

巻頭言

平成26年度の取り組みについて

センター長 赤 繁 悟

当センターでは平成25年度に、重点研究領域「かき」については事前研究「殻付かきの高付加価値化技術の開発」、研究成果移転促進事業「むき身かき鮮度保持技術の成果移転促進」、また重点研究領域「魚」については戦略研究「特殊LED照明が県内多くの産業に波及するための研究」(H25～27)、開発研究「地域ブランド化に結びつくウマヅラハギの蓄養・養殖技術の開発」(H24～26)に取り組ましました。関係者の皆さんの熱意・ご努力により、高鮮度を謳った新たなむき身かき商品が発売されました(本号で紹介)。また、漁獲魚を低塩分海水に収容し歩留まりを高めて蓄養した活魚を店頭まで運搬して、その場で食べるにより高鮮度が保障される新たな商品展開も開始されました。開発研究「ウマヅラハギ」では当センターでの試験と併行して漁業者の方々に現場試験を実施していただき、ブランド化の目途がついたことから「フォアグラハギ」として商標出願し登録されました(本号のトピック参照)。

本年度は、「かき」では殻付かきに関する事前研究2年目に引続き取り組みます。昨年度かき養殖業者、仲買業者等の企業の方々との連携により技術開発に向けた取組体制を構築することが出来たので、これにより技術開発に取り組み、新たな研究課題の立ち上げに繋がりたいと考えています。また2年目となります研究成果移転促進事業「むき身かき鮮度保持技術の成果移転促進」においては、高鮮度を謳ったむき身かき商品の展開を更に支援するとともに、県農林水産局水産課の進めるむき身かき鮮度向上のための海水氷製造装置導入と導入後の運用、かき生産者と流通・加工業者により設立された「広島かき協議会」に対する技術面からの支援により、高品質な広島かきブランド確立に向けて取り組みます。また「魚」では戦略研究「LED」2年目に取組むとともに、開発研究「ウマヅラハギ」3年目に取り組みます。「ウマヅラハギ」では肝臓肥大化技術と越冬技術について現場での実証試験に本格的に取り組み、H27年度か

らの本格的な技術移転に備えます。また事前研究「低塩分処理技術の高度化による瀬戸内ブランド魚への活用」では、低塩分処理による漁獲外傷魚の延命効果についてその生理学的メカニズムを解明し、同技術の改良・高度化と現場への技術移転に取り組みます。

グローバル経済の進展により、海外とのモノの行き来が激しくなっています。オイスタバー等で海外産の生きた魚介類が手軽に楽しめるようになっていますが、海外にはわが国に侵入すれば重大な被害をもたらす疾病が発生しています。例えば、カキヘルペスウイルスですが、2008年に本ウイルスの変異株によるかき大量斃死がフランスで、2009年にはこの変異株の近縁株による大量斃死がイギリスとニュージーランド、翌年にはオーストラリアで発生しています。現在、食用として輸入されている魚介類は食卓で消費され、生産現場に疾病が持ち込まれる可能性は低いとして、輸入防疫の対象とされていません。しかし、貝類などでは食品として生きた貝を輸入した後に、養殖場の周辺で蓄養されている例もあり、重大疾病の侵入リスクがあると指摘されています。貝類の疾病は治療法がなく、侵入させないことしか対策がないのが実情で、一旦侵入すれば養殖業や漁業に大きな被害が想定されています。国及び当センターでのモニタリング結果では、これまでのところ問題となっている変異株は検出されていませんが、海外産の生きた魚介類が食品として輸入されている状況に変わりはなく重大疾病の侵入リスクは依然としてあります。当センターでも引続きモニタリングを継続するとともに、生産者や消費者、流通業者の方々に情報提供していきたいと考えています。

県民の皆さんの安心安全と生産基盤確保、県内産業へのより一層の貢献に向けて職員一丸となって取り組んで参ります。今後ともご支援、ご指導たまわりますようお願い申し上げます。

写真はアマモの種子