

# トピックス

## 高辻英之 副主任研究員 品質工学会の研究発表で金賞を受賞



6月20日、21の両日、東京都品川区の品川区立総合区民会館（きゅりあん）で開催された第21回品質工学会研究発表大会において、当センターの高辻副主任研究員らが発表した3件をまとめて1件として、精密測定技術振興財団 品質工学賞発表賞の金賞を受賞しました。

これは平成22年度から3年間取組んできた開発研究課題「むき身かきの鮮度保持技術の開発」の成果を発表したものです。品質工学のパラメータ設計という手法を用い、鮮度の計測技術（評価法）を開発してから、鮮度保持条件の最適化を行うことで、現行法よりも安定して効果の高い鮮度保持技術を開発することができました。品質工学は自動車や事務機器の研究・技術開発で用いられることが多いのですが、今回の発表が水産という新たな分野での取り組みであっただけでなく、広島かきの市場競争力を強化するため、鮮度保持技術の向上に取り組むだけでなく、鮮度測定技術の重要性に気付き、その向上に取り組んだこと、すなわち評価法の開発と技術の最適化を同時に行って大きな成果につながったことが評価されました。

従来の研究開発であれば、既存文献に従った測定法を用い、大量のサンプルの処理をしなければなりません。品質工学を用いれば、テストピースを用いた評価系を確立し、少量のサンプルで短期間に技術の最適化に取り組むことができます。今回の研究においても条件検討にかかるコストと時間を大幅に軽減することができました。

今後は、かきの生産技術の高度化や赤潮予測などにも品質工学を展開していくことで、水産海洋技術センターの技術開発力の向上を図りたいと考えています。

発表した3件は以下のとおりです。

- ・むき身かきの鮮度保持技術の最適化 (1)  
(高辻英之, 若野真)
- ・生かきの鮮度判定技術の最適化  
(高辻英之, 若野真)
- ・むき身かきの鮮度保持技術の最適化 (2)  
(高辻英之, 水野健一郎, 中森三智)

## 転入者紹介



### 転入あいさつ

副主任研究員 西井祥則

県庁水産課から技術支援部へ転入してきました。県庁では水産物販売戦略担当として、主にかきの消費拡大キャンペーン等を行いました。被災した宮城県と連携して、クックパッドでかきレシピコンテストを実施し、受賞レシピによる簡単でおいしいかき料理のレシピカードを作成しました。また、ブンカッキーの中に入って宮城のむすび丸と一緒に、東京のイトーヨーカドーで試食販売や、レシピカードの配布をし、かきのおいしさをPRすることができました。

研究機関での勤務は、平成5～14年度の10年間、建替えや組織再編前の水産試験場へ在籍し、浅海定線調査、赤潮調査などを担当しました。特に平成9年のヘテロカブサ赤潮発生時には、調査船の「あき」に乗船し、真夏の7～9月に毎週広島湾を調査したことが印象的でした。また12～13年度の2年間は、竹原市の栽培漁業センターへ出向し、初めての業務に戸惑いながらも、暖かいご指導の下で、タイ類、ヒラメ、アユ、メバルの種苗生産等、貴重な経験を積むことができました。

その後、県庁で通算8年間、東広島地域事務所で普及指導担当を2年間経験し、主に栽培漁業を担当しましたが、やはり印象深いのは現場での業務でした。ヒラメの中間育成指導などを経験し、多くの関係者の思いを最大限に聞き取り、情報共有と意見調整をし、限られた予算と時間の中で、いかに最善の方法で実施するか苦労した記憶があります。

10年ぶりの異動で、真新しい施設に以前の水産試験場の面影はありませんが、私の手書きラベルを貼った栄養塩分析用のメスフラスコを発見して、物を大切にしている日本人の心を感じています。

技術支援部では、ギカジ、受託研究、情報発信などを担当します。微力ながらも、これまでの経験を生かし、新たな業務に「もあぐれっしぶ」に挑戦していきたいと思っていますので、どうぞよろしくお願ひします。