

『釜石産水産物の付加価値向上に向けて』

釜石市・岩手大学連携による講習会のお知らせ

【予定する内容・講習メニュー】

日	時	テーマ	概要など
1	H25. 10. 18(金) 15:00~17:00	加熱・冷却 ⇒加工(暖める、冷やす) ⇒調理(焼く、茹でる・煮る、蒸す、揚げる)	・多目的オーブンでスコーンを焼成。 ・電気フライヤーで磨砕イカ下足+薄力小麦粉(又は粳米粉)のフリッターを揚げ加工
2	H25. 11. 18(月) 15:00~17:00	凍結・解凍 (凍らせる、融かす)	凍結装置を用いて凍結、多目的フルオーブンを用いた電子レンジ解凍・氷水解凍
3	H25. 12. 6(金) 15:00~17:00	乾燥 (乾かす)	低温恒温恒湿器(岩手大学より移設)を使用し、低温除湿乾燥法により一夜干しを作成。

会場：岩手大学釜石サテライト

【講師】

岩手大学三陸水産研究センター長
岩手大学農学部教授
三浦 靖 氏

【略歴】

東北大学農学部開博士課程
1986年3月修了。三菱化成株総合研究所を経て1994年から岩手大学勤務、2011年から岩手大学教授。

釜石駅方面

45

センター

釜石サテライト

釜石平田店

上平田

平田小学校

平田駅入口

釜

唐丹・大船渡方面

【講習会場】釜石市大字平田

岩手大学三陸水産研究センター

(岩手大学釜石サテライト)

【主催】 釜石市 ・ 国立大学法人岩手大学

(*参加を希望される場合は、予め以下に問合せをお願いします。)

【問合せ先】

- 釜石市(Tel.0193-22-2111) 産業振興部水産農林課水産振興係(内線311)、企業立地課企業誘致係(内線324)
- 国立大学法人岩手大学【釜石サテライト】(Tel. 0193-55-5691)

(参考) 平成 25 年度釜石市委託事業(『魚のまち』釜石モデルアクションプラン作成業務)の指針

【目指すべき釜石の将来像】

『魚市場などの流通体制が整備され、水産加工業の拠点形成や釜石ブランドの確立など魚のまちが復活しています。』(釜石市復興まちづくり計画より抜粋)

⇒ **【「魚のまち」としての復興】** → 食を支える地域産業の展開

【有効なツールとして】

【地元漁協女性部による各種啓蒙活動】

例) 釜石産水産物の付加価値向上、消費拡大を趣旨とした魚食普及活動

【活用したい機能として】

【岩手大学が有する知見・スキル】

- 震災を契機に設置された釜石サテライトの機能
- 被災した三陸沿岸の復興に向けた岩手大学の教育研究機能を活用した生活・産業復興支援の活用

岩手大学・釜石市内漁業団体又は水産加工事業者・釜石市

による『仕掛け』

【産学官連携・協働】

【策定項目(案)】(→別紙)

1 実態調査

- 地元漁業者とのヒアリング
- 意見交換会

2 先進事例調査

- 先進事例のアプローチ
- 先進地視察訪問

3 周辺水域における水産資源調査

- 釜石産水産物を用いた活用策検証

4 モデル検証事業

- 実証試験の展開

5 水産業インキュベーション検討調査

【期待される効果・成果】

- 漁協女性部活動の掘り起こしによる漁協経営の活性化
- 「釜石産水産物」の掘り起こし
- 「魚食普及」を通じた震災復興 PR
- 産地としての機能再認識による原形復旧+α
- 水産業の6次産業化を目指す上でのモデルプラン構築

「魚のまち」復興に向けた本取組を契機とした
1) 産学官連携の活性化
2) 水産業の6次産業化 へ