

トピックス1

「茨城県水産業振興計画(2011～2015)」の策定について ～高品質な水産物を供給する元気ないばらき水産業づくり～

県では、平成23年4月に、平成23年度から平成27年度までの5年間を計画期間とする新たな「茨城県水産業振興計画(2011～2015)」を策定しました。

一方、平成23年3月11日に発生した東日本大震災により、本県水産業は甚大な被害を被るとともに、福島第一原子力発電所事故による放射性物質の影響など、本県水産業を取り巻く情勢が大きく変化したことを踏まえ、本県水産業の早期の復旧復興を目指して、平成23年度に「茨城県水産業振興計画」の見直し作業を進め、平成24年5月に計画の一部改定を行いました。

1. 計画の基本方向

東日本大震災による被災や原発事故の影響などを踏まえつつ、今後の本県水産業の振興にあたっては、生産者自らが消費者ニーズに応えていくという視点に立つ必要があることなどから、計画の基本方向(キャッチフレーズ)として、「高品質な水産物を供給する元気ないばらき水産業づくり」を掲げています。

その上で、本県水産業を取り巻く現状と課題を踏まえ、大きく「漁業」、「地域」、「食」の3つの視点のもと、施策展開の方向を「①夢のあるいばらき漁業の構築」、「②交流・連携による地域の活性化」、「③消費者に信頼される水産物の提供」、「④霞ヶ浦北浦・内水面の水産業の振興」の4本柱とし、その実現に必要な施策を総合的に推進していくこととしています。

2. 新たな計画の特徴

これまでの計画は、あくまで漁業対策を中心とした施策体系となっていましたが、新たな計画では、漁業経営の安定や担い手の確保といった漁業対策と併せて、水産加工や飲食、観光などの商工関係者、流通、消費者など、多様な主体との連携・交流の視点を重視し、地域(前浜)の活性化や消費者への安全・安心な食の提供など、本県水産業の振興を通じて、漁業関係者のみならず関連産業の方々や県民に対しても広く貢献していくことを狙いとしています。

3. 東日本大震災を踏まえた見直しのポイント

本県水産業を取り巻く情勢として「東日本大震災への対応」を追加し、被害状況や当面の対応、残された課題を整理するとともに、これらに対応する主要施策を追加しました。

(追加した主な施策)

- ・被災した漁港や共同利用施設等の早期復旧
- ・種苗生産、放流体制の早期再開と栽培漁業センターの復旧
- ・新たな放射能の基準値に対応した本県産の水産物の安全性確保
- ・漁業者自らが行うPRなど、生産者の顔が見える販売活動による風評被害の払拭
- ・水産物を活用した前浜のにぎわい回復、地域の活性化の一層の強化

水産試験場本館の整備について

1. 建設の考え方

新水産試験場本館の整備方針は、研究課題の広域化、多様化に効率的・効果的に対応するため、海と内水面に分割していた試験研究機関を統合する組織再編とあわせて検討がなされました。

方針では、今後の試験研究の方向として、「本県に特化した試験研究の推進」を掲げ、①資源管理研究、②資源生態・海洋構造研究、③増殖・漁場造成研究、④水産物利用、⑤流通研究及び漁家経営改善・情報発信の5つの研究分野に対応できる機能と、県民に開かれた研究機関とすることをコンセプトに整備しました。

2. 施設の概要

- (1) 整備期間 設計：平成21年度 建設：平成22年度～23年度
- (2) 建設事業費 4億4千4百万円 (特別電源所在県科学技術振興事業費補助金 10/10)
- (3) 述べ床面積 1,371.04 m²
- (4) 建物の特徴

- ①荷物の搬入と保管、漁獲物標本の搬入と測定を行う簡易測定室との効率的な動線を考慮し、1階搬入口に隣接するよう倉庫や実験室を配置
- ②県民に開かれた施設とするため、研究成果の展示、水産業や海への理解を深めて貰うための資料展示コーナー(1階)と海を眺めることができるデッキテラス(2階)を整備

(5) 主要な研究室

ア 資源生態実験室(1階)

- ・ イワシ、カレイなどの魚類の年齢査定(耳石日周輪解析、鱗年輪解析)を行う。
- ・ 研究機器：光学顕微鏡、実態顕微鏡、耳石研磨機、海水の塩分測定機等

イ 増殖実験室(1階)

- ・ 魚介類・海藻類の種の同定、二枚貝研究のための粒度組成分析等を行う。
- ・ 調査機器等：サイドスキャンソナー、レーザーマーカ、万能投影機等

ウ 生化学・物性検査室(1階)

- ・ 水産食品の成分分析、物理特性等を調べる。
- ・ 研究機器：アミノ酸を測定するアミノ酸分析計、紫外可視分光光度計、レオメーター等



本館全景 南東側外観(海に面して建設)



