様性の評価
- ◆ 河川環境の保全および修復技術の開発・改良



鱗による年齢査定



DNA解析による集団の比較



幼稚魚の降河調査



サケ稚魚降海後の沿岸環境調査



野生魚の遡上調査

内水面資源部門

内水面漁業・養殖業の振興と 水域環境・生態系の保全

- ◇ 内水面における資源管理と増殖技術の開発
- ◇ 内水面有用生物の育成技術と防疫対策技術の開発
- ◇ 水域生態系の評価と保全に関する技術開発



ワカサギ稚魚調査



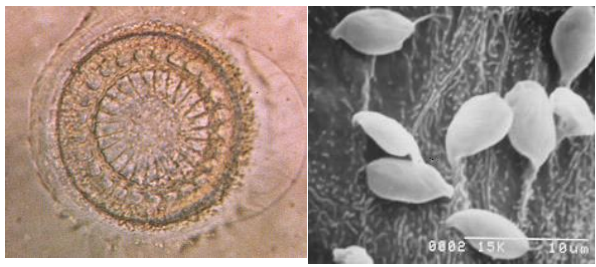
魚類の免疫パラメータの測定



主な外来魚
(ブラウントラウト、ブルーギル、オオクチバス)



カワヤツメ幼生分布状況調査

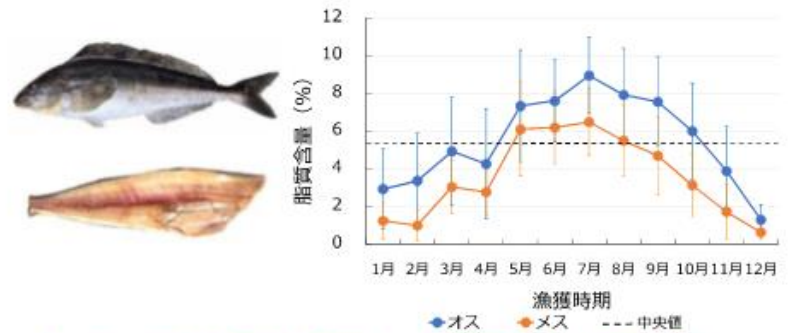


魚体に寄生する原虫類



電気ショッカーボートによる外来魚調査

- ◇ 水産物の安全供給、鮮度・品質保持に関する技術開発
- ◇ 水産物の高付加価値化及び品質評価技術の開発
- ◇ 未利用・低利用資源の有効活用技術の開発

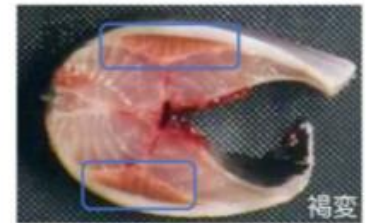


ホッケの脂乗り評価による高付加価値化

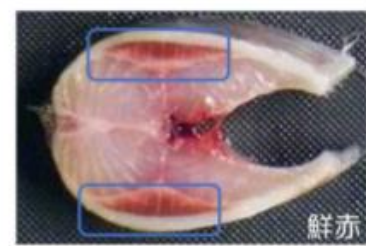


海外向けホタテ活貝輸送技術開発

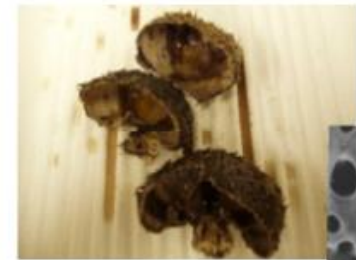
氷蔵24h後凍結-20℃保管



水揚げ直後凍結-20℃保管



道産マイワシ高鮮度保持技術開発



ウニ殻電子顕微鏡拡大写真



水産系廃棄物ウニ殻の有効活用試験(水槽用濾過料)

道産食品の競争力強化・安定供給に向けた技術開発

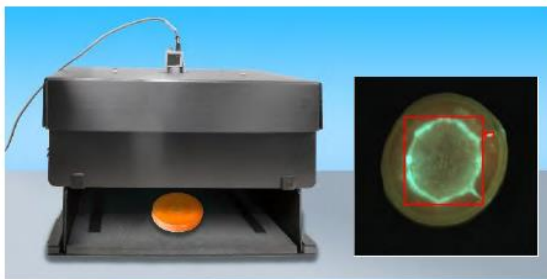
背景

消費者ニーズに応じた道産食品の競争力強化、人手不足を補う省力化による道産食材の安定供給が必要である。

成果

1 根菜類の選別作業を省力化

光学的手法によるニンジン選別試作機の開発（不良品は蛍光発生）



紫外光照射で80%以上の精度を実現

期待される効果

道産食品・食材の高品質・高付加価値化、選別作業の省力化による食材の安定供給に貢献する。

共同研究機関：食品加工企業、流通販売業者、生産者団体、道庁関係部局、産業支援機関、経済団体等40社・団体

2 新たな菓子・パン素材の開発

道産穀類のブレンドで素材の特徴を活かしたパン・菓子の創出



道産小麦粉と道産穀類粉をブレンドした菓子試作品

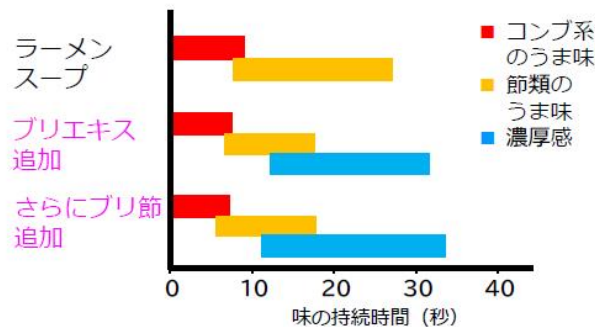
ブレンドした穀類粉の生地物性データ等をパン・菓子製造企業へ提供 → 試作実証中



うま味を増したブリ塩
ラーメン

3 ブリ節・エキスでうまみ増強

濃厚感を与える新たな道産調味料を開発！



風味解析で節とエキスによる後味変化を把握