

3つの県産ブランド水産物が誕生しました！ (常陸乃国しらす、常陸乃国まさば、霞ヶ浦 暁のしらうお)

1 常陸乃国しらす

茨城県のシラスは、沿岸小型船の主な漁獲対象魚種であり、全国有数の漁獲量及び加工品生産量を誇る一方、産地認知度が低いことが課題です。そこで、県では、「シラス＝茨城県」のイメージを定着させることを目的に、漁業者、加工業者及び販売事業者を集めた「茨城県産高付加価値シラスブランド化協議会」を立ち上げ、令和6年10月、原料の鮮度に着目した新ブランド「常陸乃国しらす」を発表しました（図1）。

「常陸乃国しらす」は、消費者や販売者から好評を得ており、首都圏の高級百貨店や、県内の高級量販店で販売されています。

【ブランド基準】

- ①漁師の“自信の一網”のシラスであること
- ②短時間の網入りで生きたまま漁獲する一艘曳きで獲れたシラスであること
- ③プランクトンが豊富な親潮と黒潮がぶつかる好漁場の茨城県沖で獲れたシラスであること
- ④最終製品の「し」字率^{*}が95%以上となるよう、迅速に加工されたシラスであること

^{*}シラス製品の評価基準の一つである「きれいな曲線を描く」割合。船上から加工までの保冷温度と相関があることが分かっています。

2 常陸乃国まさば

県では、海面漁業に比べて天然資源や海況の影響を受けにくい養殖産業の創出に向け、令和4年度から那珂湊漁港内に設置した網いけすでマサバ養殖実証事業を実施してきました。網いけすへの種苗投入から出荷に至るまでのサイクルを2回行い、那珂湊漁港内で美味しいマサバを養殖できることが実証できたことから、令和6年11月に生食推奨をコンセプトとした新ブランド「常陸乃国まさば」を発表しました（図2）。

令和6年12月および翌年1月に実施した流通試験で出荷した「常陸乃国まさば」は姿造りやすし等で提供され、消費者および飲食店の双方から高い評価をいただきました。

今後、本県の新たな名物として定着するよう、ロゴ作成等のブランド化や商業化に向けて取組んでいきます。

【ブランド基準】

- ①本県で養殖されたマサバであること
- ②人工種苗由来であること
- ③人工餌料で育成されたこと

3 霞ヶ浦 暁のしらうお

霞ヶ浦は日本有数のシラウオの産地です。獲れたてのシラウオは透き通っていますが、時間の経過とともに白くなります。漁師しか見ることのできなかった透明感を消費者に伝えるため、霞ヶ浦漁業協同組合と県水産試験場が共同研究を行い、獲れたての透明感・鮮度を維持できる品質保持技術を開発しました。そして令和6年11月に圧倒的な透明感とぷりぷりとした食感が特長の「霞ヶ浦 暁のしらうお」が誕生しました（図3）。

「霞ヶ浦 暁のしらうお」は、購入した消費者や飲食店から高い評価をいただいております。霞ヶ浦漁業協同組合 HP での予約販売のほか、県内外の高級飲食店などで取り扱われています。

【ブランド基準】

- ①漁獲直後の高い透明感を保持できるよう漁協と県の共同研究によって開発した品質保持技術を遵守して生産したものであること
- ②品質保持技術に係る講習を修了した者が生産者であること
- ③秋から冬の時期に生産されたものであること
- ④漁場が霞ヶ浦であること
- ⑤網を引く時間が30分以内であること
- ⑥漁師が透明感・味・食感で最高品質だと認めたものであること



図1 常陸乃国しらす



図2 常陸乃国まさば



図3 霞ヶ浦 暁のしらうお

大井川知事と漁業士の意見交換会を開催しました

令和7年1月28日に大井川知事と漁業士の意見交換会を開催しました。会場は大洗町漁協直営のかあちゃんの店で、生シラスと釜揚げシラスの2色丼を喫食しながら、水産物のPRや後継者の確保について意見交換しました。

漁業士からは「量販店でのシラス加工品の試食品提供活動に参加し、茨城県産シラスが知られてないことを痛感した一方、おいしいと言ってもらえて普段の漁業の仕事の自信につながった。」「シラスと言えば静岡県産が有名だが『シラス＝茨城県』となるようにがんばりたい。」「今は常陸乃国しらすの生産に参加できていないが、シラスの鮮度管理にはこだわっている。今後、加工業者と一緒にがんばっていきたい。」といった現場の実態や今後の意気込みについての意見が出ました。

大井川知事からは「生産者には、他と違う、差別化できる、突き抜けたものをつくってほしい。他のものも突き抜けたものに引っ張られるように売れるようになるはず。」「後継者は漁業だけでなくあらゆる産業で不足している。最も大事なことは稼ぐ姿をみせること。若い人が夢をみられるような職業にしてほしい。海に出て魚を獲るとするのはロマンがあつてすばらしいので、それに加えて、稼いで、よい暮らしをしているところをみせてほしい。」といった励ましの言葉がありました。

今後も漁業士会では、漁業が稼げる産業であるよう、漁獲物の高付加価値化など、本県水産業をより良くする取組を進めていきます。



大井川知事と会に参加した漁業士



シラス丼を喫食する知事



発言する漁業士

イセエビの資源管理勉強会を開催しました

1 開催趣旨

近年、茨城県ではイセエビの漁獲量が急増しています。国内のイセエビ資源は単一系群とされており、古くからイセエビ漁業が盛んな三重県等の先進県では禁漁期間の設定や水揚げ物の体長制限などが取り組まれています。茨城県をはじめとする近年になってイセエビの水揚げ量が急増している新興県においては、どのような資源管理をしていくか検討する必要性が生じています。

そこで、近年イセエビの資源量が増加している県や、今後資源量の増加が見込まれる県の試験研究機関が集まり、イセエビの試験研究や有効活用方法について専門家や先進県から取組内容について先進事例を学びつつ、情報交換を行うという趣旨で、令和6年11月7日（木）に本県主催のイセエビ資源管理勉強会を開催しました。

2 開催結果

当日は専門家として東京大学大学院の山川准教授をお招きし、先進県として三重県水産研究所の方にリモートでご参加いただきました。山川准教授からは「イセエビの生活史と資源評価、資源管理」というタイトルで、国内のイセエビ資源全般に関わるお話をいただいた後、三重県水産研究所より、イセエビ漁業の現状と、現在取り組んでいる試験研究が紹介されました。新興県として、岩手県、宮城県、福島県の各公設試験研究機関の方々にも自県におけるイセエビ漁業の実態について発表いただきました。新興県の間でも漁獲量に大きな差があり、岩手県ではまだ見かけるようになった程度である一方、茨城県では水揚げ量の急増に伴って重要種になってきているといったことが情報共有されました。

総合討論においては、現場に資源管理の取組を定着させていくための方法（シミュレーションによる予測）や、なぜイセエビが増えているのか（水温や黒潮大蛇行との関係など）などが議論されました。新興県においては、先進県に比べて漁獲物のサイズが大きい、漁期が水温の高い夏季（イセエビの産卵期にあたる）に限られるといった特徴があり、先進県の事例を学びつつ、新興県の特徴に則した資源管理を検討する必要があるなどの意見が出されました。

本県においても、共有された情報を参考にしながら、資源管理に必要な情報収集を進め、持続的かつ効率的なイセエビ資源利用に向けた漁獲ルールを検討を進めてまいります。



写真：総合討論の様子