自然光を取り入れたエントランスホール兼展示スペース

トピックス3

久慈町漁業協同組合と河原子漁業協同組合の合併について

平成23年10月1日付けで久慈町漁業協同組合に河原子漁業協同組合が吸収合併されました。

1. 目的

久慈町漁協と旧河原子漁協は、同じ日立市内に所在しており、久慈町漁協では底曳網や船曳網を主体にヒラメ、カレイ、シラスなど多様な魚が水揚げされ、旧河原子漁協ではヒラメやアワビなどを対象とした比較的小規模な漁業が営まれていました。しかし、水産資源の減少や、魚価の低迷、組合員である漁業就労者の減少・高齢化といった諸問題を抱え、両組合の経営は厳しい状況が続いていました。一方、消費者ニーズの多様化に対応した流通対策、海の多面的利用と漁場環境保全、栽培漁業・資源管理型漁業の推進など組合が組合員や地域に果たすべき役割は以前にも増して高まっており、組合組織と経営基盤の安定強化が喫緊の課題となっていました。

合併後の組合は、久慈浜、河原子の魚と会瀬定置の魚とを組み合わせる取扱品目とロットを拡大することにより、旧会瀬漁協の頃から取り組んできたスーパー等への直販事業や久慈町漁協の冷凍事業等を強化するなど経済事業の収益性向上に取り組むほか、指導事業を集約化するなど経営合理化にむけた取り組みを計画しています。

2. 経緯

日立市内では、久慈町漁協、会瀬漁協、河原子漁協の3組合が1県1漁協を目指す過程で先行して合併することで合意し、準備を進めてきました。

平成23年02月25日 久慈町、会瀬、河原子漁協による合併覚書の締結

平成23年03月01日 久慈町、会瀬漁協合併

平成23年07月19日 久慈町、河原子漁協 合併仮契約書調印

平成23年07月30日 久慈町、河原子漁協 臨時（合併）総会

平成23年09月26日 合併認可（県）

平成23年10月01日 久慈町、河原子漁協合併(登記年月日平成23年10月3日)

平成23年10月23日 合併後の臨時総会、補欠選挙

3. 合併参加組合

久慈町漁業協同組合 / 河原子漁業協同組合

4. 組合の所在地

主たる事務所：茨城県日立市久慈町1-1-2（本所）

従たる事務所：茨城県日立市会瀬町1-1-8（会瀬支所）

茨城県日立市河原子町3-1-14(河原子出張所)

5. 組合の規模(合併時)

組合員数：137名（正組合員79名、准組合員58名）・職員数：14名

6. 組合の役員(合併後):

理事7名、監事3名

代表理事組合長 今橋 照男（久慈町漁業協同組合代表理事組合長）

副組合長 横田 政男（旧会瀬漁業協同組合）

副組合長 木村 勲（久慈町漁業協同組合）

有限責任事業組合（LLP）コイ種苗生産グループの設立について

コイヘルペスウイルス（以下「KHV」という。）病に耐性を有するコイの作出技術を応用したコイ種苗の生産施設を整備するため、霞ヶ浦北浦のコイ養殖業者が「コイ種苗生産グループ」（以下「生産グループ」という。）を立ち上げ、全漁連等の補助を受けて『コイ種苗昇温処理施設』を平成21年3月に建設しました。

昇温処理施設は、平成21年7月から稼働を始め、現在3年目を迎え、効率的で効果的な昇温処理を行い、KHV耐性魚の作出に取り組んでいるところです。

コイ種苗生産グループは、施設建設補助にあたって有限責任事業組合（以下「LLP」という。）を3年以内に設立することが定められています。そこで、施設の運営とあわせて生産グループ会員によるLLPの設立意義やLLPの効果について学習会を開催するなど、LLP設立に向けた取り組みを実施してきました。

その結果、生産グループは、平成23年8月2日付けで「有限責任事業組合コイ種苗生産グループ」（会員：24名）として、水戸地方法務局にLLPの登記を行いました。

LLPに登記することでのメリットとしては、

- ① 契約の主体（県市町村・会社との契約主）になれること。
- ② LLPとして契約することで会員全員に同様の効果がおよぶこと。
- ③ 契約に伴う責任は出資額までの責任に限定されること。
- ④ 政策的な支援も受けやすくなること。

今後は、これらのLLPの特性を生かし、コイ昇温処理技術の普及や落ち込んでいるコイ消費拡大を図るためのPR活動等、霞ヶ浦北浦におけるコイ養殖業の復興に取り組む予定です。



コイ稚魚昇温処理施設全景



昇温処理水槽



コイ稚魚搬入写真



コイ稚魚搬出写真

トピックス5

“霞ヶ浦北浦のワカサギはそれほど泳ぎまわらない!”

