

碧 水

第 8 4 号

平成10年(1998年)4月

静岡県水産試験場

〒425 焼津市小川汐入3690
TEL (054) 627-1815
FAX (054) 627-3084

トロガツオってなあに？

目に青葉 ^{ホトトギス} 山時鳥 ^{カツオ} 初松魚

と謳われるように、初鯨は初夏を告げる風物詩として昔から珍重されていました。特に、江戸時代には、鯨が最高級魚とされ、中でも初鯨は超高級品とされていました。元禄・天明年間といった江戸時代のバブル絶頂期には、初物一本が当時の金額で2両3分、現在の貨幣価値でなんと14万円という、今ならとんでもない値段で取引された記録があるようです。

上りカツオと戻りカツオ

この初鯨は、春から夏にかけて黒潮に乗り、日本近海を北上していく上り鯨を獲ったものです。実は、この鯨は余り脂の乗っていない鯨とされています。これに対して、秋に南下して来る鯨は戻りガツオ(下りカツオ)と言い、こちらの方は脂の比較的乗った鯨として知られています。したがって、江戸時代には脂の乗っていない鯨を珍重していたこととなります。

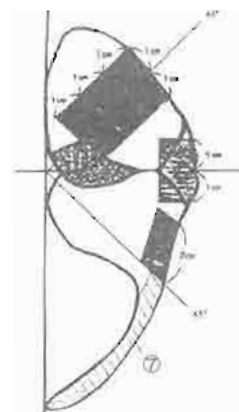
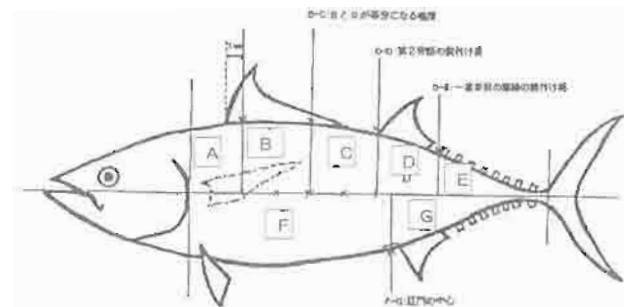
時代が変わって、江戸時代には低級魚とされ、見向きもされていなかった鯨が、今では高級魚となりました。それに対して、鯨の地位はかなり下がってしまいました。同時に食べる方の嗜好も変化し、今ではとにかく脂の乗っているものが好まれるようになっていきます。このような情勢の中、江戸時代にはなかったトロガツオという称号を冠したカツオが、魚屋さんの店頭に出現するようになりました。

鯨の脂は何処にある？

さて、前置きが長くなりましたが、脂の乗っ

た鯨がトロガツオというなら、トロガツオにはどのくらいの脂が含まれているのか興味があります。そこで、私たちはまず、鯨の体のどこに脂が多く含まれているのかを調べました。

私たちは第1図のように、まず鯨の体の半身を雄節側5つ、雌節側2つの計7つのブロックに分け、それぞれの部位に平均してどのくらい脂肪が含まれているのかを調べました。



- ① 背側筋表層
- ② 同 中層
- ③ 同 深層
- ④ 真正血合筋
- ⑤ 表面血合筋
- ⑥ 腹側筋表層
- ⑦ はらち

第1図 脂肪含量を分析した部位

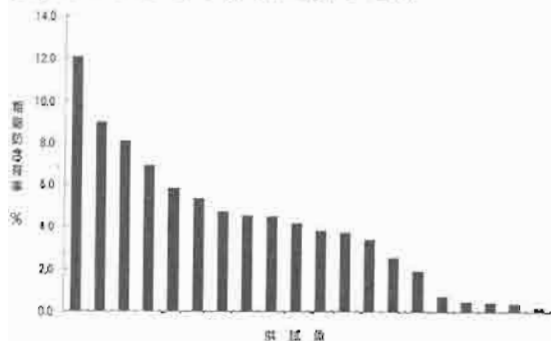
また、残りの半身を図のA～Eの位置で輪切りにし(部位a～e)、それぞれのブロックごとに背中側の表面から深さを変えて3つの層、表面から1cmの深さまでの表層、1～2cmの中層、2～3cm深層の部分を取り出し(e部位では表層、中層のみ)、脂肪の含量を調べました。

