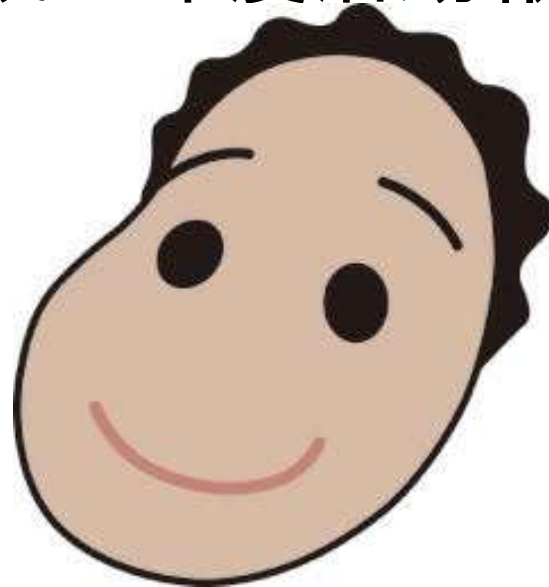


呉自社商品開発協議会

カキ生産グループ

平成27年度活動報告



平成28年5月19日

発表者

中島水産株式会社 中島 健一郎

グループ員紹介

1) グループリーダー: 中島水産(株) 中島 健一郎

サブリーダー: (株)林水産 林 建志

2) 参加企業: 合計20社

① 参加漁業組合員: 6漁協

安芸津、安浦、阿賀、音戸、倉橋島、内能美

② その他漁業関連・ものづくり企業、デザイナー他

平成27年度活動内容

計 画	実 施
1. グループ会議	平成27年4月～28年3月まで、原則隔月1回、実績5回開催。
2. 講演会「牡蠣ノロウイルス対策」	9/30、広大／島本先生講演。
3. 牡蠣ノロウイルス対策研究継続	未実施。
4. かき打ち教材DVD作製	海外技能実習生向け。10分間のビジュアル教材を作成し、会員・漁協等へ配布。
5. 生産現場視察	未実施。
6. その他	①講演会「カキの保存について」 ②「エアリフターを用いた底層海水の汲み上げによる植物プランクトンの増殖システムの開発」

1. グループ会議

- 趣旨：会員の相互理解と連携強化及びグループ事業の円滑な推進を図り、話題提供、各社情報交換、技術課題抽出とその解決。隔月開催。
- 実績：平成27年4月17日（於：ビューポート呉）
7月17日（強風のため、急遽中止）
9月30日（於：潮家）
10月5日（於：やながわ水産。エアリフター引き上げ＋検討会）
平成28年1月22日（於：潮家）
3月25日（於：潮家）

2. 講演会「牡蠣ノロウイルス対策」

日時：平成27年9月30日(水)18:00～19:30

場所：潮家呉本通り店(カキ生産グループメンバー)

講師：広島大学大学院/生物圏科学研究科/教授/島本 整 先生

要旨：**● 汚水処理能力の改善**

公共下水道終末処理施設からの放流水からノロウイルスの遺伝子が検出されている

➡ **さらなる除去技術の開発が必要**

● 浄化処理

漁獲した貝類を水槽などで、清浄な海水を1、2日程度掛け流すことにより、貝類に含まれる病原微生物を除去又は減少させる方法

➡ **より効果的な浄化技術の開発が必要**

・ 今回効かなかった柿渋とは別のノロウイルス除去物質を発見し、研究中。

3. 牡蠣ノロウイルス対策研究継続

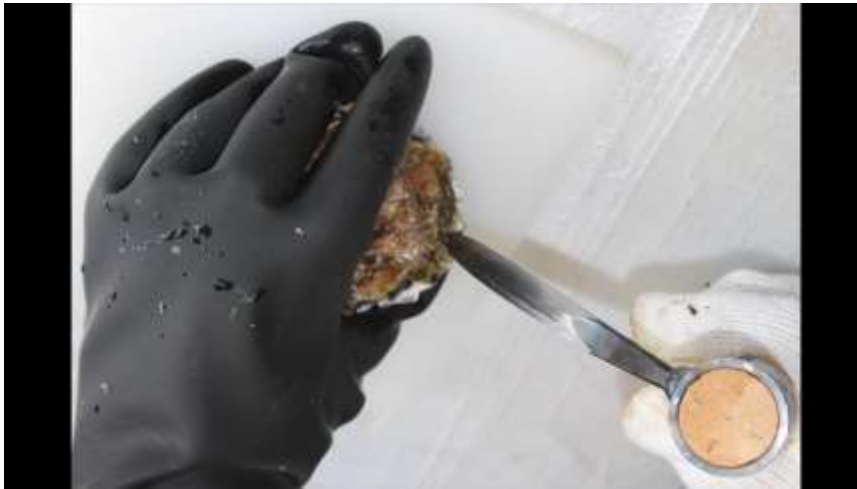
未実施

広島大学/島本 整 先生にノロウイルス対策の研究継続をしていただく予定であったが、先生は別種ノロウイルス除去天然物質を発見された後、その基礎研究を進めていらっしゃるが、当グループから生牡蠣を提供する牡蠣浄化共同研究には至っていない。