霞ヶ浦北浦を代表するワカサギは、湖全体に分布していることから、広く回遊していると考えられてきましたが、これまで回遊の様子を調べたことはありませんでした。

また、近年のトロール漁によるワカサギの漁獲では、魚群の密度や魚の大きさが水域間で大きく異なることがあり、しかも漁場が特定の場所に偏ったり、漁場が変わるといった現象がみられていました。

そこで、このような現象がなぜおこるのか、そもそもワカサギはどのような回遊をしているのか、ということをも、魚体中の炭素と窒素の安定同位体比を分析することによって検討しました。

霞ヶ浦北浦の複数の場所でワカサギを採集して、個体ごとに炭素・窒素安定同位体比を分析したところ、その値は霞ヶ浦と北浦とで大きく異なっていました(図2)。

一般的に、動物の炭素・窒素安定同位体比は食べている餌の違いによって差が生じることが明らかとなっていることから、霞ヶ浦と北浦のワカサギはそれぞれの湖でその場所の餌を食べて成長していることを示しており、霞ヶ浦と北浦はつながっているけれども、それぞれの湖を行き来していないということがわかりました。

さらに、霞ヶ浦と北浦の中でも、それぞれの水域によって安定同位体比が異なる傾向を示したことから、ワカサギの回遊範囲はかなり狭いと考えられました。

霞ヶ浦北浦では、これまでもワカサギの生態に基づく漁模様の予測を行ったり、資源を持続的に利用できるような資源管理型漁業を推進しています。

今回の結果を踏まえると、各水域におけるワカサギの資源水準を把握することができ(図3)、水域ごとに異なったやり方での漁獲利用と資源保護のバランスをとるという資源管理も可能となります。例えば、水域ごとにその年の資源状況に応じて保護区を設定するなど、これまでよりもきめ細かい高度な水産資源の管理に取り組むことができると考えられます。



図1 7月のトロール漁解禁直後のワカサギ

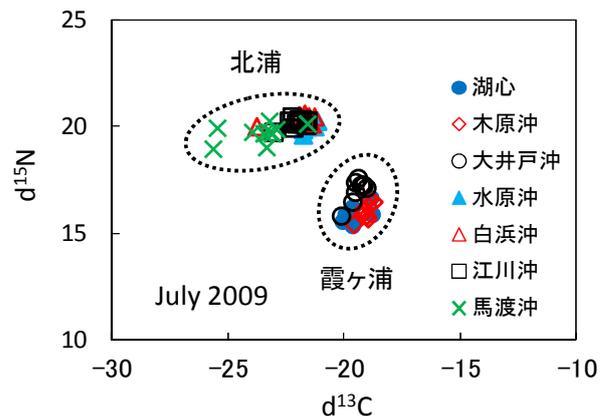


図2 霞ヶ浦と北浦で採集したワカサギの炭素・窒素安定同位体比

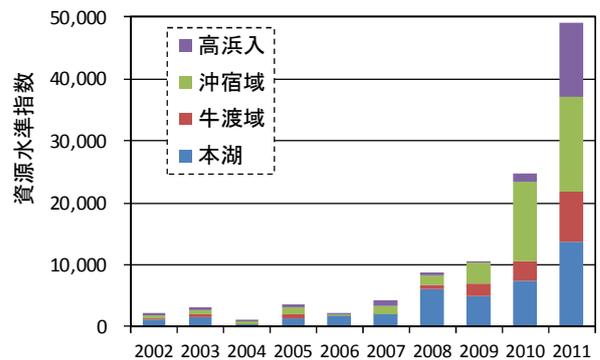


図3 水域ごとに算出した漁期当初におけるワカサギの資源水準指数(霞ヶ浦)

トロール漁業における自主的な漁業管理の動向について

霞ヶ浦北浦の漁業者は、平成22年度より、トロール漁業を対象に「トロール部会の設立」や「自主規制の制定」により『買い手のニーズに応える漁業』を実現するための自主的な漁業管理を実践しているところです。そこで、2年目を迎えた取り組みの一端をご紹介します。

1. 夜間操業における安全確保対策について

昨年に引き続き、トロールの操業時間については特別採捕許可に基づく公的な規制ではなく、部会を中心とした漁業者の話し合いによって決定されました。そのなかで、操業時間に夜間を含むことから、より安全な操業方法について検討され、船体中央部に1灯のみであった灯火（白色）が、今期漁期から船首にさらにもう1灯（青色）を追加して、操業中における進行方向が他船から確認しやすいように改善が図られました。



