

11月24日、総勢20名で神奈川県三浦市の日本さかな専門学校と神奈川県水産技術センターを見学して多くを学んできました。

●日本さかな専門学校

今春開校したばかりの専門学校で、当日は、一人一杯ずつアオリイカの裁く授業とコノシロから練り製品を作る授業が行われていて、将来魚に関係する仕事に就くことを夢見る青年達が生き活きと学んでいる姿がありました。調理、毛針造り、加工食品加工、標本造りなど様々な実習が行われ、一人ずつ水槽が与えられて管理の大切さを学ぶなど、実践的な教育が工夫されていました。

干物やかまぼこなど食品メーカーの出張授業もあり、企業からの講師派遣も求めているので、会員企業が積極的に学校と交流を持つことをお勧めします。



●神奈川県水産技術センター

水産業への技術的な支援を行っている組織で、今回は、磯焼け対策とマグロ血合の利用についてお話を伺いました。相模湾では、海水温の上昇によって、カジメ、アカモクを食べてしまうアイゴやブダイが北上して食い荒らされ海底が砂漠化している。多年生のカジメを養殖して食べられる前に卵を放出させるプロジェクトに技術的な目途が立ってきているとのこと。

マグロの血合い肉に含まれる抗酸化物質セレノネインに着目して、マイナス50度で保存しないとイケない扱いが難しい血合い肉を美味しく食べる調理方法の開発を行っているとのこと。



やはり現地現場に行かないと得られないことが沢山あります。当研究会では、多くの学びを得られる見学会を積極的に企画開催していきますので、是非ともご参加ください。