

タイトル：「瀬戸内海の養殖水産物を学ぶ総合演習」を実施しました

令和3年1月9日（土）から12日（火）の日程で、「瀬戸内海の養殖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、大学間の単位互換事業（教育ネットワーク中国や水産海洋実践教育ネットワークなど）の1つとして実施されています。今年度は、コロナウィルス感染拡大により、応募者が例年より激減しましたが、福山大学1名と広島大学2名（教育学部、生物生産学部から各1名）の合計3名の履修者がありました。

実習では、カキや海藻類を使った観察や実験のほか、海苔漉き体験や、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、大塚攻教授、羽倉義雄教授、吉田将之准教授、加藤亜記准教授、近藤裕介助教、仲井敏技術職員が担当しました。



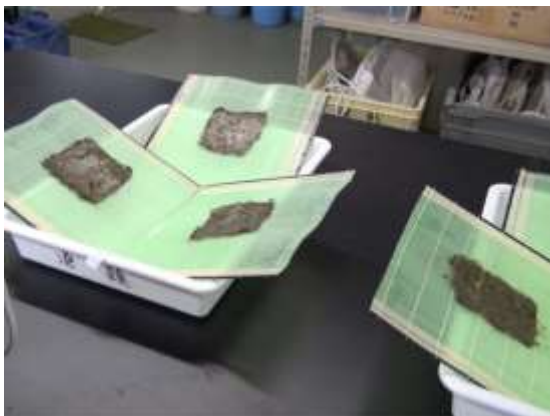
栽培漁業センターの見学



栽培漁業センターの見学



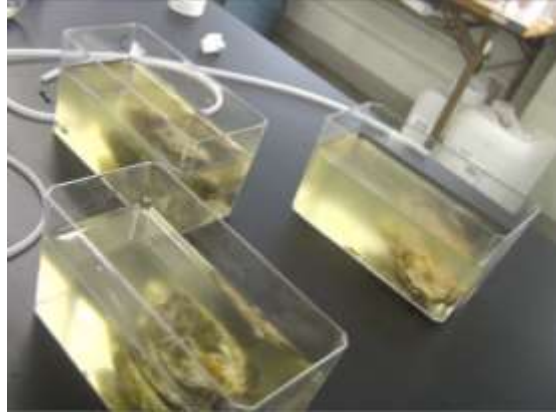
ノリの観察



海苔漉き体験



カキ打ち体験



カキのろ過能力の観察



レトルト食品の調理



レトルトパウチの滅菌装置