

西海ブロック水産業情報

NO. 74 (平成23年7月～9月)

その他(水産利用加工、水産経済関係、災害等)

山口県	福岡県	佐賀県	長崎県	熊本県
<p>イサキ・キダイの成分分析 近赤外法による粗脂肪量測定を検討 サゴシ加工残渣を原料としたエキス天然調味料の開発 キジハタの鮮度保持試験</p>	<p>特記事項なし</p>	<p>●玄海 【情報発信】 ・携帯電話による沖合海面水温分布情報及び沿岸域(3地点)水温塩分情報を発信。 ・漁海況情報、漁場環境情報、赤潮、貝毒PL情報等をHP及びFAXで発信。 【赤潮情報】 ・8月：串浦(Noctiluca scintillansによる赤潮)、仮屋湾(Chaetoceros spp., Skeletonema spp., Nitzschia spp.による赤潮) 9月：唐津湾(Skeletonema spp., Nitzschia spp., Chaetoceros spp.による赤潮) 【養殖】 ・7～9月：魚類養殖会議を開催 【利用加工】 玄海水産振興センターが開発した「海のかりんとう」(魚介類を原料としたかりんとう)の加工販売に、唐津市漁協婦人部が取り組むこととなった。</p>	<p>○研究技術開発 1. 水産物流通加工強化支援事業 2. 水産加工原料確保のための新原料開発 3. 戦略プロジェクト 県産冷凍すり身の新たな製法とその利用法の開発 4. 魚価向上および高品質な水産物、水産加工品の提供を目指した品質測定機器の開発</p>	<p>特記事項なし</p>

鹿児島県	宮崎県	大分県	沖縄県
<p>特記事項なし</p>	<p>10月13～14日に九州・山口水産試験場長会「利用加工分科会」が宮崎市で開催された。 各県の加工関係の事業概要、研究報告が行われた。また、近年の経済状況を鑑みて各県が協力して共通の事業に取り組むための協議を行い、藻場回復のための食害生物の利用や冷凍解凍技術等の研究課題に関する意見交換を行った。</p>	<p>特記事項なし</p>	<p>特記事項なし</p>