

## 瀬戸内海の冬の幸を深く知る「有用水産物を学ぶ総合演習」を実施しました

平成30年1月7日（日）から10日（水）の3泊4日の日程で、「有用水産物を学ぶ総合演習」を、竹原ステーション（水産実験所）と食品製造実習工場棟において実施しました。

本演習は、平成25年度から開講された演習（旧科目名：瀬戸内の水産業を学ぶ総合演習）で、おもに大学間の単位互換事業のもとで実施されています。今年は、福山大学から15名と、韓国の全南国立大学から4名の受講者がありました。

受講者は、瀬戸内海の、とくに養殖水産物の生産と加工について、講義、実習、見学を通して学び、演習のまとめとして、各自の意見を盛り込んだプレゼンテーションを行いました。

実習では、カキや海藻類を使った観察や実験のほか、レトルト食品（カキのカレー）の加工実習を行いました。養殖施設見学では、広島県栽培漁業協会（各種稚仔魚）、田島漁協（ノリ）、安芸津漁協（カキ）を訪問し、職員や漁業者から説明を受けました。

講義や実習は、大塚教授、羽倉教授、富山准教授、加藤准教授、仲井技術職員が担当しました。

<講義及び実習風景6枚>



