



一般財団法人

函館国際水産・海洋都市推進機構



Newsletter

第26号

2013年9月20日

## 機構の活動

平成25年7月から  
平成25年8月まで



### 平成25年度戦略的基盤技術高度化支援事業（通称：サポイン事業） 「漸深層で使用可能な同期機能実装型バイオリングデバイスの開発」

データロガー検証 実施 H25.7.15 - 25

平成23年度に採択され、本年度で最終年度を迎えるサポイン事業「漸深層で使用可能な同期機能実装型バイオリングデバイスの開発」のフィールド検証を実施しました。

7月上旬には、9月以降に道東近辺で予定しているシロザケ検証の現地調査、現地協力者との打ち合わせを行いました。

また、7月下旬には、本サポイン事業の特色である同期機能検証を行う大阪海遊館以布利センター（高知県土佐清水市）での予備実験を行い、複数のデータロガーで同期機能検証を行う上での課題等を調査しました。この結果を踏まえ、同機能の検証を来年1月から2月に行う予定です。



データロガー装着の様子

### はこだて国際科学祭2013 展覧会

海藻の世界ー生態とおしば作品ー 主催

H25.8.17 - 25



展覧会の様子

はこだて国際科学祭のプレイベントで開催された「海藻おしば教室」において、参加者が制作に挑戦した海藻おしば作品を同科学祭の開催期間中、函館市中央図書館の展示コーナーに展示しました。併せて、海藻おしばに使用された海藻を中心に水中写真も展示しました。

函館沿岸は、カラフルで多様な形をしている海藻が分布しています。その海藻がアート素材となり、いろいろな作品づくりが楽しめることを知ってもらい、海藻を身近に感じていただきました。

## 地域の活動

平成25年7月から  
平成25年9月まで



### 第10回水産ゼロエミッション研究会

開催

H25.8.1

函館市産学官交流プラザにおいて、同研究会の主催により第10回水産ゼロエミッション研究会が開催されました。研究会の中で「競争吸着法によるイカゴロの脱カドミウム飼料化技術の開発」と題して、北海道大学大学院水産科学研究院教授 関秀司氏が講演され、当機構が事業実施機関として実施した経済産業省平成23年度戦略的基盤技術高度化支援事業（第3次補正予算）「発酵・競争吸着法による水産加工残渣（イカゴロ）の脱カドミウム飼料化技術の開発」の取組みも紹介されました。



海藻おしば作成の様子

今年で5回目を迎える「はこだて国際科学祭2013」プレイベントの海藻おしば教室を海藻おしばサークルが中心となり函館市青年センターにて実施しました。

当日は、小学生を中心に20人が参加し、海藻についてのレクチャーを聴き、その後、実際に色鮮やかな海藻を使用し、親子でおしば作品を制作しました。

仕上がった作品は科学祭開催中、函館市中央図書館にて展示されました。

開港154周年記念函館港まつり協賛

東北支援 函館ペリーポート競漕 後援

H25.8.4

開港154周年記念函館港まつり協賛・東北支援「函館ペリーポート競漕」が開催されました。

このイベントは、かつて箱館に来港したペリー提督が率いるアメリカ艦隊旗艦に当時の箱館奉行所の役人が舟で漕ぎ着け乗艦したエピソードを再現したボートレースです。

函館港まつりを盛り上げる夏の風物詩として、広く市民に親しまれており、レース参加費の一部は、東日本大震災の復興支援に寄付されました。

当日は、一般の部42チーム、女子の部14チームと過去最多のエントリーがあり、大会を盛り上げました。また仮装パフォーマンス部門では、観客も審査に加わり、函館の夏を満喫したイベントとなりました。



競漕の様子

はこだてマリンラーニング～ふれあい～2013

後援

H25.8.11



タッチプールの様子

新水産・海洋都市はこだてを支える人材養成事業の一環として、海とのふれあい・海を楽しく学ぶことを目的としたイベント「はこだてマリンラーニング～ふれあい～」が、北海道大学大学院水産科学研究院主催により旧シーポートプラザ周辺で今年も開催されました。

真夏日となった当日は、ヨットやジェットスキー、シーカヤックなどの乗船体験、タッチプールなどが行われ、来場者は1000人を超え、大盛況の内に終了しました。

函館国際水産海洋都市を考える会 第21回例会

開催

H25.8.23

函館水産海洋都市を考える会主催により、第21回例会を函館市産学官交流プラザで開催しました。

当日は、約40人が参加し、まず始めに一般社団法人海洋産業研究会の中原裕幸常務理事が「海洋エネルギー利用と漁業協調について」と題して、再生可能エネルギーの中で特に海洋エネルギーに着目し、その種類や技術熟度のほか、我が国における洋上風力発電の現状について説明を行うとともに、漁業協調の在り方等について海外の事例も交えながら講演しました。



講演の様子

続いて、北海道大学大学院水産科学研究院教授 木村暢夫 氏が「再生可能エネルギーによる地域に適合した養殖システムの構築」と題し、現在、函館マリンバイオクラスター事業で行っている北方系メガベントスの自立型バイオファーミングに関する研究を基に、地域に適合する再生可能エネルギーを利用した養殖システムについて、事例を交えながら講演しました。

**北海道大学水産学部 附属練習船おしよろ丸乗船体験実習 実施 H25.9.1-2**

北海道大学水産学部附属練習船「おしよろ丸」への乗船体験実習が新水産・海洋都市はこだてを支える人材養成プログラムとして行われ、水産・海洋コーディネーターや海のサポーター、また同プログラムの修了生が乗船しました。

