

沿岸ではドンコとも呼ばれるエゾイソアイナメを研究対象にしています。沿岸の生態系を研究するうえで大切な生物であり、地元で昔から愛されてきた魚ということです。研究テーマとしました。また、地元以外ではなかなか利用されない魚だと思いますが、水産資源全体が減少している中で、未利用魚の活用という点でも意味のある研究だと思います。

実際の研究では、週に2回くらい地元漁師さんの船に乗せてもらい、データをとつたり魚を確保しています。実は、今日もカゴ漁の船に乗せてもらつたところです。それ以外の日にデータをまとめたり論文の作成をしており、大体毎日キャンパスにいるという状態で

現在はキヤンバス近くの学生寮に住んでいて、2人部屋で自炊しながら共同生活をしています。最初は沿岸の言葉がなかなか分からなかつたのですが、漁師さんと接するうちにすっかり慣れました。いまは仲良くなり、BBQにも呼ばれるような関係で楽しくやらせてもらっています。なにより、好きな魚に日常的に触れられる今の環境は天国ですね。

休みの日も、そもそも魚が趣味なので、家でさばいて宴会をしたり、ウニシーズンには殻むきのアルバイトをしたり。魚のさばき方は自然と鍛えられました。

その他に、市の移住コーディネーターになつていてフェイスブックで釜石の宣伝活動などもしています。

大學院に進学してあと2年後
石で勉強する予定です。その後
は、水産にかかる公務員を目指
しています。漁師と研究者の間で
情報が連携していない、現場と理
論が食い違っているという感覚が
あり、知識をもつて現場に立つ人
になりたいと思います。

－これから水産を 学びたい人に一言

海や魚の世界はまだまだ未知に
あふれています。釜石キャンパ
スでは現場で研究対象に触れなが
ら、自分で新しい発見をすること
ができます。迷っている人がいた
らぜひおすすめします。

