

# 新人紹介

この4月から水技Cにお世話になることになりました

## 技術支援部 岡崎 尚

食品工業技術センター(食工C)からまいりました、岡崎と申します。食品関係の業界指導や技術開発などを27年間やってきましたので、水産業についてはほとんど馴染みも薄く、こちらで何ができるか考えながら勤めているところです。



この「水産と海洋」という雑誌は、読者が広島県内の漁協関係者が多いと聞きました。読者の皆様方とて、水産と食品の窓口になればと思います。

まず最初に、私が食工Cで何をしてきたのかについて、少し紹介させていただきます。海藻類や魚介類の加工技術について最初に勉強し、昆布佃煮類や調味チリメンの調製方法や日持ち等を勉強しました。研究というより食品加工(実学)の話です。かきの燻製や時雨煮、鯛みそや鯛ご飯の素などの製品に生かされています。実際にそれらの製品が販売されているのを見かけると、うれしい気持ちになります。一方、研究の方では、食品の加工に静水圧がどのように影響するのか、興味を持ち、研究を行ってきました。静水圧といっても1万メートル以上の深海の水圧に相当する高い圧力です。このような高い水圧下で食品を調理するとどうなるかが、研究課題でした。その中で食品加工として使える現象を選び研究課題としてきました。

こちらでは、技術支援部に配属になりました(水技Cの2階)。ここでの業務は、研究員の方々の業務がスムーズに進むように、また、水技Cの成果をたくさんの方に使っていただけるように、作業を進めています。転勤にともない別の視点で研究業務を見つめ、水産関係者の皆さんに何か貢献できるよう裏方に徹したいと考えています。

## 水産研究部 小田新一郎

私は小さい頃から水の生物が好きで、近くの川や池で網を手で一日中、魚を追いかけて、海では磯だまりで生物を捕まえては図鑑と見比べたりしていました。その頃、ここ大浦崎に遊びに来た時に、当時(昭和50年前後)の水産試験場の入口に掲示してあったガザミやヒラメの標識追跡の看板を見て、「なんかスゴイこ

とをやっているなあ」と子供ながらに驚くとともに、興味を抱いたことを覚えています。これがこのセンターとの出会いでした。

それから十数年後、学生時代には環境問題に興味を持ち、海をフィールドとした研究に就いていたものの、入庁してからはさまざまな職場へ異動を繰り返し、これまでに食品衛生、環境行政、下水処理場、廃棄物リサイクルの研究とどちらかというと水産業とは直接的に関係のない業務に従事してきました。このため、こちらでの業務はほとんどゼロからの出発であり、いろいろな方のお世話になることと思います。また、これまでの経験が生かせる場があれば、逆に総合的な視野から水産業を捉え、全力を尽くしたいと思っています。

業務としては生き物を相手にするということもあり、子供の頃の発見の喜び、「センス・オブ・ワンダー=神秘さや不思議さに目を見はる感性」を大事にしつつ、これから日々研鑽を積んでいきたいと思っています。

とはいえ、四十を迎えたオジサンが磯だまりではしゃいでいるのも困ったものですが…(笑)。



## 職員の異動

(4月1日付)

今年は、4名の方々が転出され、3名の方が新しく赴任されました。研究員は、これまで水産分野の中での異動がほとんどでしたが、総合技術研究所になったことから、他の技術センターとの交流ありました。

### 転出

|        |       |            |
|--------|-------|------------|
| 主 任    | 黒田 浩司 | 総務局総務管理部   |
| 水産研究部長 | 赤繁 悟  | 食品工業技術センター |
| 研 究 員  | 永井 崇裕 | 〃          |
| 研 究 員  | 塚村 慶子 | 西部工業技術センター |

### 転入

|        |        |              |
|--------|--------|--------------|
| 主 任    | 友田 雅実  | 東広島地域事務所から   |
| 担当部長   | 岡崎 尚   | 食品工業技術センターから |
| 副主任研究員 | 小田 新一郎 | 保健環境センターから   |