

## 第 22 回シーフードショー大阪 参加報告

フィールド科学系部門生物科学班  
岩崎貞治

### 1. はじめに

本大会の参加目的は、3つあり、まず初めに水産における現在の資源状況を考慮した持続可能な漁業の取り組みを知る事、次に漁獲後における鮮度保持技術や加工技術および品質向上に関する知見収集。最後にネーミングを含むブランド化による付加価値向上の事例を効率よく知るために参加した。

### 2. 期間・場所

期間：令和 7 年 2 月 19 日～20 日

場所：アジア太平洋トレードセンター（大阪市）

### 3. 参加者

水産業界関係者、行政組織、学術機関など 10000 名以上

### 4. 研修内容

聴講したセミナーは以下の通りである。

水産研究・教育機構による大和堆におけるドスイカの漁獲・利用、クロダイ利用の為の食味特性の把握、養殖業・陸上養殖業の今とこれから、多角的企業による漁網のリサイクルと地球環境の保全、情報表示による水産物消費拡大の可能性

### 5. まとめと感想

以前に参加した 2015 年と比べ様々な魚介類が絶滅の危機に瀕し、業界として成り立たない状況になっていた。その主な理由として、地球温暖化による海水面の膨張や、頻発する集中豪雨による土砂の流入がもたらす海洋環境の悪化、グローバルな水産食の過熱に伴う漁獲圧の増大などが挙げられる。その様な中、漁協関係者も知恵を絞り未利用種の水揚げや漁獲制限、魚体損傷を防ぐ技術の開発等によって鮮度を保持したりしている。

養殖技術においても、従来の海面や地先海水のかけ流しの他に、地下海水にファインバブルを組み合わせたものも開発されており、勉強になる部分が非常に多くあった。技術職員として、これからの水産教育・水産研究を支えていくにあたり、水産業界の現状を正しく理解することは重要であり、その上で、教員・学生・その他利用者へシステムティックにサービスを提供できればと考えている。