魚 釜石さかなクイズ①

初級編

次の説明にあてはまる 魚は何でしょう？

この魚は秋になると雄の鼻先が鋭く曲がり、三陸では「南部鼻まがり〇〇」とよばれています。

川で生まれ、海で育ったあと生まれた川に帰ってきて卵を産んで一生を終えます

釜石では春にとれるこの魚を「おおめます」と呼んでいます

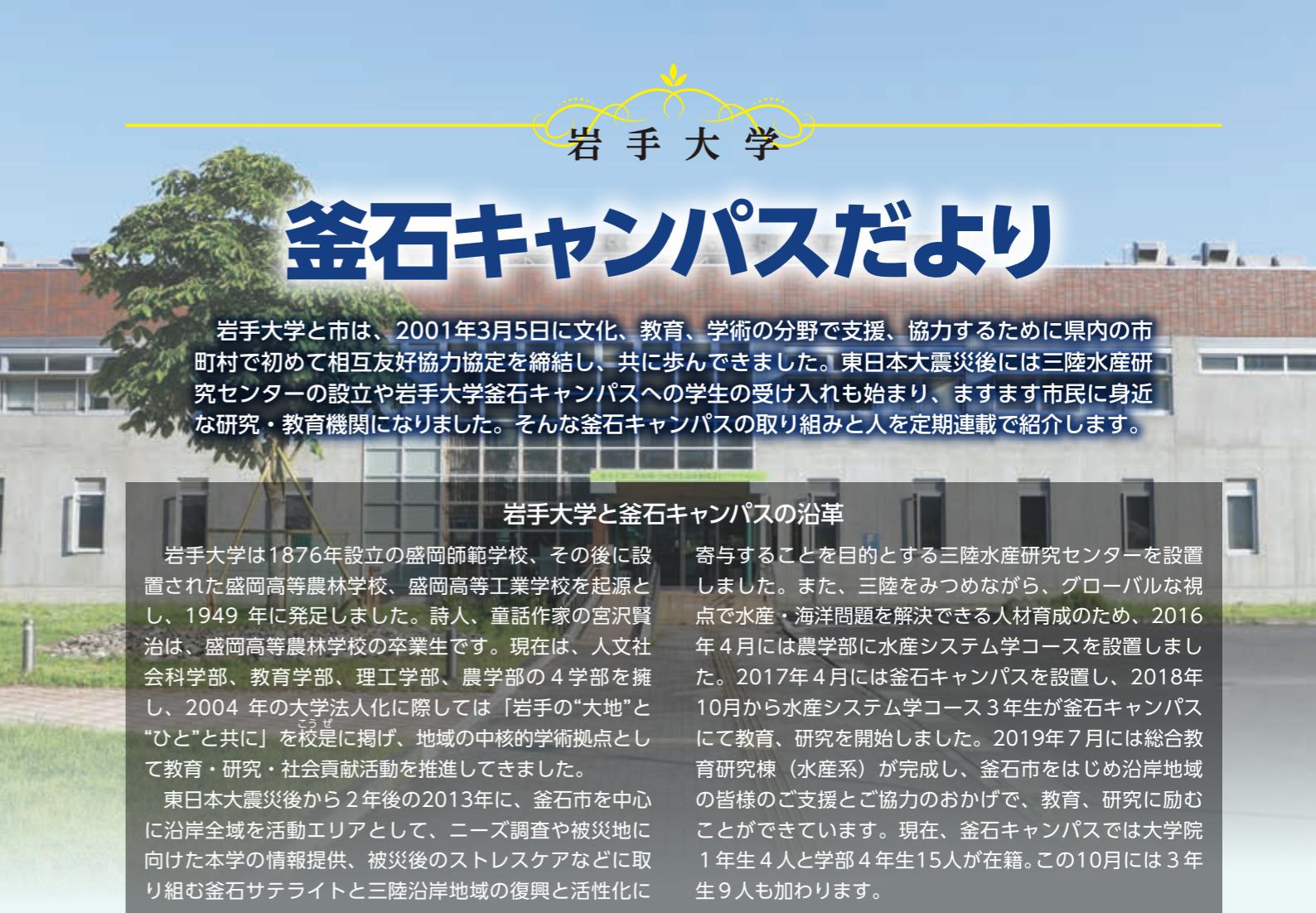
正解は広報かまいし10月15日号釜石
キャンパスだよりのコーナーで！

岩手大学農学部
食料生産環境学科
水産システム学コース

4年
石黒 いしろく
智 とも
大 ひろ
さん



この日とれたばかりのドンコを前に満面の笑み



岩手大学と釜石キャンパスの沿革

岩手大学と市は、2001年3月5日に文化、教育、学術の分野で支援、協力するために県内の市町村で初めて相互友好協力協定を締結し、共に歩んできました。東日本大震災後には三陸水産研究センターの設立や岩手大学釜石キャンパスへの学生の受け入れも始まり、ますます市民に身近な研究・教育機関になりました。そんな釜石キャンパスの取り組みと人を定期連載で紹介します。

岩手大学は1876年設立の盛岡師範学校、その後に設置された盛岡高等農林学校、盛岡高等工業学校を起源とし、1949年に発足しました。詩人、童話作家の宮沢賢治は、盛岡高等農林学校の卒業生です。現在は、人文社会科学部、教育学部、理工学部、農学部の4学部を擁し、2004年の大学法人化に際しては「岩手の“大地”と“ひと”と共に」を校是に掲げ、地域の中核的学術拠点として教育・研究・社会貢献活動を推進してきました。

東日本大震災後から2年後の2013年に、釜石市を中心とした沿岸全域を活動エリアとして、ニーズ調査や被災地に付いた本学の情報提供、被災後のストレスケアなどに取り組む釜石サテライトと三陸沿岸地域の復興と活性化に

寄与することを目的とする三陸水産研究センターを設置しました。また、三陸をみつめながら、グローバルな視点で水産・海洋問題を解決できる人材育成のため、2016年4月には農学部に水産システム学コースを設置しました。2017年4月には釜石キャンパスを設置し、2018年10月から水産システム学コース3年生が釜石キャンパスにて教育、研究を開始しました。2019年7月には総合教育研究棟（水産系）が完成し、釜石市をはじめ沿岸地域の皆様のご支援とご協力のおかげで、教育、研究に励むことができています。現在、釜石キャンパスでは大学院1年生4人と学部4年生15人が在籍。この10月には3年生9人も加わります。



岩手大学三陸水産研究センター センター長
岩手大学農学部 食料生産環境学科
水産システム学コース

現在、水産業を取り巻く環境は厳しいものとなつており、地域の主要な水産物であつたサケやイカなどの漁獲が激減しているのは皆さん報道などでご存じの通りです。そのため、センターでは「増殖」「養殖」「加工・マーケティング」の3つの分野を軸にそれぞれの研究者・学生が研究をしています。

私自身は、近年、需要も価格も高止まりしているサケマス類の陸上養殖を研究しています。三陸は天然ものの漁獲量が豊かであつたために、歴史的に魚類養殖が発展してこなかつた経緯があります。しかし、養殖であれば安定した漁獲量の確保が期待できる他、出荷のタイミングを調整できることから鮮度や流通の管理も行えるようになります。

そうしたことからサクラマスの陸上養殖の研究を開始したのですが、当初は魚が人に慣れず十分に餌を食べない、成長の個体差が大きいなどなかなか満足がいく結果となりませんでした。そんな折、近畿大学との共同研究により成長

の早い稚魚の提供を受けるなどの出来事があり、「釜石ヒカリサーモン桜」と銘打つて地元レストランとの共同による市場性評価(試験販売)までこぎつけることができました。一日7食限定で1000円で販売したところ上々の評判を頂きました(現在は終売)。テレビ番組でも特集していただいたのでご記憶の人もいるかもしれません。

サクラマスの丼、刺身は歯ごたえがあり臭みが少ないことが特長です。飲食店などに魚を見てもらい、意見を集計している最中ですが、十分商品になると言つてくれている事業者もあるようです。今秋からは地元の漁業会社などと協力して釜石湾内で養殖試験をするなど、研究を深めていきたいと考えています。



サクラマス養殖水槽



釜石ヒカリサーモン桜の丢