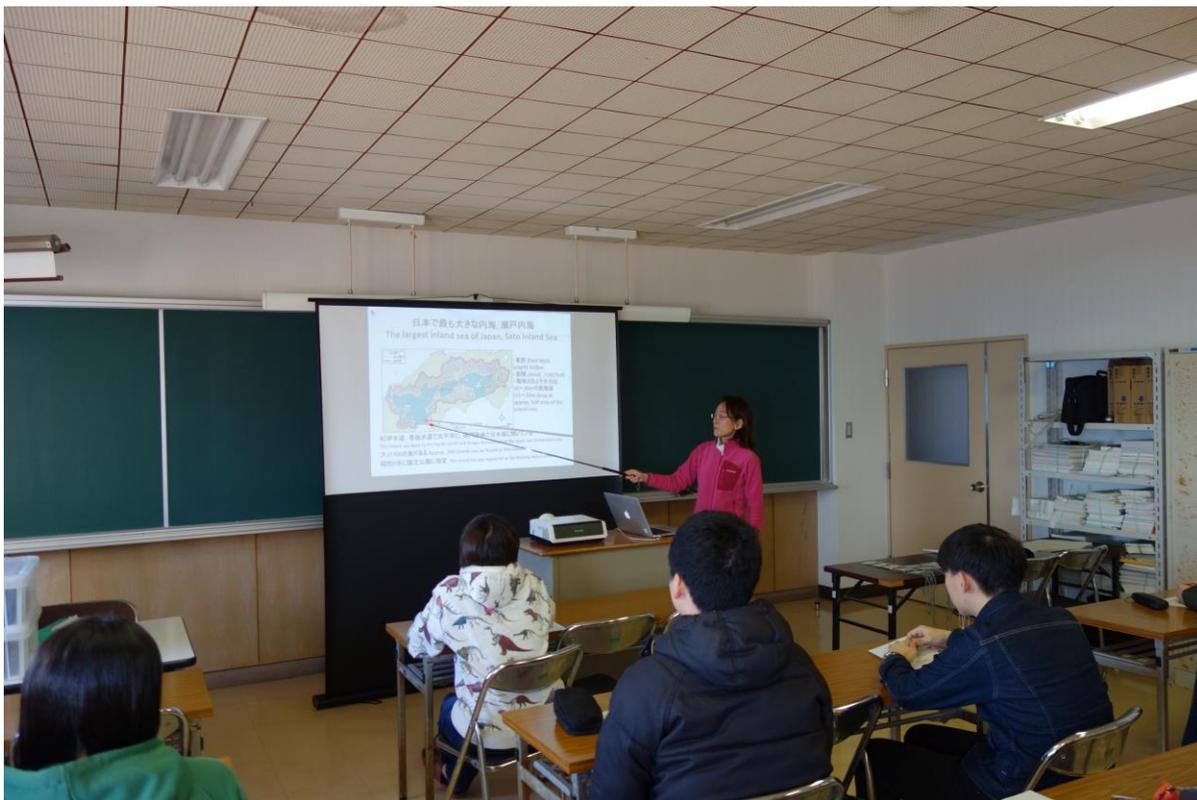
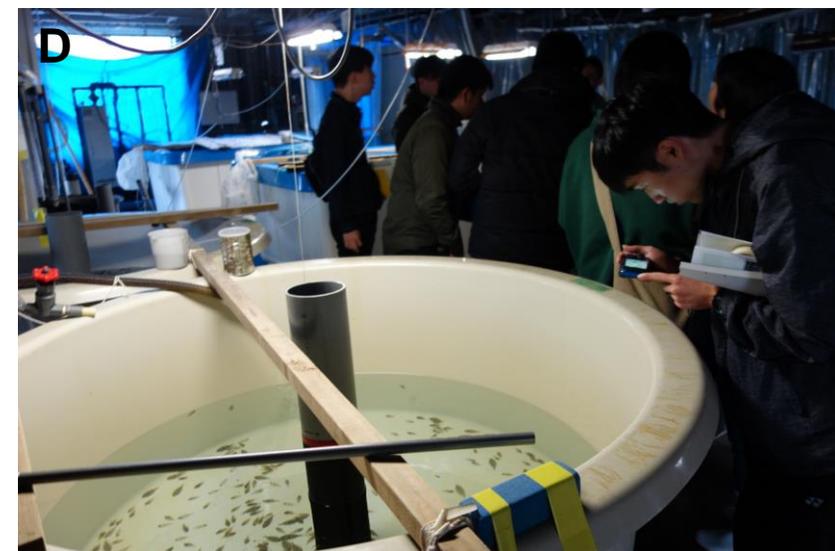
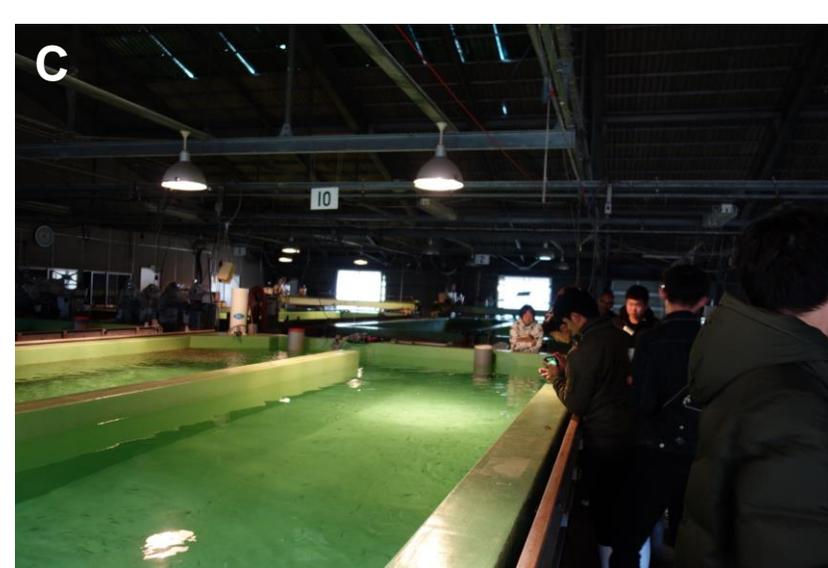


