

「岩手の復興と再生に」 オール岩大パワーを

vol.23

〒020-8550
岩手県盛岡市上田3-18-8
TEL 019-621-6015
FAX 019-621-6014
E-mail kkocho@iwate-u.ac.jp

平成25年11月29日発行

<http://www.iwate-u.ac.jp/koho/fukkouletter.shtml> 岩手大学ホームページからもご覧いただけます。

「クッキングトマトで三陸農業を復興～シーズとニーズを結ぶ～」 を開催しました

10月20日、岩手大学中央学生食堂において、「クッキングトマトで三陸農業を復興～シーズとニーズを結ぶ～」と題し、クッキング（加熱調理用）トマト品種「すすこま」を使用した試食会とパネルディスカッションを開催しました。

「すすこま」は（独）農業・食品産業技術総合研究機構東北農業研究センターが2011年に発表した品種です。岩手大学三陸復興推進機構農林畜産業復興推進部門では、被災地の農業復興の一環として、農家の方と共に沿岸被災地で「すすこま」や「なつのこま」などのクッキングトマトの試験栽培を行っています。

今回の試食会・パネルディスカッションは、岩手大学三陸復興推進機構と野菜ソムリエコミュニティいわての共催で実施され、試食会では希望郷いわて文化大使でもあるGINZA kanseiの坂田幹靖シェフに「すすこま」を使用したランチメニューを紹介していただきました。この日、参加者の方々に振る舞われたメニューは前菜2種、お魚料理、お肉料理、デザート計5品で、とても試食会とは思えない本格的なランチメニューでした。沿岸被災地で農業を営まれている方や、この日のランチで使用されている野菜を提供して下さった方も多く参加されており、坂田シェフからの野菜の調理方法などに関するお話に熱心に耳を傾けていました。

試食会の後に開催されたパネルディスカッションでは、三陸農業復興に向け、クッキングトマトに関するシーズとニーズをどのように結びつけていくかについて生産者や研究者、パイヤー、野菜ソムリエ、シェフなど多様な立場から野菜と関わるパネリスト7人が活発な議論を行いました。

これまでのクッキングトマトは収穫時期が集中することから消費者に長期供給できないという短所を持っていました。岩手大学三陸復興推進機構では、陸前高田市の現地試験でクッキングトマトの収穫期拡大にチャレンジしています。また、初心者向けの夏どりイチゴの栽培装置なども現地に導入して、園芸産地が少ない三陸沿岸部での新しい野菜の産地化に取り組んでいます。新しい産地で産地を興すには、生産者から消費者までの物流と相互の協力・理解が必要です。今後もイベント等を通して新しい野菜の特性を紹介し、三陸農業の復興に貢献していきたいと思えます。



クッキング(加熱調理用)トマト

【試食会ランチメニュー】

- ・前 菜：すすこまのロースト パルミジャーノ風味
- ・前 菜：ラタテュイユ
- ・魚料理：秋刀魚のプロバンス風
- ・肉料理：南部どりのトマト風味煮込み パプリカ添え
- ・デザート：トマトのジュレ



岩手大学三陸復興推進機構農林畜産業復興推進部門では、陸前高田市で見本農園・試験圃場「がんちゃん三陸野菜畑」を運営しています。見本農園・試験圃場での活動の詳細についてはホームページでもご覧いただけます。

ホームページ「がんちゃん三陸野菜畑」はこちら↓

<http://iwatedai-sanriku-hort.jp/>



ランチメニューを紹介していただいたGINZA kanseiの坂田シェフ(右)と司会進行役の小原さん(野菜ソムリエ)



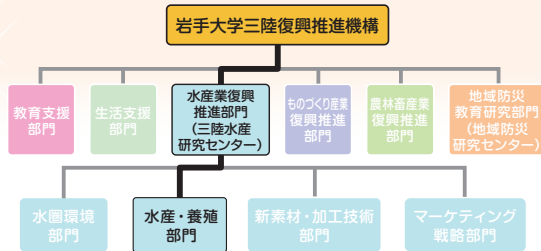
参加者の方々に振る舞われた料理(魚料理：秋刀魚のプロバンス風)



パネルディスカッションの様子

岩手大学三陸復興プロジェクト

岩手大学では岩手大学三陸復興推進機構を設置し、地域の行政や住民、他大学、企業等と連携を図りながら、教職員・学生が一丸となって東日本大震災からの復興に取り組んでいます。今回は、開所から8ヶ月が過ぎた(新)釜石サテライトで研究を進める三陸水産研究センター水産・養殖部門の活動の一例をご紹介します。



漁業生産の回復を担う水産・養殖部門の取組

岩手大学三陸復興推進機構 水産復興推進部門(三陸水産研究センター水産・養殖部門)
田村直司(三陸復興推進機構 プロジェクトマネージャー)

岩手県にはアワビやワカメなど日本一の生産量を維持することで岩手ブランドが確立している水産物があり、震災復興のためにはこれらの水産物の生産量を震災前のレベルに戻していく必要があります。

その中で最も深刻に生産量が減少しているのはサケです。サケは定置網での漁獲の大部分を占めるため、震災復興のためにはサケ資源の回復が不可欠です。水産・養殖部門でもサケの資源増大を大きな柱として研究を進めています。

資源増大のためのアプローチとして、遺伝子 DNA 分析によるサケの遺伝特性を調べています。ふ化場で採卵のために捕獲されたサケのヒレの先端から DNA を抽出して分析をしますが、採卵作業が早朝から始まるので、ヒレ採取のため研究員は朝 6 時ごろなど早い時間にセンターを出発します。今年本格的な遡上が始まった 9 月から 10 月