4. かき打ち教材DVD作製

- 「かき打ち」はもはや日本人の仕事ではなく、どのカキ養殖業者も主にアジアからの外国人技能実習生に頼っているのが現状である。技能実習生が一人前になるには2ヶ月程度かかるが、3年で帰国するので教育指導が絶えない。言葉の壁は教育期間を長引かせ、実習生及び受入会社のお互いのストレスを高める。言葉の説明がなくとも、見れば分かるビジュアル教材があれば早くスキルアップでき、双方の利益につながる。
- また、広島「かき打ち」は伝統的に独特の道具を使う方法であり、文化的に貴重な技術である。

4. かき打ち教材DVD作製(つづき)



複数水産会社の協力で撮影した「かき打ち作業」のビデオ記録を編集し、「かき打ち図解」、「スロー映像」及び「実速映像」の3段階の内容を10分間で見せるDVDを制作。

カキ生産グループメンバー全員、呉市・江田島市及び東広島市の漁協並びに県漁連に配布し、好評を得た。中国新聞に掲載。

KIT-21のホームページや、YouTubeでもダイジェスト版を閲覧可能。

2015年(平成27年)12月17日(木曜日) 2頁

カキ打ち映像で伝授

呉の開発協 外国人実習生 育成へ

養殖カキ産地の呉市や周辺で貴重な担い手になっていく外国人技能実習生の教材になるカキ打ちの映像が完成した。異業種の人たちの集まり「呉自社商員開発協議会」が手掛けた。(小島正和)

実習生にDVDの映像を見せ、カキ打ちのこつを教える中野さん(右端)

ベテランの打ち子が習先に来る前に見てもらえれば仕事がイメージしやすい」とする。呉市の2013年のむき身カキの生産量は4827トン(農林水産統計)と全国一。県漁業協同組合連合会によると県内では6月末現在、実習生約700人がカキ養殖業者で実習している。中野さんは「打ち子の高齢化が進み実習生に頼らざるを得ない」と指摘する。

無料でダウンロードできるよう協議会ホームページ(HP)にも載せる。協議会の山路恵司会長(59)は「地元を代表する産業、学校などの学習にも役立ててほしい」と願う。

「広島のかき打ち」。映像は10分で、タイトルは「カキ養殖業中野良広さん(57)音戸町」も、中国とインドネシアの実習生計6人を受け入れている。「普段の学習だけでなく、実

5. 生産現場視察

未実施

株式会社日本かきセンターの作業現場への視察を検討していたが、各社多忙につき実施できなかった。

6. その他

1) 講演会「カキの保存について」

日時：平成28年1月22日(金)18:00～19:30

場所：場所：潮家呉本通り店(カキ生産グループメンバー)

講師：①広島大学大学院/生物圏科学研究科/教授/羽倉 義雄 先生

②県立総合技術研究所/水産海洋技術センター/岡崎 尚 センター長

要旨：①むきガキは塩分濃度4%程度の氷で急速冷凍すると鮮度長持ち。

②「カキ独特のニオイ」は、貝柱の切り口等の傷の腐敗臭。新鮮なカキはニオイがしない。

2)平成27年度 産学連携スタート補助金「エアリフターを用いた底層海水の汲み上げによる植物プランクトンの増殖システムの開発」実施

共同研究：県立総合技術研究所/水産海洋技術センター、(有)大賀技研、マルサ・やながわ水産(有)

研究成果：江田島湾内でエアリフターを用いて底層海水を海面浮揚槽に汲み上げたところ、4日目で植物性プランクトンの大幅な増殖が見られた。

平成28年度の検討実施予定項目

(1) グループ会議

- 1) 原則として奇数月の第一金曜日 18時～19時
- 2) 会員の相互理解・連携強化・Gr.事業の円滑な推進を図る。
- 3) 話題提供、各社情報交換、技術課題抽出とその解決検討。

(2) 具体的検討予定項目

- 1) 講演会(未定 現在検討中)
- 2) 生産現場視察(未定 現在検討中)
- 3) その他: 生産性、安全性、衛生、品質管理等の向上検討

おわり

