

トピックス

「過去 40 年間の海洋観測結果を水技センターホームページに公開」

水産海洋技術センターでは毎月上旬に県下海域の 33 定点で海洋観測を行っています。

この調査は「浅海定線調査事業」と呼ばれ、1971 年から国や都道府県の協力のもとに全国で実施されています。1960～70 年代といえば公害による海洋汚染や瀬戸内海で赤潮が頻発し、ハマチ養殖などに漁業被害が発生して海洋環境に関心が寄せられた時期にあたります。このため、各県が統一的な手法で調査に参加し今日に至っているものです。

毎月の調査結果はファックスで漁業協同組合や関係者に通知するとともに、最近ではホームページでも公開をしています。また、累積したデータは赤潮や魚の資源、かき養殖などの研究に役立ててきました。

このたび、そのデータを一般にも簡単に利用できるようなホームページに公開しました。データは 1971 年から観測を継続している 13 定点（図 1）で水温、塩分量、溶存酸素量を水深別（5 m 間隔）にまとめてあります。また、データを解析し易いように表計算ソフトで開くことができるようにしてあります。

データを利用して広島湾観音沖（定点番号 18）の冬場（2 月）の水温をグラフにしたのが図 2 です。表層・底層水温とも 1980 年代後半から上昇傾向が読み取れます。このことから、かつては越冬が難しかった亜熱帯系の生物が分布を拡大していることが推察できます。逆に、低温を好む魚などは厳しい環境変化の傾向といえます。

海洋調査は地道な作業ですが、長い年月を積み重ねて観測を行うことで、海の中の様子も知ることができるのです。

水産海洋技術センターでは、今後も各種の調査結果をより分かりやすくお知らせすることに注力したいと考えています。（技術支援部）

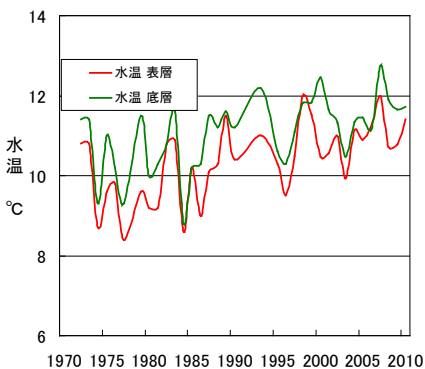


図 2 広島湾（ST18）の冬場の水温

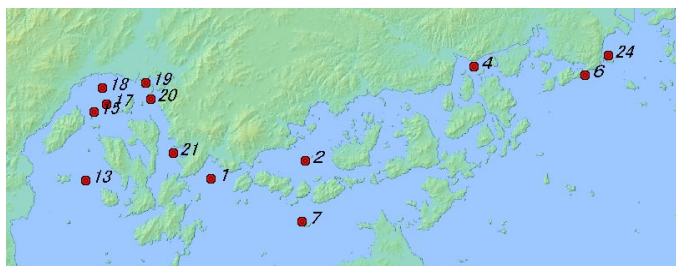


図 1 公開した浅海定線調査の観測定点

総合技術研究所成果発表会が開催されました

「食とイノベーション - 食材から社会に新しい価値を生み出す -」をテーマに、平成 23 年度広島県立総合技術研究所成果発表会が、11 月 14 日、八丁堀シャンテで開催されました。

来場者は、企業関係者など 259 名でした。

当センターからは水産研究部 岡崎部長が『広島の特産品は日本一』 3 倍体かきの展開としてカキの研究成果について発表し、カキ関係研究成果のポスターを掲示しました。



講演する湯崎知事

■第 1 部 講演

『イノベーションで新たな経済成長へ挑戦』

●広島県知事 湯崎 英彦

『6 次産業の課題と展望』

●（一財）ひろぎん経済研究所経済調査部長 谷口 康雄

■第 2 部 特集「圧力操作による食品分野でのイノベーション」

『広島発 軟らか食材 凍結含浸技術が高齢者介護食のあり方を問う』○坂本 宏司（食品工業技術センター 部長）

『圧力を利用した食品加工の可能性』

○仲田 治三（食品工業技術センター 部長）

■第 3 部 特集「広島県特産品の生産から流通まで」

『瀬戸内海の道 構想について』

○森永 智絵（海の道プロジェクト・チーム 担当課長）

『広島の特産品は日本一』 3 倍体かきの展開

○岡崎 尚（水産海洋技術センター 部長）

『牡蠣のノロウイルスの最新検査技術』

○福田 伸治（保健環境センター 副部長）

『生産量日本一！ 広島レモンのブランド化』

○中元 勝彦（農業技術センター 室長）

『酒どころ広島への復権を目指して』～新たな吟醸酵母の開発状況～ ○玉井 正弘（食品工業技術センター 部長）

種苗生産技術研修会が開催される

9 月 9 日に当センターで広島県水産種苗生産者組合（佐藤幹夫会長）主催の第 20 回種苗生産技術研修会が開催されました。種苗生産の現状、疾病対策の歴史、また養殖魚の流通から種苗生産技術のあゆみまで 5 題の発表があり、あわせて 20 周年を記念し、研修会発起人である伏見徹氏への感謝状贈呈式が行われました。漁業関係者 41 名が参加して、熱心な討議が行われました。

また、福永辰廣氏（（社）全国豊かな海づくり推進協会参与）の講演は、（社）日本水産資源保護協会巡回教室として実施されました。