





・色彩色差計での測色結果で色素量を表すことは現段階では難しい。特に養殖現場では不可能に近い。体表の色は色素の種類と量で表すのが妥当である。

・色素量は単位重量当りと単位面積当りで表せるが、単位面積当りで表記する方が良い。これは魚が大きくなるに従って体表が厚くなり、同じ面積でも重さが増す為である。

以上の結果を踏まえ、今回は4試験を行った。試験-1でオキアミミールを多量に添加した飼料でマダイを飼育した時に異常が生じるか否かと、オキアミミールの添加量と体表色素量の関係を調べた。更に、試験-2でエビ・カニ類の殻から油で色素を抽出した色素油の体色改善効果、試験-3でオキアミミールと色素油を併用した飼料でマダイを長期間飼育した場合の体色変化、試験-4でオキアミ抽出油の体色改善効果等を調べた。以下に夫々の試験の詳細を説明する。

## “地域密着でキラリと光る企業”

沖縄読谷村特産品の紅いもから「元祖紅いもタルト」を創造した『株式会社 お菓子のポルシェ』

田形 暁作

沖縄県の産業の特徴は、第3次産業（商業、金融、サービス業など）の割合が高く、第2次産業（建設業、製造業）の割合が低いことである。暖かい気候を利用して、野菜や花の県外出荷が盛んになってきているが、農業や漁業、畜産業などの一次産業が、沖縄の産業全体に占める割合は低い。現在の沖縄県の暮らしを支えている大きな産業は、観光産業である。美しい自然を求めて沖縄を訪れる観光客は、年々増え続けていて、2012年（平成24年）には、これまでで最も多い592万人を達成した。今後、800万人を目標としている。また、人口も増え続けており、2014年1月1日現在で142万に達した。日本国内で人口が増えている都道府県は東京都と沖縄県のみと言われている。沖縄県は若者の移住人口も多く平均年齢も下がっている。

こういった状況下で、株式会社お菓子のポルシェは昭和54年に創業、小さな洋菓子店をオープンした。素材にこだわり、素材そのものの味を生かしたもの。作りたてのおいしさ、あたたかさが感じられるもの。どこか沖縄らしさを残したもの。そして、お客様が笑顔になれるもの。こういった考えが御菓子御殿の原点である。

## 伝える心・伝えたいもの — 天日に干す 天草 —

宮尾 茂雄

私が東京都立食品技術センターに勤務していた頃、「島おこし」として伊豆諸島の食材を使った食品開発に携わったことがあった。そのひとつが神津島や新島産天草だった。伊豆諸島は良質な天草の産地で、乾燥した天草を寒天や菓子などの原料用に出荷していた。神津島のSさんと一緒に、島内の小さな加工場で「神津島産天草ゼリー」や「ところ天」を製造し、商品化した。その後、私は大学に移ったが、2013年の春と夏に西伊豆を訪れる機会があり、海辺や道路沿いに干してある天草を目にした時、ふとそのことが思い出された（写真1）。