

#### 4. 漁業関係者への研修・技術指導の実績

担当部署	年月日	会議、集會名/内容等(対象)	場所
海洋資源科	H28. 8. 1	島根県小型底曳船協議会総会/小型底びき網の漁況について(小型底びき網漁業者)	大田商工会議所
海洋資源科	H28. 8. 8	ヨコワ釣り連絡会(佐藤)/ヨコワの漁況について(ヨコワ釣り漁業者)	JFしまね西郷支所
海洋資源科	H28.12.20	平成 28 年度天然アユがのぼる江の川づくり検討会環境部会	川本合庁
海洋資源科	H29. 1.27	沖底、まき網意見交換会/島根県の漁況と海況(沖底・まき網漁業者)	JFしまね浜田支所
海洋資源科	H29. 3.13	天然アユがのぼる江の川づくり検討会	川本合庁
海洋資源科 内水面科	H29. 3.18	高津川漁業協同組合通常総代会/平成 28 年度のアユ調査結果について(高津川漁協・漁業者)	益田市豊田公民館
浅海科	H28.11.25	ワカメ養殖技術指導(ワカメ養殖業者)	水産技術センター浅海科庁舎
浅海科	H28.12.7	ワカメ養殖技術指導(ワカメ養殖業者)	水産技術センター浅海科庁舎
浅海科	H29.1.10	ワカメ、アカモク養殖技術指導(ワカメ養殖業者他)	和江漁港
浅海科	H29.3.14	海ブドウ養殖技術指導(民間企業)	水産技術センター浅海科庁舎
内水面科 海洋資源科	H28. 7. 4	平成 28 年度高津川漁業振興協議会通常総会/高津川のアユ資源について(高津川漁協・漁業者)	益田市市民学習センター
内水面科 海洋資源科	H28.8.25	高津川漁業協同組合漁場対策部会/アユ資源回復のための対策について	益田市豊田公民館
内水面科 海洋資源科	H29. 3.18	高津川漁業協同組合通常総代会/平成 28 年度のアユ調査結果について(高津川漁協・漁業者)	益田市豊田公民館
内水面科	H28.5.10	宍道湖じみ組合青年部役員会/幼生調査結果等(宍道湖ジミ組合)	宍道湖漁協
内水面科	H28.11.1	宍道湖ます網組合役員会/平成 28 年度ワカサギ・シラウオ調査結果(宍道湖ます網組合)	松江ニューアーバンホテル
内水面科	H28.12.13	宍道湖ます網組合定期総会/平成 28 年度ワカサギ・シラウオ調査結果(宍道湖ます網組合)	松平閣
利用化学科	H28.4.1	水産物の品質評価技術相談/サバの旬や抱卵状況について(水産関係者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.4.4	水産物の品質評価技術相談/脂質測定検量線の数値調整(漁業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.4.4	水産物利用加工技術相談/昆布締めに関する加工技術指導(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.4.5	水産物の品質評価技術相談/ヤナギムシガレイ干物のカロリーについて(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.4.14	水産物加工技術相談/のどぐろ缶詰開発の経緯について(マスコミ等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.4.15	水産物利用加工技術相談/だしパックの活用について(漁業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.4.25	水産物利用加工技術相談/沖底で漁獲される低未利用魚の活用方法について(漁業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.4.27	水産物利用加工技術相談/隠岐産水産物(サザエ)加工処理試験(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.5.1	水産物利用加工技術相談/沖底低利用漁獲物(ミシマオコゼ、ニギス他)加工試験(漁業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.5.2	水産物利用加工技術相談/のどぐろの養殖、缶詰開発について(一般県民等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.5.16	水産物利用加工技術相談/沖獲れ一番ムシガレイ加工試験(漁業者等)	水産技術センター浜田庁舎