2020年(令和二年)1月11日(土) - 14日(火)

竹原ステーションにて「令和元年度 瀬戸内海の養殖水産物を学ぶ総合演習」が開講されました。福山大学から5名、韓国の全南大学から2名、広島大学から2名 総勢9名の受講者がステーションを利用しました。

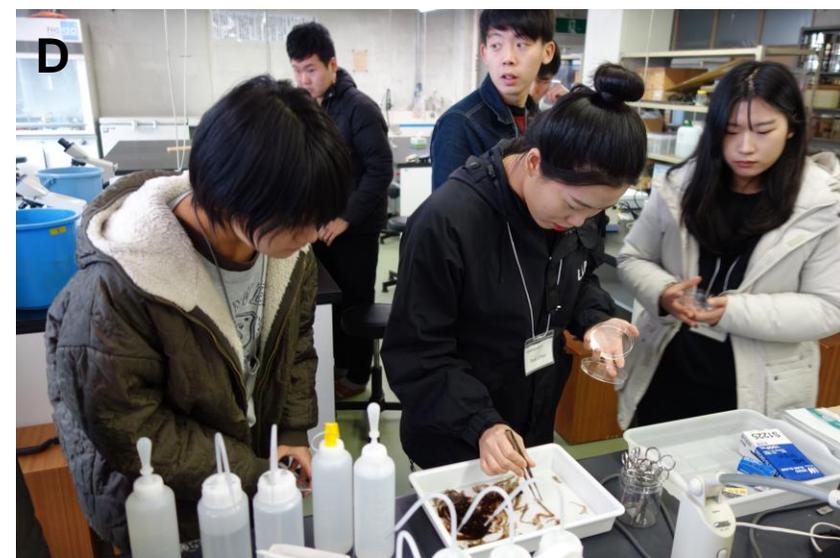


本実習の趣旨について、加藤准教授から説明を受ける受講生ら



広島県 栽培漁業センター（竹原市）見学風景（11日午後）.

