

# 新商品を 開発する

長崎大学の  
地域貢献

4

## 問題を共有しながら 現場と大学が学び合う

東京のデパートのネット販売に登場した「シマアジの生ハム」。高級魚シマアジをゆずの香りで生ハム仕立てにした逸品は贈答用に大好評です。実はこの新商品の開発に長崎大学が大いに関わっていたのです。平成十九年から文部科学省の地域再生人材創出拠点の形成事業として、長大が県、NPOと共同して始めた「海洋サイバネティクスと長崎県の水産再生」（通称、サイバネ）は、水産関連で働く社会人を対象とした、いわば学び直しのプログラム。海洋サイバネティクスとは長大の造語で、環境科学や生物学、経済学、工学などさまざまな専門知識を学び、多分野の知識を使って、水産業の現場で起きている諸問題を解決したり、商品開発に役立てようというものです。立ち上げ当初から事業に関わってきた、水産・環境科学総合研究科の菅向志郎准教授にお聞きしました。

「年間五人〜二十人、自ら応募した方々なので、みなさんとても熱心です。二年間のプログラムは海洋環境や流通などの共通科目を学びながら、業種によって増養殖、漁業管理、水産食品のコースに分かれて講義実習を受講していきます」。プログラムに参加した田脇誠一さんは、前述のシマアジの生ハムを開発・発売した田脇水産の社長。「サイバネに参加するまでは養殖魚を市場に出しても、時には原価割れで出荷することもあり、水産業の将来に不安を感じていました。しかし、先生方の講義を聞いたことで、六次産業化に前向きに取り組むようになりまし。養殖の水質の問題など、今も相談にのってもらっています」。菅先生いわく、「大学という社会人にとって敷居が高く感じられがちですが、我々の知識は使わなければ腐ってしまいます。どんな現場で活用してほしいですね。我々も今、どんな問題が現場で起きているか勉強になる。学び合いです」。

集中講義の日程は、なるべく参加者の負担にならないよう、大潮などの潮まわりをみて決めるという配慮も、現場主義の水産学部らしい気づかい。サイバネでは、このほかクエやマハタなど高級魚の養殖、魚のお茶漬けやわかめ麺といった加工品の開発などにも関わり、水産業の新しい動きが次々と起こり目が離せません。

これがシマアジの生ハム。田脇水産のヒット商品。



商品の味つけやパッケージングなど、学生も協力します

菅向志郎准教授

## 大学の知見を 水産業の再生に活かす 「海洋サイバネティクス」

地域 ←→ 大学

お話を聞いた田脇さん(写真左)は、実は長大水産学部の卒業生。「在学中は単位ばかり気になっていましたが、今の方が逆に大学や先生方を身近に感じますよ」。プログラム修了後も継続して相談にのってもらえるのがありがたい、と。



こちらは松園水産の「漁師まかない茶漬け」



昨年11月に行われた島原薬草フェアでは長崎大学もお手伝い。水屋敷や薬草園といった観光名所で薬草食やハーブ手浴など、薬草を利用した企画が市民に喜ばれていました。



テルやレストランを舞台に次々仕掛けています。本来、地域には、大学のリソースを使い倒すくらいの迫力や執念が求められています。我々もその期待に応えないといけない。最終的には大都市で経済効果を出せるところまでいきたいですね」と嶋野先生。

新しい商品が生まれるプロセスのなかで大学に求められているのは、専門知識と企画力、そしてコミュニケーション能力なのです。

島原市には江戸時代からの薬草園が今も約一ヘクタールほど残り、保存されています。長崎大学は文教キャンパスの薬草園以外にも、かつて野母崎や島原に薬草園をもっていました。そんな縁もあり、島原の薬草を活かして新しい食の名物を作ろうと動き出したのがこのプロジェクト。島原農業高校などで栽培された薬草を製造業者が加工し、麺やかまぼこなどの新しい商品が続々誕生しています。その過程のなかで、長大が着眼的な役割を担っています。薬学部の田中隆教授が薬草の分析をしたり産学官連携戦略本部の嶋野武志教授がマーケティングの提案をするなど、専門知識を活かした強力な応援団が形成されているのです。「薬草と言えは島原」というくらい認知度を高めたいのですが、まずは地元からイベントの反応を見る限り、ようやく熱を帯びてきました。また、地元のホ

### 島原薬草育プロジェクト

生産者と  
製造業者、消費者を  
つなぐ接着剤的な役割



地元の人間だけではなかなかここまでできませんでした

県立島原農業高等学校 陣内秀樹先生