担当部署	年月日	会議、集会名/内容等(対象)	場所
利用化学科	H28.5.16	水産物利用加工技術相談/塩辛のフリーズドライ加工試験(水産高校)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.5.18	水産物の品質評価技術相談/近赤外分光法による漁獲物の品質評価について(水産関係企業等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.5.19	水産物の品質評価技術相談/マアジの脂質測定に関する情報提供(漁業者、行政)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.5.23	水産物利用加工技術相談/カナガシラの加工について(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.5.27	水産物利用加工技術相談/エッチェウバイ加工品の試食会参加(水産加工業者、行政等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.5.27	水産物の品質評価技術相談/昆布締め製品の細菌検査に関する情報提供(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.2	水産物利用加工技術相談/ところてんに使うテングサの漁獲時期等について(マスコミ等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.2	水産物利用加工技術相談/ものづくり報告会(浜田市主催)で試作品に対する、意見交換と情報提供(水産加工業者、行政ほか)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.6	水産物の品質評価技術相談//給食用マアジの解凍方法に関する情報提供(行政等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.8	水産物の品質評価技術相談/酵素活性を用いた鮮度判定に関する意見交換(大学等)	島根大学生物資源科学部
利用化学科	H28.6.10	水産物利用加工技術相談/ホンモロコ焼成品試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.13	水産物の品質評価技術相談/鮮度測定に関する技術相談(水産関係企業等)	大和製衡株式会社
利用化学科	H28.6.14	水産物利用加工技術相談/ホンモロコ焼成品再試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.20	水産物の品質評価技術相談/どんちっちあじについて(マスコミ等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.22	水産物利用加工技術相談/魚醤油残滓の活用方法について(水産高校)	浜田水産高校実習棟
利用化学科	H28.6.22	水産物利用加工技術相談/レンコダイ出汁の抽出方法について(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.23	水産物の品質評価技術相談/どんちっちあじについて(マスコミ等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.24	水産物利用加工技術相談/新しい水産加工品の開発について(水産高校)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.24	水産物利用加工技術相談/給食用ホンモロコ焼成品再試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.6.24	水産物利用加工技術相談/レンコダイ出汁の成分分析結果について(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.7.5	水産物の品質評価技術相談/好調などんちっちあじとお勧めの他魚種について(マスコミ等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.7.6	水産関係技術情報提供/レンコダイ等に寄生するタイノエについて(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.7.14	水産物利用加工技術相談/バイ、サザエを使ったレトルト加工品の開発について(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.7.14	水産関係技術情報提供/魚醬について(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.7.14-15	水産関係技術情報提供/新しい脂質測定装置の開発について(水産関係企業等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.7.25	水産関係技術情報提供/島根県で活用中の脂質測定装置と検量線について(行政等)	水産技術センター浜田庁舎

担当部署	年月日	会議、集会名/内容等(対象)	場所
利用化学科	H28.8.2	水産関係技術情報提供/漁獲物の流通について(水産仲卸流通業者他)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.8.2	水産関係技術情報提供/鮮度や脂質を測定する装置の開発について(水産関係企業等)	兵庫県明石市
利用化学科	H28.8.5	水産関係技術情報提供/沖底船員に対する鮮度保持講習会(漁業者他)	JFしまね浜田市場
利用化学科	H28.8.16	水産関係技術情報提供/水産加工品に関する技術相談(行政(水産事務所))	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.8.17	水産関係技術情報提供/水産加工品に関する技術相談(行政(水産事務所))	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.8.22	水産関係技術情報提供/当センターで使用している脂質測定装置について(食品流通企業)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.8.26	水産物利用加工技術相談/パイ、サザエを使ったレトルト加工品の開発について(水産加工業者)	松江市東出雲町
利用化学科	H28.8.29	水産関係技術情報提供/脂質測定装置の開発について(水産関連企業等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.8.30	水産関係技術情報提供/延縄、定置等向け鮮度保持講習開催の打ち合わせ(行政等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.8.30	水産物利用加工技術相談/サバサミット開催時の試食内容の検討とアンケート調査打ち合わせ(行政、水産加工業者)	浜田市役所、加工業者事務所
利用化学科	H28.8.31	水産物利用加工技術相談/低温乾燥機を使用した加工品の試作試験(水産関連企業等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.7	水産関係技術情報提供/「さかなの会」長崎代表との水産物に関する多面的な意見交換(行政、漁業者等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.8	水産物の品質評価技術相談/サバの旬と食文化について(マスコミ等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.12	水産物利用加工技術相談/出汁素材を活用した製品開発について(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.12	水産物利用加工技術相談/安価な魚を使った含気包装レトルト食品の開発と、焙焼工程等の一時処理が可能な施設の紹介(食品加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.13	水産物の品質評価技術相談/定置網や釣り漁業を対象とした鮮度、活け締め講習会(漁業者等)	JFしまね益田支所
利用化学科	H28.9.13	水産関係技術情報提供/沖獲れ一番の取り組み内容に関する情報提供(マスコミ等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.14	水産関係技術情報提供/アニサキス検査装置に関する情報提供(水産加工業者等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.15	水産関係技術情報提供/「沖獲れ一番」の船上での冷却方法に関する情報提供(マスコミ等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.15	水産物利用加工技術相談/レトルト装置や食品の開発に関する情報提供(行政(産業技術センター))	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.16	水産物利用加工技術相談/小底で漁獲された出汁素材魚の製品開発について(水産加工業者)	大田市仁摩町
利用化学科	H28.9.20	水産物利用加工技術相談/生食用サバの寄生虫(アニサキス)対策について(食品加工業者)	水産技術センター浜田庁舎