【船首部分に取り付けられた青色灯】

2. 年末特別操業『寒曳き漁』の実施について

平成23年度は、良好なワカサギ資源状況を背景に、漁業者の要望を踏まえ、通常12月10日で終了するトロールを12月31日まで延長し、年末特別操業「寒曳き漁」を実施しました。実施にあたっては、①資源の有効利用を図るためあらかじめ販路を確保すること、②漁業者間のトラブル防止のため漁協を中心に十分に内部調整を図り、必要に応じて新たな自主規制等を設けること、③違反者に対する厳しい処分を設けることなどについて議論が交わされ、特にトラブルも無く終了しました。この「寒曳き漁」は新聞等でも取り上げられ、『寒曳き漁』リーフレット裏面のレシピ集も好評で、霞ヶ浦北浦の水産業のPRにも貢献するものとなりました。

【期間限定】 霞ヶ浦の寒曳きワカサギ

今年ワカサギ好漁につき例年12月10日で終了となるトロール漁（寒曳き漁）を年末12月31日まで拡大実施し（寒曳き）、新たな霞ヶ浦の冬の味覚『寒曳きワカサギ』をご提供させていただくこととなりました。この機会に、貴重な寒曳きワカサギを是非ご利用、ご賞味ください。

【寒曳きワカサギの特徴】

- 寒曳きのワカサギは、産卵期を控え、1年で最も脂ののっています☆
- 他産地に比べ成長が早く、大きくても骨ごと・丸ごと食べられます☆
- 天ぷら、唐揚げはもちろん、熱々の素焼ワカサギを生醤油に浸して食べるのもおススメ☆
- 佃煮や甘露煮、焼ワカサギなどの加工品も人気があります。
- 焼ワカサギは、古くから地元ではお正月用のお雑煮や甘露煮、昆布巻きなどにも利用されてきた伝統食品です。

【トロール寒曳き（年末操業）予定日】 ※天候により出漁を見合わせる場合もあります。

12月	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
西浦	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
北浦	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

※ 定置網（振網）は、1月20日まで操業しております。

【裏面】もご覧ください
漁師お勧めのレシピ載せております☆

霞ヶ浦漁業協同組合
きたうら成城漁業協同組合
麻生漁業協同組合
樺太漁業協同組合

霞ヶ浦北浦水産振興協議会

漁師のおかあちゃん『寒曳きワカサギ』お勧めレシピ集☆☆☆

ワカサギ一夜干し
トースター、フライパンで簡単調理☆

- ワカサギを4%塩水（水1Lに塩40g）に約4時間浸します。
- 市販の干物カゴなどにいれて目の当らない風通しの良い場所に一夜干しします。（大根やニンジンなど）を入れ蒸かたせします。
- 魚焼グリル（トースターやフライパン）にアルミホイルをひいて焼いて（約10分）で10分程度焼きます。
- ※ 上品な味わいでお酒の肴にもピッタリです。

素焼き・焼ワカサギ
おつまみに良いお雑煮、甘露煮に良い☆

- 並べたワカサギを串に刺します。（串が抜ければ、割さなくてもOKです）
- あとは、魚焼グリルで焼くだけ☆
- ※ 船々のうちに生醤油に浸して食べたり、わさび醤油、七味マヨネーズで食べるのも美味しいです。
- ※ 冷めたならレンジで加熱しても美味しく食べられます。加工済みの市販品も売っています。

焼ワカサギのお雑煮
市販品でもOK 簡単調理要らず☆

- 水にダシの素少々とお雑煮の具となる野菜（大根やニンジンなど）を入れ蒸かたせします。
- 野菜が煮えたら醤油で味を整えます。
- 出来上がったお雑煮のうえに、弱火で煮つけた焼ワカサギ（市販品でもOKです）をのせれば出来上がりです。（※このとき蒸籠け目がつくまで煮るのがポイントです。）
- ※ 熱いうちに召し上がっていただく焼ワカサギからダシの旨味がより感じられます。地元伝統的な郷土料理です。

自家製☆焼ワカサギの甘露煮
骨まで柔らかくとりける伝統の味☆

- 平型のザルに焼いたワカサギ（市販の焼ワカサギでもOKです）を並べ、鍋に入れ、ワカサギが浸る程度水を入れ、弱火で数時間煮ださせます。（水が減ったら継ぎ足しながら煮てください。）ザルで上げ煮するのには身割れ、揚げ付きを防止のためです。
- 煮立ったら、醤油、砂糖に水あめ又はハチミツを加え、揚げないよう弱火で更に煮詰めます。（醤油・砂糖は、1：1が目安。水あめは、お好みで調整してください。）
- ※ 煮詰まったら、火からおろし、鍋の中で冷ましたら出来上がり。（急冷するので冷めるまでワカサギに触れないことがポイント。）

霞ヶ浦北浦水産振興協議会