A, B: 本施設で生産されている三倍体マガキ「かき小町」やガザミについて、職員の方から説明を受ける受講生ら。
C, D: 屋内大型水槽で飼育されている稚魚を観察する受講生ら。E: 施設内の各設備について、職員の方から説明を受ける受講生ら。
F: カキの幼生を着底させるためのコレクター（ホタテ殻）を観察する受講生ら。



海藻の採集と観察風景 (12日午前中).

A, B: 12日朝、竹原ステーション前の磯場で海藻サンプリングを行う受講生ら。

C: サンプリングの後、講義室で加藤准教授から藻類についての講義を受ける受講生ら。D: 講義終了後、実験室で海藻の観察実習が行われました。

E: 剃刀を使い海藻切片の作り方を受講生に実演して説明する加藤准教授。 F: 図鑑を用いて自分たちが採集した海藻の種同定を行う受講生ら。

ノリ養殖・加工場見学風景 (12日午後).



昼食後、田島漁港(福山市)にあるノリ養殖・加工場に向かいました。施設の方からノリの養殖、加工法について説明を受けました。実習生らは普段食べているノリが実際どのように作られているのか、興味深く見学していました。



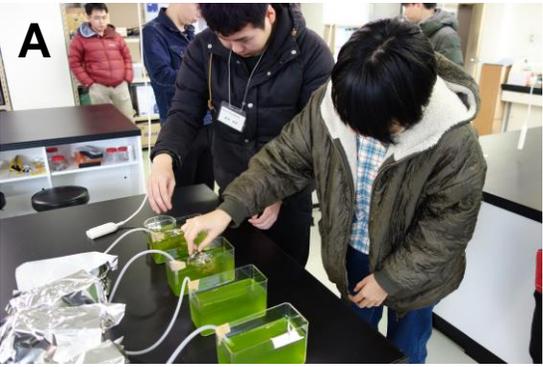
カキ養殖施設見学・カキ打ち体験風景 (13日午前中)

A, B: 大塚教授による講義「広島カキ養殖と世界の有用無脊椎動物養殖」が行われました。

B: 講義中ムール貝(食用イガイ類)や三倍体マガキ「カキ小町」の標本も配られ、受講生らは興味深く観察していました。

C, D: 講義終了後、カキ養殖施設に向かい、職員の方からカキ養殖についての話を聞きました。剥かれた後のカキ殻が足元のベルトコンベアで運ばれていました。

E, F: 受講生らによる、カキ打ち体験風景。



養殖関連生物の観察とマガキの解剖、濾水量実験 (13日午後)

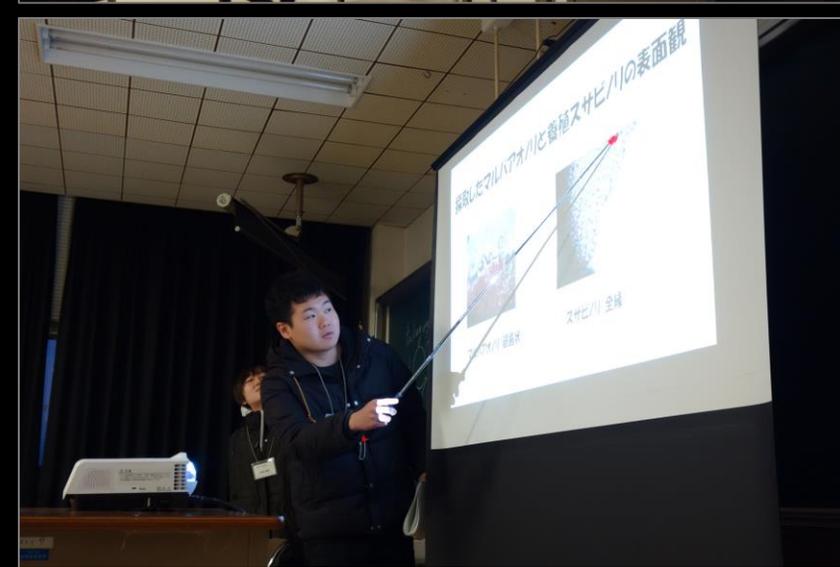
A, B: カキ養殖場で購入したマガキを植物プランクトンが入った水槽に入れ、その摂餌量を観察しました。