担当部署	年月日	会議、集会名/内容等(対象)	場所
利用化学科	H28.9.26	水産物の品質評価技術相談/ヒスタミン中毒発生時に必要な分析項目について(行政等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.26	水産物利用加工技術相談/ニギスを使った新しい加工品について(水産加工業者、コンサル会社)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.30	水産物の品質評価技術相談/県内で発生したヒスタミン中毒の工程等の検証(行政等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.30	水産物利用加工技術相談/浜田市内4事業者(若手中心)による新規加工品(「究極のひもの」)の共同開発に関する行政との打ち合わせ(行政等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.9.30	水産物利用加工技術相談/高鮮度魚の出汁パック製法に関する情報提供(水産加工業者、行政等)	松江市(島根県庁)
利用化学科	H28.10.3	水産物の品質評価技術相談/一本釣りアマダイのブランド化に関する情報提供(行政等)	大田市
利用化学科	H28.10.4	水産物利用加工技術相談/「究極のひもの作り」協議会(水産加工業者、行政等)	浜田市公民館
利用化学科	H28.10.4	水産関係技術情報提供/マフグ体成分に関する情報提供(食品成分表による)(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.10.6	水産物利用加工技術相談/サバ、アジ、のどぐろ等の高鮮度漁獲物で作った缶詰の試食会(水産加工業者、行政、大学生等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.10.13	水産関係技術情報提供/学校給食における加工技術の紹介(学校関係者、行政等)	浜田市内小学校(三隅町)
利用化学科	H28.10.18	水産物利用加工技術相談/高鮮度漁獲物を使った缶詰加工支援(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.10.20	水産物利用加工技術相談/トビウオ冷凍原魚を使ったあごだしの試作試験(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.10.29	水産関係技術情報提供/サバサミットにおける浜田のサバの脂乗りの紹介と試食求評(一般消費者、水産加工業者、行政等)	福井県小浜市
利用化学科	H28.11.9	水産物利用加工技術相談/貝類と高鮮度魚の出汁を使った炊き込みご飯試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.11.9	水産物利用加工技術相談/高鮮度原魚を使った缶詰の試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.11.15	水産関係技術情報提供/試食会における沖合底びき網ブランド魚「沖獲れ一番」の紹介とPR(水産関係者、行政等)	浜田おさかなセンター
利用化学科	H28.11.15	水産物利用加工技術相談/出汁素材加工技術相談(水産関連企業等)	浜田市水産加工団地
利用化学科	H28.11.25	水産物利用加工技術相談/貝類で作製した炊き込みご飯等の試作と試食(水産加工業者)	松江市東出雲町
利用化学科	H28.12.1	水産関係技術情報提供/「沖獲れ一番」技術情報全般に関する提供(マスコミ等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.12.8	水産物の品質評価技術相談/アジ出汁試作品のイノシン酸含量分析結果について(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H28.12.9	水産物利用加工技術相談/貝類で作製した炊き込みご飯等の試作(水産加工業者)	松江市東出雲町

