

『水中ロボットの開発と水産物の付加価値向上』



主催：静岡市清水産業・情報プラザ（指定管理者：静岡商工会議所）

共催：新産業開発振興機構

今回は、東海大学に協力いただき、第 120 回の講演会・交流会を開催いたします。多数の方のご来場をお待ちしております。ぜひこの機会に大学関係者・講演者をご交流いただき、今後の事業活動等にお役立ていただきますようご案内申し上げます。

開催日時 令和元年 6 月 25 日（火）

講演会 17:00～18:30 交流会 18:45～19:45

会 場 講演会 静岡市清水産業・情報プラザ 3階 研修室

交流会 同 上 7階 交流サロン

講演 1 『調査・検査を目的とした水中ロボットの開発とフィールド実験』

東海大学 海洋学部 航海工学科 海洋機械工学専攻 准教授 坂上 憲光氏

講演 2 『水産物に価値を付ける － 魚の 100%利用を目指して －』

東海大学 海洋学部 水産学科 食品科学専攻 教授 平塚 聖一氏

参加料 無料（交流・懇親会参加者は 1,000 円／軽食・飲物を用意いたします）

定 員 30人

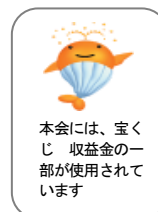
申込方法 下記申込書に記入してFax、E-mail で申し込み下さい。

事務局 静岡商工会議所 産業振興課（担当：増田、堀川）

TEL:054-355-5400 FAX:054-352-7817 E-mail:info@siip.jp

※大学側との積極的な交流を図るためにも、ぜひ交流会までご出席下さい。

※申込書にご記入いただいた情報は、静岡商工会議所からの各種連絡・情報提供に利用する事がありますことをご了承下さい。



第120回「産学官交流」講演会・交流会 参加申込書（東海大学）

令和元年6月25日（火）開催

Fax 054-352-7817

事業所名			
参加者名（役職）	()	()	()
講演会	参加・参加しない	参加・参加しない	
交流会	参加（有料）・参加しない	参加（有料）・参加しない	
所在地		TEL	
※E-mail		※Fax	

※欄：今後の『産学官交流会』のご案内を希望される方はご記入願います。

（原則 E-mail 案内とさせていただきます。Faxでのご希望の場合は、「Fax欄」のみご記入下さい。）

講演1 「調査・検査を目的とした水中ロボットの開発とフィールド実験」

東海大学 海洋学部 航海工学科 海洋機械工学専攻 准教授 坂上 憲光氏

近年、様々な分野でロボットが利用され、私たちの身の周りでもロボットを目にする機会が増えてきました。今では一般の方でも購入できる水中ロボットキットが登場し、水中ロボットでさえ身近なものになりつつあります。私の研究室では人間（ダイバー）に頼っている水中作業を代わりに行う小型水中ロボットの開発に着目しています。そして科学調査、考古学調査、生物調査などを目的に、効率的・経済的なロボット作業を目指しています。ハードウェアとソフトウェアの両面からロボット技術の開発に取り組んでおり、今までに小型水中ロボットによるアーム作業、ハンドリング作業、採泥、発掘を伴う遺跡調査、海底地形データの高速取得等を実現するためのロボット技術の開発に取り組んできました。静岡県清水港や沖縄海域、琵琶湖等のフィールドでもロボットの実証実験を行っています。本講演ではそのいくつかを取り上げ、ダムを検査するために開発した水中ロボットや、浅海域の画像データを高速で取得する曳航型水中ロボット、その他、海洋学部海洋文学科の考古学者と一緒に実施してきた石垣島にある屋良部沖海底遺跡の水中ロボットを使った調査等を中心に紹介します。



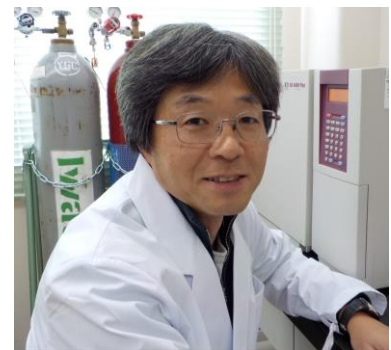
【略歴】

立命館大学大学院理工学研究科機械システム専攻博士後期課程修了、博士（工学）。立命館大学理工学部助手を経て、2004年東海大学海洋学部マリンデザイン工学科講師、2008年同船舶海洋工学科（現在の航海工学科海洋機械工学専攻）准教授。立命館大学客員研究員（2008年4月～現在）。水中環境と接触して作業することを前提に水中ロボットの研究開発を行っている。主な実験フィールドは琵琶湖、沖縄、駿河湾等。

講演2 『水産物に価値を付ける 一魚の100%利用を目指して』

東海大学 海洋学部 水産学科食品科学専攻 教授 平塚 聖一氏

魚を加工する際に食用として利用できる部位は魚全体の50%以下であり、加工工程においては頭や内臓などの食用低未利用部位が大量に排出されています。これらの大部分は直ちに飼肥料へと加工されていますが、より価値の高い食品等に利用することができれば、水産加工業者の収益向上に留まらず、漁業者から流通業者さらには消費者に至るまでの地域全体の活性化に大きく貢献できます。本講演では演者がこれまでに行ってきた水産物の付加価値向上研究を中心に以下のことについてお話をさせていただきます。



【水産物利用の現状と付加価値向上のための考え方】加工工程で排出され、主に飼肥料向けに利用されている頭部や内臓等の加工副産物を食品等利用する場合に、注意しておくべき課題や付加価値向上に向けての考え方について紹介します。

【水産加工業界と共同で取り組んだ主な研究内容】演者はこれまでに、カツオ、アジ、サバ等の様々な水産物を研究材料とし、それらの低未利用部位を利用するために水産加工業界と共同研究を実施してきました。その内容について幾つか紹介します。

【付加価値向上のための基礎研究】鮮度低下が速いと言われている水産物においては、製品の品質を評価する上で臭いは重要なファクターです。そこで、現在も研究を継続中である魚の臭いの生成機構に関する研究について、これまでの進捗状況について紹介します。

【略歴】東京水産大学（現東京海洋大学）水産学部卒業、静岡県立大学大学院生活健康科学研究科修了。博士（食品栄養科学）。農林水産省農林水産消費技術センター、静岡県水産技術研究所を経て、2017年より現職。専門は水産加工学、水産化学、食品栄養学。これまでに行った主な研究には水産加工副産物の付加価値化、鮮魚及び水産加工品の品質向上、水産加工施設の衛生管理向上に関するものがある。