100年以上の航海日誌を残す「おしよろ丸」での実習は9月1日に函館港を出港、函館沖を実習海域として翌2日に函館港に戻る行程で、実際に船を操縦し船体運動の特殊性を知り、海洋調査測器を用いて海洋観測を行い水塊特性を調べ、夜にはイカ釣り実習や解剖なども行われました。



附属練習船おしよろ丸

**講演会 食品加工の夢の扉を開く  
～革新的な食品加工技術の開発と加工食品の応用～ 開催 H25.9.9**



講演会の様子と試食会料理

北海道大学大学院水産科学研究院の「新水産・海洋都市はこだてを支える人材養成」事業の一環として講演会「食品加工の夢の扉を開く」がロワジールホテル函館にて開催されました。

講師である、有限会社瀬戸鉄工食品事業部開発部長 上田耕士 氏は「児童がサッカーボールを蹴って骨折した。」そんな新聞を見て、先代社長が何とかカルシウムを摂取させたいと思ったことが、食品事業立ち上げに繋がるきっかけだったと言います。

そこで、そのままでは食べにくい煮干しを、同社のプレス技術「瞬間高温高圧焼成法」を利用して煮干し煎餅を作り、学校給食に無償提供したところ、児童だけでなく、その保護者からも好評となり「焼きいりこ」という商品が誕生しました。その後の事業展開の結果、瀬戸鉄工の技術で作られた食材は、出汁が良く出る、栄養価を損なわない、廃棄していたものや未利用のものが十分活かしていきけるといった、革新的な食品加工技術として認知されつつあります。

講演後には、会場のロワジールホテル函館の洋食料理長 釜澤直哉 氏によるがごめ昆布料理試食会が行われ、試食をしながら意見交換が行われました。

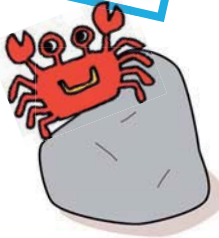
**函館マリンバイオクラスター「第2回水産物ブランド化セミナー」 開催 H25.9.13**

函館マリンバイオクラスターの取組の一環として「第2回水産物ブランド化セミナー」が北海道工業技術センターにて開催されました。

本セミナー講師であるフードマネジメントサービス株式会社代表取締役 坂本文男 氏は「水産物の商品化と新たな展開～マーケティングのすすめ～」と題し、近年、家庭内調理へ支出の割合が減少し、外食及び調理食品への支出の割合が増えている中、消費は飽和状態となっており、作れば売れるといった時代から、消費者に好まれるものを作らなければ売れない時代になっていること、また、今後のブランド戦略として、商品が消費者にどれだけ評価されているかという指標を導入し、その評価を高めるように常にブランド価値を磨き、鮮度を保つことが大切だということ等を講演されました。



## ❖『Sea of Usujiri～うすじりの海～』水中動画完成❖



函館国際水産・海洋都市構想を推進するための事業の一つ『水産・海洋と市民生活の調和』に基づき、海とふれあい、海に対する興味を持って貰うことを目的とした海中動画「Sea of Usujiri ～うすじりの海～」を試験的に作成しました。

北海道大学水産科学研究院有志の方々のご協力を得て、海藻や海中の生き物など、身近に感じ取ることが出来る動画となりました。

当機構が主催・参加する様々なイベントでも、動画を使ったPR活動を続ける予定です。次回は、はこだてカルチャーナイトでの公開となります。

左のQRコードからもインターネット上の動画を視聴出来ますので、お気軽にアクセスして下さい！

## 《はこだてカルチャーナイト》

西部エリア会場  
～函館市臨海研究所～

日時：平成25年10月4日（金） 17：30～20：30

場所：函館市臨海研究所（函館市大町13番1号）

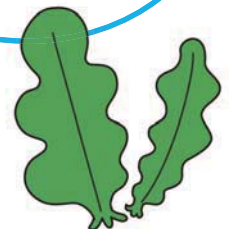
- ◆海藻おしば教室（実施：海藻おしばサークル）  
対象：小学生以上 参加費：50円  
時間：18：00～20：00（予約不要）
- ◆科学演劇 海の中の物語～洞窟の中で～  
（実施：函館工業高等専門学校演劇愛好会）  
公演時間 ①18：30～18：50（予約要）  
②19：30～19：50（予約要）
- ◆パネル展 海藻の世界 一生態とおしば作品一
- ◆写真展 まちかどデジタル水族館 一番外編 白尻の仲間たち  
（協力：北海道大学水産学部有志）

～事前お問合せ先～

（一財）函館国際水産・

海洋都市推進機構

0138-43-0220



## 《函館イカマイスター認定制度》

～実施のご案内～

- ◆養成講習会（場所：函館市産学官交流プラザ、函館短期大学付設調理製菓専門学校）  
平成25年11月22日（金・祝）・23日（土）・24日（日）
- ◆認定試験（場所：函館市産学官交流プラザ）  
平成25年12月8日（日）
- ◆応募期間  
平成25年10月1日（火）～31日（木）  
※詳細については、ホームページをご覧ください



発行：一般財団法人 函館国際水産・海洋都市推進機構

〒041-8611 北海道函館市港町3丁目1番1号

函館市産学官交流プラザ内（北海道大学マリンサイエンス創成研究棟）

TEL：0138-43-0220 FAX：0138-42-6223

URL: <http://www.marine-hakodate.jp/> E-mail: [office@marine-hakodate.jp](mailto:office@marine-hakodate.jp)