さらに、表層血合肉、真正血合肉(a～d部位)、腹側の表面の筋肉とハラモ(b、d部位のみ)の、図に示した七つの場所にどのくらい、脂が含まれているのかを調べました。

南方カツオと東沖カツオ

さて、脂の乗った鰹と脂の無い鰹では、脂肪含量にどのくらいの差があったのでしょうか。

今回調べたカツオの中央の部位の脂の含有率をグラフにしてみました(第2図)。



第2図 供試魚の中央部位(C)の粗脂肪含有率

同じカツオでも獲れる時期や漁場によって、その脂肪含量は大きく異なります。グラフのように、脂肪含量は雄節の真ん中の部分で多いものが12%から、少ないもので0.2%となりました。

このうち、脂肪含量が少ないものは主に南方漁場と呼ばれる遥か赤道に近い南の漁場で獲られた鰹です。このように脂の少ないカツオは生食にされるよりも鰹節の原料として、ここ焼津港に数多く水揚げされています。

また、脂の多いカツオは、東沖漁場といわれる文字どおり日本の東沖の漁場で獲られたものですが、東沖と言ってもかなり日本から離れた広い漁場を指しています。したがって、一口に東沖漁場といっても、今回の分析では脂肪含量が12%もあるカツオから3%しかないカツオまでいたことになります。

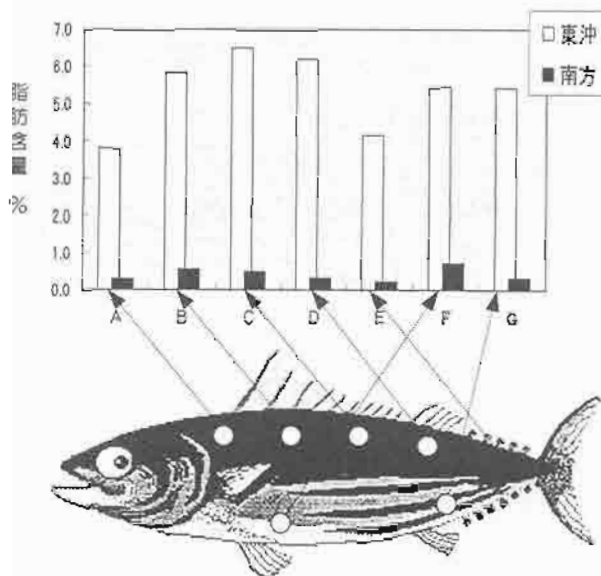
この中でも、特に脂の乗っている鰹が「トロカツオ」という称号を与えられて、魚屋の店先に並んでいるのでしょう。

鰹の刺身の舟盛り、どこから食べる？

さて、宴会に出たらカツオの刺身の舟盛りが出ました。皆さんはどこから箸を付けますか？

第3図に示したのが、私たちが部位ごとに脂の含有量を調べた結果です。南方漁場のカツオはどの部位も脂が乗っていないので、余り部位の差は見られませんが、脂の乗っている東沖漁場のカツオでは、雄節側の真ん中の部分が最も脂が乗っており、平均で6.5%でした。それに対して頭や尻尾側の端の部分はそれぞれ平均で3.8%と4.2%となっており、脂の乗りは悪くなっています。皆さんの中にはハラモの部分が一番脂が乗っていると思われた方がおられると思いますが、ハラモを含んだ部位の脂肪含有率は平均5.5%で雄節真ん中の部分よりは少なくなっています。これは、ハラモだけを取り出して分析した訳ではなく、部位全体の平均値なので、このような結果になったのだと思われます。

