



神奈川県

VOL. 2

水総研情報

・・・夏のイベント特集・・・

平成13年9月28日 < 138号 >

神奈川県水産総合研究所

〒 238-0237 三浦市三崎町城ヶ島養老子
0468-82-2311 FAX 0468-81-7903<http://www.agri.pref.kanagawa.jp/suisoken/index.asp>

同 相模湾試験場

〒 250-0021 小田原市早川 1-2-1
0465-23-8531 FAX 0465-23-8532

同 内水面試験場

〒 229-1135 相模原市大島 3657
042-763-2007 FAX 042-763-6254

海の生物を観察する子供たち



魚のおろし方を練習

サイエンスサマー（かながわ海と生物教室、親子おさかな料理教室、水生生物の保護体験と投網教室）の開催

水産総合研究所では、去る8月20日、22日、24日に、かながわサイエンスサマーの一環として、小学生とその保護者を対象に、海とそこにすむ生物、それを利用する水産業について理解を深めてもらうためのイベントを開催しました。22日の「海のプランクトン教室」は、台風11号の影響で残念ながら中止せざるを得ませんでした。20日の「海と海の生物の教室」、24日の「親子おさかな料理教室」は予定通り行いました。

「海と海の生物の教室」では、子供14名、大人11名の参加があり、セミナー室での講義、注意事項の説明の後、白秋碑前の静穏な岩場で生物採集を行いました。今年は80種を超える動植物が採集でき、参加者は図鑑で名前を調べたり、スケッチや顕微鏡観察で海の生物と親しみました。

「親子おさかな料理教室」では、子供8人、大人5人の参加があり、地元の定置網でその日に漁獲されたイナダ、カンパチ、アカカマス、マアジなどを使った料理を教わりました。昼食のお刺身やみそ汁、おみやげのアジとカマスの干物はすべて自作。これまで以上にお魚が好きになってくれたことと思います。



投網の打ち方を練習

内水面試験場では、8月23日に「水生生物の保護体験と投網教室」を開催し、子供10人、大人10人参加がありました。ビオトープでの生き物の採集や投網の打ち方の練習に取り組み、実際の川にもっと親しみたいとの感想が多く寄せられました。

小田原みなとまつりでの相模湾試験場の公開

相模湾試験場では、8月5日(日)に小田原漁港周辺で開催された小田原みなとまつりに併せて、施設の一般公開を行いました。相模湾の定置網漁業に関する様々な実験を行う回流水槽の見学や、万能投影機によるプランクトンの観察、相模湾の定置網を代表する魚「マアジ」の水槽展示などを行い、約600人の参加がありました。



相模湾試験場を訪れた見学者

クロカジキを使った新食材の開発

前号でも掲載しましたように、企画経営部の臼井技師は、平成8年度からクロカジキの食材としての価値を高める加工法の研究に取り組み、「筋が多い」、「味がない」、「火を通すと固くなる」などの欠点を克服した新しい食材を開発しました。8月9日には、この食材を使った創作料理の試食会を行い、高い評価を得ました。地元三崎水産加工業協同組合では、すでにこの技術を使った製品化に取り組んでおり、新しい三崎の名産品を目指しています。



クロカジキを使った新食材



試食会の風景