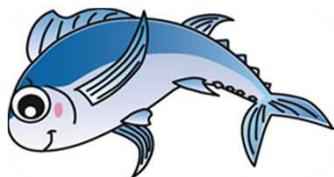


水産普及だより



第2号 平成27年10月31日発行 沖縄県水産海洋技術センター普及班
 沖縄県糸満市喜屋武1528 TEL098(852)4532

第21回沖縄県青壮年・女性漁業者交流大会 開催される!

毎年1月に開催していた大会を、今年度は平成27年10月16日(金)に水産会館にて開催いたしました。ソデイカ漁、モズク養殖等の繁忙期を考慮して秋開催とし、初の試みで、心配なところもありましたが、国の来賓の方々をはじめ、漁業関係、教育関係等の皆様のご支援とご協力のおかげで、盛大に大会を催すことができ、事務局一同感謝いたしております。以下にトピックとして、大会の様相を紹介させていただきます。

実績発表 ☆県知事賞

久米島漁協 伊関 亜里砂さん
 「漁協と共に作る久米島の海と
 アーサ養殖」



☆県漁連会長賞

与那国町漁協 尾野文建さん
 「与那国町漁協の活性化を目指して
 -UJIターンを活用した取り組み-」



体験発表 沖縄水産高校海洋技術科 「赤道の塩」製造を通して学んだこと



宮古総合実業高校の食と環境科 「ソデイカ一油作り」ゲソの利用価値を高めるために」



県知事
 認定!

平成27年度 漁業士 認定証書授与式

青年漁業士

- 又吉 直樹さん 恩納村漁協
- 金城 豊さん 沖縄市漁協
- 浦 広満さん 那覇市沿岸漁協
- 仲里真吾さん 知念漁協

指導漁業士

- 神山清英さん 沖縄市漁協
- 金城元士さん 那覇市沿岸漁協
- 与那頌克也さん 那覇市沿岸漁協



輪っか漁法漁獲メカジキの流通について

水産海洋技術センター 普及班 主任技師 紫波 俊介

メカジキ輪っか漁法は平成21年に小笠原の取組を新垣 哲二指導漁業士、岸本幸次青年漁業士、水産業普及指導員が導入したのがきっかけです。

両漁業士・仲買の尽力により、技術改良が重ねられた結果、同漁法により漁獲されたメカジキは現在気仙沼市場等で高い評価を得始めています。

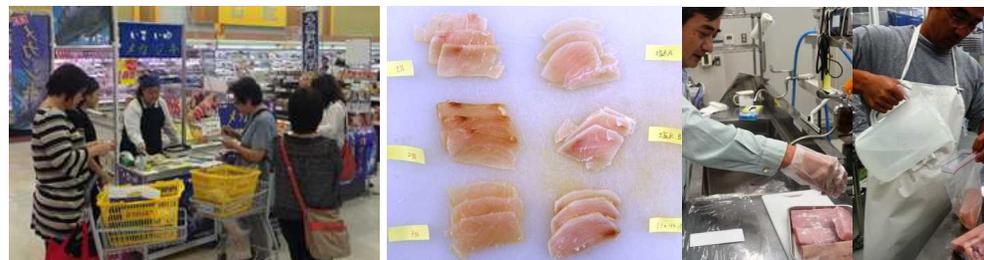
普及班は、沖縄県漁業士会・糸満漁協・糸満市・神奈川県・加工業者等と連携し、同メカジキの安定流通を支える仕組みを作ろうとしています。



●神奈川県臼井主任 研究員との共同研究で、生鮮魚肉を吸水シート有・無で、色・K値(鮮度の指標)の調査を実施しました。



K値は10日目でも吸水シートを用いた物は40%以下と良好で、肉内部の血合い部分のa*値変化(赤色)はわずかでした。また、水分量も高く、加熱処理してもそれほど堅くならないことが示唆されました。



●水産課事業による那覇市量販店での糸満漁協産刺身等試食

●メカジキ冷燻の適正塩分濃度試験を、振り塩、塩水、ソミュール液(水重量に対し塩15%、砂糖5%)にて実施



●海作り大会では漁業士会と試食(串焼き・生姜焼き・兜焼き)と世界初!?メカジキ輪っか!!

●糸満市立保育所へおさかな教室を行い、以降、園児は毎月、糸満産魚介類を給食で食べてます
 ●給食メニューの一部は「おきレシ」にて! →