この結果からすれば、脂のできるだけ乗った刺身を食べたければ、舟盛りの真ん中の部分にまず箸を付けるのが正解?といえます。



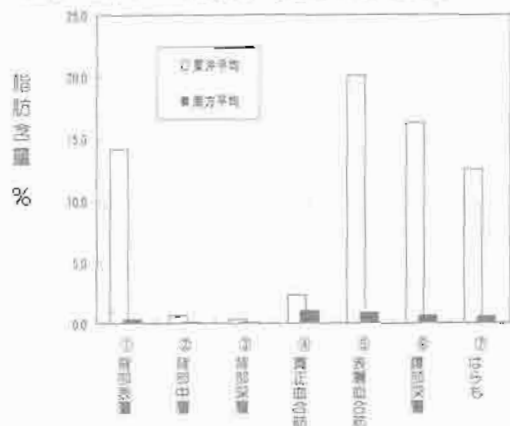
第3図 カツオの部位別の脂肪含量

表面削れば皆一緒

次に、層別に脂の含有率を調べた結果(d部位)をグラフにしました(第4図)。図のように脂の乗った東沖漁場のカツオでは背部や腹部の表層筋、表層血合肉、ハラモといった表面から1cmの深さまでの脂の含量が高いことが分かります。中にはこの表層部に限れば45%という、正にトロというものまであります。

実際、皆さんも、脂の乗った鯉の刺身が、皮の部分に浴って白くサシが入った状態になっているのを見たことがあると思います。

これに対して、中の方は中層②で0.6%、深層③で0.3%となっており、表面の脂が乗っけようといまいとほとんど脂が乗っていません。また、脂の乗っている表層の部位別の傾向は、脂の多い東沖漁場のカツオで、前述のブロック(A~E部位)と同様に中央の部位で高く、頭側や尾側で低くなる傾向が見られました。



第4図 鯉の層別脂肪含量(d部位)

次に、全体の脂の乗りと分布にはどのような傾向があるのでしょうか。それぞれの部位、層の脂の分布を検討した結果、全体の脂の含量によって脂の分布に差があることが分かりました。

ある程度脂の乗っている東沖漁場のカツオのような場合、全体の脂肪含量が減ると、それぞれの部位、層も同じように脂が減っていきませんが、更に脂肪含量が減り、南方カツオのような脂の少ないカツオになると血合肉の脂は余り減らなくなります。その結果、脂の相対的な分布は血合肉で高くなります。

ところで、脂の乗っているカツオの刺身の中でも一番脂が乗っているのが、表層血合肉の部

分です。もっとも最近のカツオの刺身では、この血合肉の部分を取り除いてしまっているものも多いので余り食べることがないかもしれません。しかし、血合肉には脂だけでなく、ビタミンやミネラルなどの栄養成分が多く含まれていますから、できれば多くの人に食べて頂きたいと思います。ちなみに、カツオの脂には魚類の中でも特に多く、頭に良いとされるDHA(ドコサヘキサエン酸)が含まれています。

トロカツオの定義

そもそも「トロ」という言葉はマグロの最も脂の乗っている部位の名前ですが、今では「脂がとでも乗っている」という意味に広く使われています。トロカツオもトロという名が示すとおり、通常のカツオに比べ脂肪が多いと言われています。

最近では生食用として、トロカツオは通常に比べ、高値で取り引きされています。もっとも、トロカツオというグレードがはっきりと定義されているわけではなく、その評価も実は曖昧なものです。

そこで、魚のことは魚屋さんに聞くのが一番ということで、私たちはトロカツオの鑑定を本職の方にしてもらいました。

鑑定、トロカツオ

今回、トロカツオの鑑定をしていただいたのは焼津魚市場の仲買人の皆さんで、普段からカツオを買い付け、トロカツオを選り分けて販売している、いわばプロの方々です。鑑定の仕方は、あらかじめ脂肪含量を測っておいた、脂のあるカツオから無いカツオまでを一通り用意し、これらを刺身にして、実際に目で見て、舌で味わった上で、トロカツオかどうか判定してもらいました。(写真)

