

か かん けん 河環研だより



ヤマメ

- 1 秋篠宮殿下お成り
- 2 「養魚講習会」開催のお知らせ
- 3 ナマズの養殖と料理
- 4 「研究成果発表会」を開催

1 秋篠宮殿下お成り

秋篠宮殿下が地方事情御視察の一環として、本年2月4日に当研究所を訪問されました。

当日は、当研究所で行っているアユやカジカ、ナマズなどの増・養殖研究、ウシモツゴの保全に関する研究、地球温暖化が魚類に及ぼす影響の研究、魚病診断などについてご説明させていただきました。殿下は職員の説明に熱心に耳を傾けられ、なかでも水田を活用したナマズの養殖研究には大変興味を持たれたご様子で、貴重なアドバイスをいただきました。



2 「養魚講習会」開催のお知らせ



平成22年度 第2回「養魚講習会」を下呂市で開催します。今回は、マス類の摂餌活性・品質・鮮度に関する講習などを予定しています。開催日時と場所は以下のとおりです。

- ・日時：平成23年3月14日（月）13：30～15：30
- ・場所：岐阜県下呂総合庁舎 5階 大会議室
（下呂市萩原町羽根2605-1）

参加を希望される方は、本所または下呂支所へ電話かFAXで3月7日（月）までにお申込みください。

（担当：本所資源増殖部 景山、下呂支所 原）

3 ナマズの養殖と料理

当研究所では、平成21年度より、「養殖ナマズの安定供給システムの開発」という研究をおこなっています。この研究では、コイ養殖場、水田などの生産現場をナマズ養殖に利用し、食用ナマズの生産から消費までを岐阜県内でまかなう地産地消の推進と地域特産品としてナマズ料理を普及させるという地域振興をねらいとしています。ナマズは、岐阜県のような内陸部で古くより食されてきた魚ですが、近年では一部の地域を除いてあまり食べられなくなりました。また、ナマズというと、泥臭い、魚臭いイメージをもつ方もおられます。しかし、実際には、養殖されたナマズはこういったイメージを払拭する大変おいしい魚です。また、捨てる部位が少なく、さまざまな調理法でおいしくいただけます。(担当:本所生態環境部 米倉)



4 「研究成果発表会」を開催

平成22年度の「研究成果発表会」を2月22日・24日に各務原市と下呂市で開催しました。今回の発表会は、第1セッション「水産資源の有効活用とブランド化をめざして」および第2セッション「健全な水域環境と生態系の保全をめざして」の計7課題の研究成果を発表しました。当日は、各務原会場 93名、下呂会場98名の方々に出席していただきました。ありがとうございました。



(担当:本所生態環境部 松田、下呂支所 原)