C: 血球計測板を用いて飼育水中のプランクトン濃度を算出しました。その後、1個体のマガキの濾水量を算出しました。

D, E: マガキを解剖し、軟体部の観察を行いました (D: マガキの組織を受講生にレクチャーするTA)。

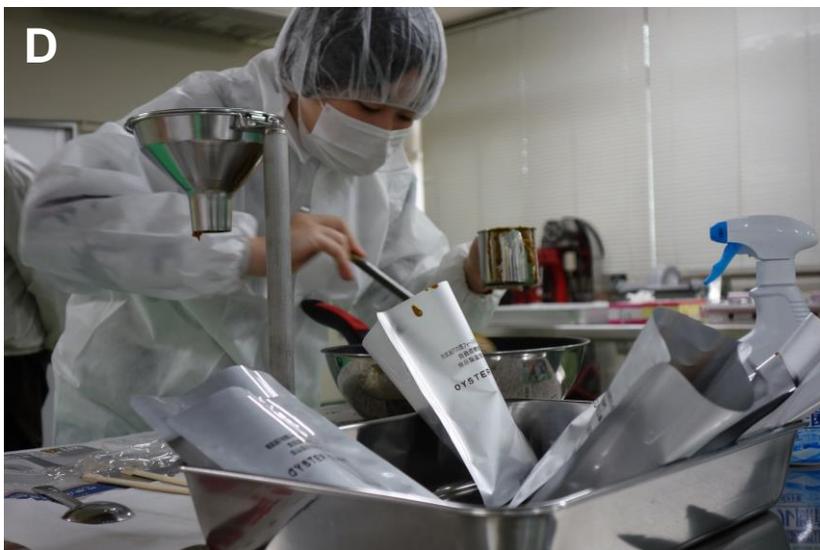
F: カキ殻 (地元では「グロ」と呼ばれています) に付着する生物の観察を行いました。付着生物の中にはカキの成長を阻害する種もあります。

G: 観察終了後、カキ殻から見つかった生物の種名を班ごとに書き出し、情報の共有を行いました。



発表会の様子 (13日午後)

竹原ステーションを拠点に行った実習について実習班ごとにまとめ、スライドで発表しました (発表時間 15 min).



レトルト食品製造実習（広島大学西条キャンパス）の様子（14日午前）

A: 竹原からメインキャンパスに移動した受講生らは、羽倉教授による食品殺菌の講義を受け、その後レトルト食品製造実習（カキ入りカレー）を行いました。

B: 実習を行う前に受講生らは、マスクと帽子、白衣に着替え、念入りに手洗いを行いました。C: 燻製されたカキのむき身を網に並べる実習生ら。

D-F: 受講生らは自らカレーをパウチに入れ（D）た後、シーリングを行い（E）、機械にセットしました（F）。



修了証書授与式 (広島大学西条キャンパス) の様子 (14日午後)

A: 昼食 (受講生らは自分たちが実習で作ったレトルトカレーをお弁当と一緒に食べました). B-D: 昼食後大塚教授から受講生それぞれに修了証書が手渡されました.
E: 今回の実習に参加した受講生とスタッフ (14日朝 竹原ステーションにて撮影).