判定してもらった結果、今回は一定の水準を境に、はっきりとトロカツオとそうでないものに評価が分されました。このことは、今回鑑定をしてもらった仲買人の方々が同じ市場で入札を行っているため、価値観がある程度同一であったと考えられます。したがって、今回の結果ではトロカツオと言われるカツオは、表層血合肉

の部分でおおよそ25%程度以上あるものでしたが、違う市場で同様の試験を行えば、また違う数値の境界線になることも十分考えられます。ですから、今後も色々な場所で調べてみる必要があります。

また、トロガツオであるかどうかの判定基準は脂肪含量だけでないようです。仲買人の中には、トロガツオを身がピンク色をしていて、ねっとり柔らかく甘みがあるものと定義する人もおり、脂の乗り以外の要素もあるかもしれません。この点については、まだ私たちもはっきりと調べていませんが、脂肪含量だけでも評価が明確に分かれたことから、脂肪含量がトロガツオを決定付ける大きな要素であることは間違いありません。



魚仲買人によるトロガツオの鑑定の様子

プロはこうして見分ける

さて、今回は、刺身にして、見て、味わってトロガツオを判定してもらいましたが、実際にカツオを売り買いする時は丸のまま、しかも凍った状態です。それでは、どのようにしてプロはトロガツオを見分けているのでしょうか。

そこで、仲買人の皆さんにどの様に脂の乗りを見分けているのかをアンケートして見ました。

アンケートの結果、主な回答の一つ目は、ナイフを突き刺してみるとという答え。これは魚が凍ると堅くなるのは、魚の中の水が凍って堅くなるのですが、脂が多いと脂が少ないものに比べ柔らかくなるという性質を利用したものです。もっとも、その差は微妙なもので、判別には長年の経験が必要であり、我々素人ではなかなか判断できません。

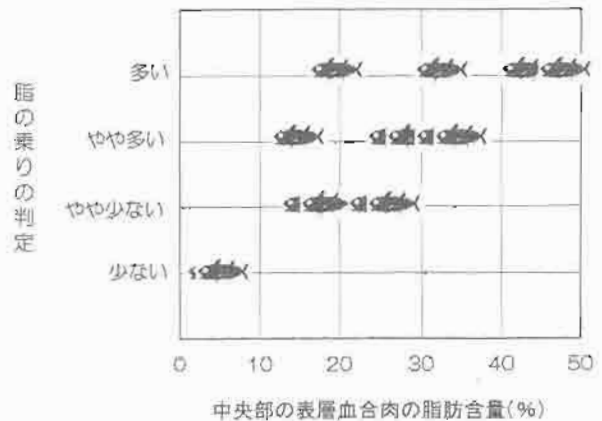
二つ目は皮を削り、肌の色を見るというもの。脂が多いと白っぽくなることを見分けるのですが、生の刺身の場合我々素人でも判別できますが、凍結すると皆、白っぽくなりますので、簡単ではありません。

三つ目は漁場と時期で判断するというもので、やはり長年の経験から傾向を判断しているもので、逆に脂の乗りが漁場と時期に大きく関係していることを示しています。また、漁獲している漁船が分かっているので、漁師に聞くこと(船の上で漁獲したカツオを食べている)もあるそうです。そして、多くの方の場合、これらを総合して判断しているようです。

官能判定は正しいか？

それでは、仲買人さんに伺った方法で、どのくらい正確にトロガツオが見分けられるのでしょうか。

実際に冷凍カツオの脂の乗り具合を見分けてもらいました。そして、そのカツオを分析して得られた脂肪含量と比べてみました。その結果が、第5図です。



第5図 冷凍カツオの脂の乗りの判定と実際の脂肪含量

図ではそれぞれの判定結果の場所にカツオの絵を描いてあります。この図を見ると、図の右下の方にはカツオがいませんが、左上の方にはカツオが見られます。これは脂の多いカツオは、正しく判定できるが、脂の少ないカツオでは脂が多いと判定されることもあるということです。