担当部署	年月日	会議、集会名/内容等(対象)	場所
利用化学科	H28.12.13	水産物利用加工技術相談/高鮮度漁獲物を使った燻製加工等支援(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.1.4	水産関係技術情報提供/産地における缶詰加工の優位性についての情報提供(産業振興財団)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.1.6	水産物利用加工技術相談/高鮮度漁獲物を使った出汁加工等支援(漁業者(水産加工業者))	出雲市塩津町
利用化学科	H29.1.6	水産物の品質評価技術相談/トビウオ、サバ煮干のイノシン酸含量分析結果について(漁業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.1.10	水産関係技術情報提供/シャーベット氷の鮮度保持に関する情報提供(漁業者、行政等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.1.11	水産物利用加工技術相談/高鮮度漁獲物を使った出汁加工等支援(水産加工業を指す一般県民)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.1.13	水産関係技術情報提供/給食における地魚の食材化に関する情報提供(学校関係者、行政等)	浜田合庁
利用化学科	H29.1.19	水産物利用加工技術相談/高鮮度漁獲物を使った出汁加工等支援(水産加工業者)	大田市仁摩町
利用化学科	H29.1.24	水産物利用加工技術相談/高鮮度原魚を使った缶詰の試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.1.25	水産物利用加工技術相談/低温乾燥に関する技術の提供(水産加工業者、浜田市)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.1.27	水産物利用加工技術相談/高鮮度原魚(ブリ)を使った缶詰の試作(漁業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.1.31	水産物利用加工技術相談/高鮮度原魚を使った缶詰、レトルトの試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.1.31	水産関係技術情報提供/水産加工機材に関する情報提供(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.2.6~7	水産物の品質評価技術相談/シャーベット氷を使った鮮度保持試験(水産加工業者)	浜田市
利用化学科	H29.2.7	水産物の品質評価技術相談/シャーベット氷を使った鮮魚の試食試験(水産加工業者、行政等)	浜田市
利用化学科	H29.2.7	水産物の品質評価技術相談/干物の鮮紅色と鮮度に関する情報提供(水産加工業者、行政等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.2.8	水産物利用加工技術相談/高鮮度原魚を使った缶詰の試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.2.9	水産物利用加工技術相談/高鮮度原魚を使った缶詰の試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.2.9	水産物の品質評価技術相談/衛生や製造管理についての情報提供(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.2.10	水産物の品質評価技術相談/アラメに付着する物質の特定に課する情報提供依頼(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.2.15	水産物利用加工技術相談/高鮮度原魚を使った缶詰の試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.2.15	水産物の品質評価技術相談/アジ出汁試作品のイノシン酸含量分析結果について(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.2.20	水産物の品質評価技術相談/味醂干し加工時の生菌数の変化の追跡 I (水産加工業者)	浜田市

担当部署	年月日	会議、集会名/内容等(対象)	場所
利用化学科	H29.2.21	水産物利用加工技術相談/低温乾燥技術を活用したブリ、サバ燻製の試作(水産加工業者、浜田市)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.3.1	水産物の品質評価技術相談/味醂干し加工時の生菌数低減に向けた現場指導(水産加工業者)	浜田市
利用化学科	H29.3.1	水産物の品質評価技術相談/味醂干し加工時の生菌数の変化の追跡Ⅱ(水産加工業者)	浜田市
利用化学科	H29.3.9	水産物利用加工技術相談/貝類で作製した炊き込みご飯の出汁の試作(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.3.14	水産物利用加工技術相談/モロコ、ウニ、アカモク等の加工に関する相談(水産加工業者、行政等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.3.15	水産物利用加工技術相談/魚醤油加工残さを使った食品の開発に関する相談(水産高校)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.3.15	水産物利用加工技術相談/加工原料の前処理方法に関する技術相談(水産加工業者)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.3.15	水産物の品質評価技術相談/隠岐で漁獲された魚の、筋肉の白濁について(行政等)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.3.16	水産物利用加工技術相談/以下魚醤油残さのフリーズドライ加工試験(水産高校)	水産技術センター浜田庁舎
利用化学科	H29.3.27	水産物の品質評価技術相談/脂質測定装置講習会(水産関連企業等)	JFしまね浜田市場