ふ化場でのサケのヒレの採取

末までに、県北の有家川から県南の気仙川までの 9 河川から約 2,000 個体分の標本を集めました。今後は更にヒレ採集のふ化場を増やすのに加え、市場に水揚げされたサケも分析対象にするので、昨年並みの 5,000 個体以上の標本が集まる見込みです。

また、本県の実産量を維持増大させるためには漁業者の確保も必要ですが、若者などの新規着業者を増やすためには、比較的安定した経営が可能であるワカメやカキ等の既存の養殖に、新たな養殖を加えた「魅力ある儲かる漁業」の確立が必要です。

そのため水産・養殖部門では、魚類の陸上養殖の可能性に着目し、人工海水を使用して排水を浄化再利用する閉鎖循環型水槽でのトラフグとマツカワの飼育実験を開始しました。閉鎖循環型の陸上養殖にすることで、水温が低い岩手県の通常の海水では生育できないトラフグなどの養殖が可能となることから、今年中には釜石サテライトの敷地内に閉鎖循環型養殖システムを整備し、出荷までの養殖試験を開始します。

これらの研究の状況については、随時、セミナーなどを通じて、水産関係者や住民などに広く紹介しています。



トラフグの飼育試験

釜石サテライトだより

次第に夕暮れが早くなり、朝晩には暖房が必要となってくる季節になりました。釜石サテライトでは、セミナー室や会議室を使用する団体が増えて、ロビーなどが人で賑やかになる日も多くなってきました。

2階の研究室についても、研究機器類が少しずつ増えてきましたので、多くの海洋研究者や企業関係者に、水産研究の拠点として当センターを積極的に活用して頂きたいです。

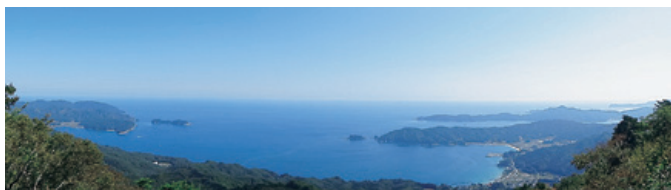
最近の釜石サテライトの活動状況について報告します。

●大槌町鯨山

釜石サテライトでは、職員の親睦と体力増進を目的に登山クラブ(部員4名)を結成し、初夏の五葉山(標高1341m)に続き、晴天の体育の日には大槌町の鯨山(標高610m)を制覇しました。

鯨山は、沖合から港に向かってくと最初に見える山で、大槌町の漁師が漁から帰るときを目印になっています。

浪板海岸からの登山コースの途中に落差15mの見事な滝「浪板不動の滝」がありますが、その手前から鯨山神社(本社)があり、山頂にも鯨山神社(奥の宮)があります。地域の信仰の対象にもなっており、元旦から参拝に来ているようです。



山頂から眼下の船越湾を眺める(左は船越半島、右は手前から吉里吉里半島、箱崎半島、奥に尾崎半島。場所を変えると山田湾や釜石湾、早池峰山も見られる)

山頂は、船越湾から太平洋のかなたまで見渡せ、眺望がとて素晴らしいところでした(この記事は釜石サテライトブログ(<http://sanriku.adm.iwate-u.ac.jp/blog/>))にも掲載しています。

●食品加工実習を開催

岩手大学では、釜石市から「魚のまち釜石モデルアクションプラン」策定のための委託事業を受けており、その事業の一環として、科学的根拠に基づいた釜石水産物の付加価値向上のための食品加工実習を当サテライトで開催しました。



座学の様子(真剣にメモを取っています)

講師は、岩手大学三陸水産研究センター長である三浦靖教授が行い、座学により焼成と揚げ加工の基本的な仕組みを勉強し、その後、水産加工実験室に移動して、イカげスティックフライと抹茶マフィンの実習に取り組みました。



調理実習の様子

三浦研究室の2名の研究員の指導のもと、試作品づくりに取り組みましたが、普段から調理になれている漁協女性部の皆さんの方が、段取り良くできてききと作り上げている姿が見られました。

今後の食品加工実習は、12月6日(金) 14時から「乾燥」をテーマとして、当サテライトで開催されますので、皆様のご参加をお待ちしております。

今後、様々なプロジェクトが展開される中で、現場窓口としてサポートさせていただきます。

連絡先 岩手大学三陸復興推進機構釜石サテライト

T026-0001 岩手県釜石市平田第三地割75-1
TEL:0193-55-5691(代表)/FAX:0193-36-1610
E-mail:kamaishi@iwate-u.ac.jp
URL:<http://www.iwate-u.ac.jp/reconstruct/kamaishi/>

Information



第15回エコプロダクツ2013

様々な立場の人がエコプロダクツや環境活動に触れ、それぞれのスタイルでエコライフの実現を考える、日本最大級の環境展示会に岩手大学が出席します。岩手大学の出席ブースでは、岩手大学の環境マネジメント・環境配慮の活動と東日本大震災からの復興活動を展示します。

会期：2013年12月12日(木)～14日(土) 10:00～18:00
(最終日は17:00まで)

会場：東京ビッグサイト[東展示場1～6ホール]
主催：(一社)産業環境管理協会、日本経済新聞社
入場料：無料(登録制)

お問い合わせ 環境マネジメント推進室 019-621-6911

編集後記

11月18日付けの日本経済新聞で発表された「地域貢献度調査」2013年調査(調査対象：全国737の4年制大学)において、岩手大学が総合3位にランクインしました。

本調査は大学の人材や研究成果をどれだけ地域社会に役立てているかを探るもので、5分野の設定で構成されており、本学は「ボランティア・防災」と「組織・制度」分野で首位を獲得しました。岩手大学は地域社会に開かれた大学として、今後も地域の方々や企業と協力し、震災からの復興と地域の活性化に取り組んでまいります。