



(独)水産総合研究センター中央水産研究所では、6研究部、2研究センターにおいて水産業のための研究開発を推進しており、その内容は水産資源、海洋環境、増養殖をはじめ、経営経済、利用加工、内水面等多岐に亘っています。得られた研究成果は学会等に新たな科学的知見として公表すると共に、水産施策や漁業等産業への利活用を図ることが必要ですが、この点において、成果の広報、普及が大変重要になってきます。

私たちは、ホームページの充実、研究所の一般公開や施設ホール等を利用した研究成果のパネル展示、資料配付等により、成果の広報等に努めているところですが、これらに加えて平成15年から、年度ごとの主要な研究成果をまとめた「研究のうごき」を発刊しております。これは、研究課題ごとにその目的と重要性、用いた方法、得られた成果とその波及効果を判りやすく解説した冊子であり、各専門分野における主要な研究成果についての情報が得られるとともに、ご一読戴くことにより、多岐に亘る当所の研究業務が概観できるものと考えております。

このたび、「研究のうごき」第7号をお届けする運びとなりました。簡潔に分かり易く記述・編集すること等を心懸けておりますが、さらに工夫を重ね、より充実した内容に進化させたいと考えております。読者の皆様には、本誌を益々ご利用戴くと共に、ご指導・ご鞭撻を賜ることができれば幸いに存じます。

平成21年11月

所長 内田 卓志

平成20年度中央水産研究所主要研究成果集
研究のうごき第7号 平成21年11月

C O N T E N T S

- 3 国産サケ市場の生き残り戦略とは？
～グローバルとローカルの視点～
清水 幾太郎
- 4 韓国における刺身マグロの消費動向
松浦 勉
- 5 頭足類と藻類への人工放射性元素の蓄積機構の解明
藤本 賢
- 6 卓上式ビデオプランクトンレコーダー (B-VPR) によるプランクトンの大量計測から見えること
市川 忠史
- 7 カタクチイワシの脂肪量別漁獲量の推定
久保田 洋
- 8 高ATP含有微細化魚肉の開発
村田 裕子・平岡 芳信・今村 伸太郎・木村 メイコ
- 9 凍結マグロの新しい解凍法の開発
今村 伸太郎
- 10 ノリに定着、共生している細菌叢を網羅的に調べる
大原 一郎
- 11 クロマグロの親子判定手法の開発と産卵生態の分析
菅谷 琢磨
- 12 クロマグロの産卵場の推定と海洋環境の特徴
増島 雅親
- 13 世界初となる産卵場でのウナギ成魚捕獲
張 成年・黒木 洋明
- 14 クロアワビが持つ消化酵素の種類と特性の解明
丹羽 健太郎
- 15 渓流域のゾーニング管理
中村 智幸
- 16 アユ孵化仔魚の海水移動とホルモン
矢田 崇

本号は<http://nrifs.fra.affrc.go.jp/>でも読めます