

## ～ 企画情報室から ～

### 研修の受け入れをしました



今年も小学生から大学生までの様々な研修を受け入れました。

「熊本県の水産」、「海のゴミ問題」から顕微鏡を使った実習、大学のインターンシップまでと内容は様々です。

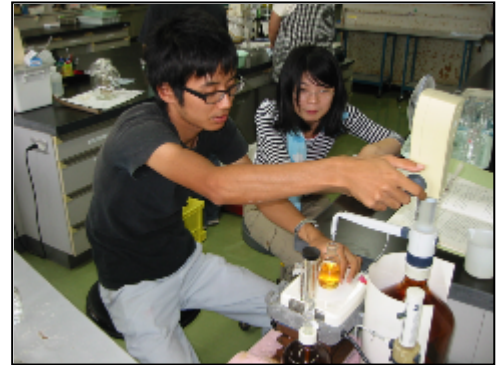
インターンシップなど数日にわたる研修は、研修者の希望を聞いたうえで計画を立てますが、今年9月に実施した大学生のインターンシップ研修では、できるだけセンターで行っていることを体験してもらおうと思い、5日のうち4日が野外での研修（3日間が船、1日が干潟でのハマグリ調査）というハードな内容になってしまいました。特に研修2日目の船での調査は、時化（しけ）で船が大きく揺れるなど、とても



小学生の研修  
(熊本県の水産について学習)

つらい野外調査研修のはじまりとなってしまいましたが、偶然赤潮を発見するなど予想外の展開もありました。

とにかく、何事もなく研修を無事に終えることができ、内心ほっとしたところです（担当談）。



大学生の職場体験(水質分析)



中学生の職場体験(アマモの苗の移植)

研修はいつでも受け入れていきますので、研修を希望される場合は、まずは企画情報室まで御相談を。

### 研究成果発表会を開催しました



平成22年2月4日に当センターの大研修室で研究成果発表会を開催しました。

研究成果発表会は、当センターで行う試験研究で得られた研究成果を漁業者や漁業関係者等に御紹介するために毎年開催しています。

当日は、漁業者の方々をはじめ漁協職員、大学関係者など多くの方々に参加していただきました。

今年は赤潮の話題をはじめとした6つの研究成果

と、話題提供として「ナルトビエイのすり身の天ぷら」について御紹介しました。

研究成果は、1課題 20分という短い発表時間ではありましたが、それぞれの発表後に活発な質疑が交わされるなど充実した発表会であったと思います。

来年以降も引き続き当センターの試験研究により得られた研究成果を御紹介していきます。

## クマモト・オイスターの試食会が開催されました



平成22年3月4日にホテル熊本テルザ(熊本市)において、土山総支配人のプロデュースによる県議会議員、関係団体を招いたクマモト・オイスターの試食会が開催されました。

試食会には、当センターで試験生産されたクマモト・オイスターを使った、「生牡蠣」、「牡蠣フライ」、「牡蠣とホタテのクリームスープ」、「牡蠣と豆腐の煮物」が用意されました。

また、試食と併せて養殖研究部の中野部長が、クマモト・オイスター復活への取組みを説明しました。

参加者からは、マガキと比べて味が濃厚でとても美味しいとの評価を受けました。



### 試食会風景

(中野部長によるクマモト・オイスターの説明)



クマモト・オイスターを使った料理 4品



クマモト・オイスターを試食する蒲島知事(中央右)

## 漁業者専門研修事業(漁業者セミナー)を開催しました



水産研究センターでは、漁業者及び関係者に新しい知識や技術、最新の情報、他業種との交流の場等を提供することを目的として漁業者や漁協職員等を対象に漁業者セミナーを実施しています。

漁業者セミナーは、教養、専門コース、特別講座で構成し、7種の講座（詳細は、ホームページのトップから「研修会等の開催案内」参照）を設けています。

平成21年度は、表1のとおり6つの講座を開催し、県内漁業者をはじめ漁協職員・沿海市町水産関係職員、漁連、その他の水産関係団体職員等を延べ133名受け入れました。



セミナーの内容は、毎年、要望等によって変わります。開催予定（時期、内容）が決まりましたら、随時、ホームページでお知らせします。

セミナーの開催に関する要望等ございましたら、企画情報室まで御連絡ください。

表1 漁業者セミナー実施状況（平成21年度）

講座名	実施日及び場所	講習内容
魚類養殖講座	平成21年6月29日 (熊本県天草地域振興局会議室)	赤潮の発生予察、 検鏡実習
ノリ養殖講座	平成21年7月30日 (熊本県水産研究センター会議室)	ノリ養殖における課題と方向性、 関係法令、 技術研修
基礎講座	平成21年8月28日 (熊本県水産研究センター会議室)	熊本県の水産業の現状と課題、 熊本県における 漁場環境、 栽培・資源管理型漁業の取り組み、 熊本県の養殖業、 漁業に関する法令と規則
リーダー養成講座	平成21年8月28日 (熊本県水産研究センター会議室)	水産物の流通、 組合定款及び関係法令、 漁 業者等の先進的な取り組み
食品加工講座	平成21年11月30日 (上天草市龍ヶ岳統括支所)	貝毒、 JAS 法による食品表示制度
魚類養殖講座	平成22年2月10日 (熊本県天草地域振興局会議室)	環境に優しい飼料の開発、 赤潮被害を防止・ 軽減、 赤潮監視体制