

浜の情報：五島水産業普及指導センター
令和4年8月30日

漁業士会活動（下五島地区漁業士会 学習会）

五島振興局にて、鮮魚の鮮度簡易測定に係る学習会（下五島地区漁業士会主催）を8月22日に開催しました。今回は、下五島地区漁業士会のメンバー以外にも五島市内の漁業者にも声掛けを行い総勢12名の漁業者が参加しました。

講師として、兵庫県の明石市にある株式会社大和製衡の岡部執行役と長崎大学の橘名誉教授、谷山教授から、①魚類の生鮮度とその簡易測定法、②魚用品質状態判別装置を活用した生鮮魚のブランド化の取組事例、③現場での魚用品質状態判別装置の活用方法について講演頂きました。今回は、座学に加え、実際に神経メした魚と野メの魚を準備し、参加者にフィッシュアナライザのデモンストレーションも行いました。座学の際には、参加者から活発な質疑応答が行われ、デモンストレーションの際には、フィッシュアナライザが、当日の朝に神経メした魚を「活かり身」、野メした魚を「死後硬直」と判定し、参加者から驚きの声が上がっていました。

学習会終了後も、参加した漁業者からフィッシュアナライザの購入方法やブランド化に向けてどうすればよいのかなど、講師と様々なやり取りが行われていました。

今回の学習会が、五島産鮮魚の付加価値向上に繋がることを期待します。

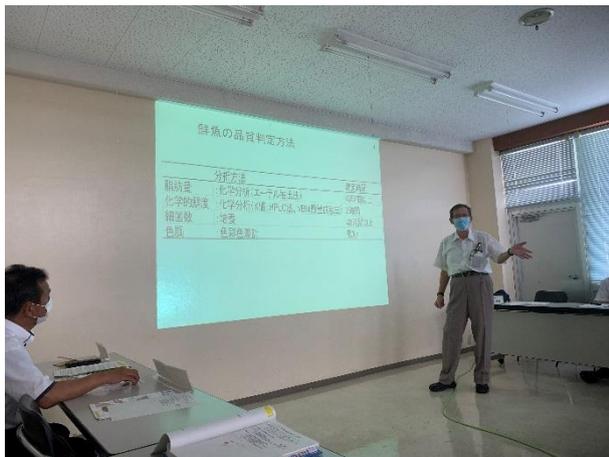


図1. 橘名誉教授の講演



図2. 岡部執行役の講演



図3. 谷山教授の実演



図4. デモに使用した魚（右が神経メ）