

水産研究・教育機構

○現在実施している又は今後実施予定の取組

①水産大学校監修「馬関せんべい」好評発売中

取組 <https://www.fish-u.ac.jp/new/news00032.html>

本校の地元、山口県下関市で「ふぐ」の加工技術に定評のある「株式会社吉田水産」様から、2023年10月より「馬関せんべい」が発売されました。

独自の加工技術ですり身の製造が可能な吉田水産様と、九州の銘菓「めんべい」（辛子明太子風味のせんべい）を製造する福岡県福岡市の「株式会社山口油屋福太郎」様との共同で開発した商品です。水産大学校の食品科学科・水産流通経営学科が監修協力させていただきました。

需要が少ない「低利用の魚」、利用されていなかった「魚の加工後の可食部分」、これら「低・未利用」の素材を有効的に活用するべく、本校の研究成果を基に開発された、SDGsにも貢献する商品となっております。

2024年2月21日及び22日に開催された「第21回シーフードショー大阪」のイベント会場でご試食いただき、来場者の方からも高い評価をいただきました。②【シンポジウム】 タコ養殖—生態から種苗生産、流通、利用、展望まで—

取組 URL :

https://www.fra.go.jp/home/kenkyushokai/press/pr2023/20240202_octopus.html

タコは日本人にとって馴染みの深い水産物です。刺身、寿司、タコ酢、さらにはタコ焼きなど幅広い調理法で食べられています。近年の世界的な和食ブームやシーフード利用の広がりとともに、世界のタコ類の消費量は増加しています。タコ類の輸入価格が上昇し、輸入量は減少していることから、マダコを安定供給するために養殖への期待が高まっています。マダコ養殖を実用化するために、当機構はさまざまな機関と連携して、生態から種苗生産を含めた研究開発を進めています。シンポジウムでは、これまでの研究成果を紹介するとともに、専門の方々を招いて、タコ類を取り巻く状況として、漁業や流通、たこ焼き業界の話もご紹介いただきます。当機構を中心とする研究グループは、マダコ養殖の確立に向けて挑戦しています。

③ニホンウナギ人工種苗の研究開発の現状 —展示及びセミナー開催について—

取組 URL :

https://www.fra.go.jp/home/kenkyushokai/press/pr2023/20230814_eel.html

第25回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー（8月23～25日 東京ビッグサイト東館）において、ニホンウナギ人工種苗研究開発の現状を紹介する展示及びセミナーを開催します。また、水産庁委託事業により、（一社）マリノフォーラム21（代表）、（国研）水産研究・教育機構、山田水産（株）からなる共同実施機関は、ニホンウナギ人工種苗生産の実証事業を実施しています。本事業で生産した人工シラスウナギから山田水産（株）で養殖したウナギのかば焼きを、出展ブース来場の方に数量限定ですが、試食していただきました。

④SH “U” Nを使って発見しよう

取組 URL : <https://www.fra.go.jp/home/kenkyushokai/SDGs/shun/index.html>

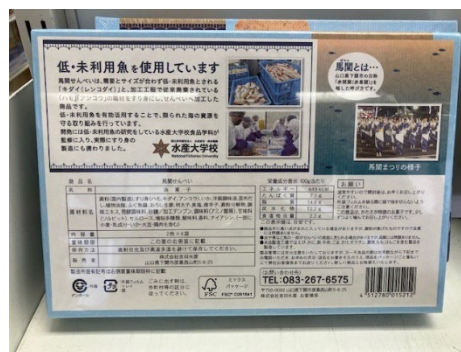
⑤SH “U” Nプロジェクト

取組 URL : <https://sh-u-n.fra.go.jp/>

「海にいる魚の量や増減」、「海の生態系」、「海での漁業活動」、「漁業を取りまく地域産業や社会」、そして食品としての「健康と安全・安心」などのどれか一つがかけても、水産物を持続的に利用することはできません。SH “U” Nプロジェクトでは、食卓と海とのつながりを見直し、将来にわたって水産物を食べ続けられるよう、みなさんに考えていただくきっかけをつくる活動を展開していきます。



馬関せんべい



shun プロ



タコシンボ



人工種苗由来のかば焼き試食