つまり、トロガツオといわれたのに、全然脂

が乗っていなかった、ということはあるけれど、脂があまり乗っていないから安いよっていうカツオを買ったところが運良く脂の乗っているカツオだったということは、ほとんどないということです。

これは、ナイフを突き刺した時の感触で判断する場合、冷凍魚の温度が上がっていると氷が柔らかくなって、それを脂があって柔らかいと誤認しやすいことにも原因があります。

光で分かるトロガツオ

それでは、我々、長年の経験の無い素人でも簡単に判定できて、しかも正確に脂の乗りがわかる方法はないでしょうか。

実は、近赤外線という一種の光を冷凍のカツオに当てることにより、カツオ表面の脂肪含量を正確に知ることができるのです。試験場では今、その方法を研究していますが、詳しくは碧水第82号(平成9年10月)に載っているのをそちらをご覧ください。

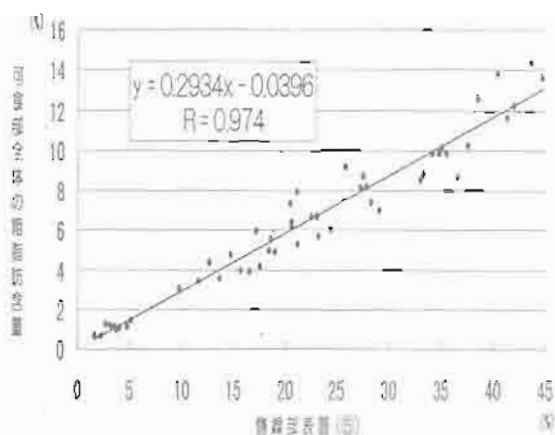
この近赤外線を使った測定方法の利点は、光を使うので魚体を痛めないこと、短時間で結果が出るので大量の魚を測ることができること、操作が簡単なので知識や技術、経験のない素人でも測定ができることです。測定結果は脂肪含量が%表示されますので脂の乗りの客観的指標になります。しかし、現状ではまだ、測定誤差が大きいので、現在は、この測定精度を上げるための研究を行っているところです。

表面を測れば分かるカツオの脂の乗り

近赤外線は、カツオのごく表面部分にしか光が届かないため、直接的には表層部分の脂肪含量しか分かりません。しかし、表層部分の脂肪含量と全体の脂肪含量との間には密接な関係があり、第6図のような式を使えば、全体の脂肪含量を推測することができます。

たとえば、今回トロガツオと判定された境の表層脂肪含量25%は、全体の脂肪含量では7%位だということが分かります。

つまり、表面の一部分の脂肪含量が分かれば、全体の脂肪含量を測る必要はないのです。



第6図 表層血合肉と可食部全体との粗脂肪含有率の相関

どこに行けばトロガツオが獲れるのか?

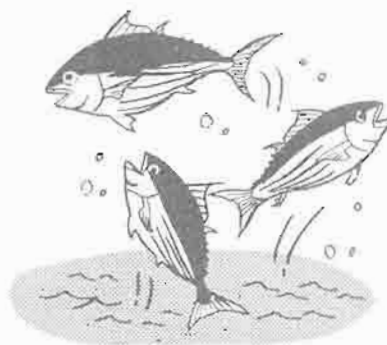
カツオは今では日本近海だけでなく、太平洋中で(場合によってはそれ以外でも)漁獲されています。

それでは、トロガツオはどこにいけば獲れるのでしょうか。

実は、その答えは先程のプロのトロガツオの見分け方にあります。どうもカツオの脂の乗っている漁場と時期があるようなのです。それが分かればトロガツオをもっと効率的に漁獲できるかもしれません。

さて、これまでのカツオの脂の乗りに関する調査は海洋水産資源開発センターと共同で行ってきた研究の成果です。この研究は今も続けられており、今は太平洋中の様々な漁場のカツオの脂肪含量を測っています。そして、いつ、どの漁場に行けばトロガツオが多くいるのかを調べています。

(利用普及部 高木 毅)

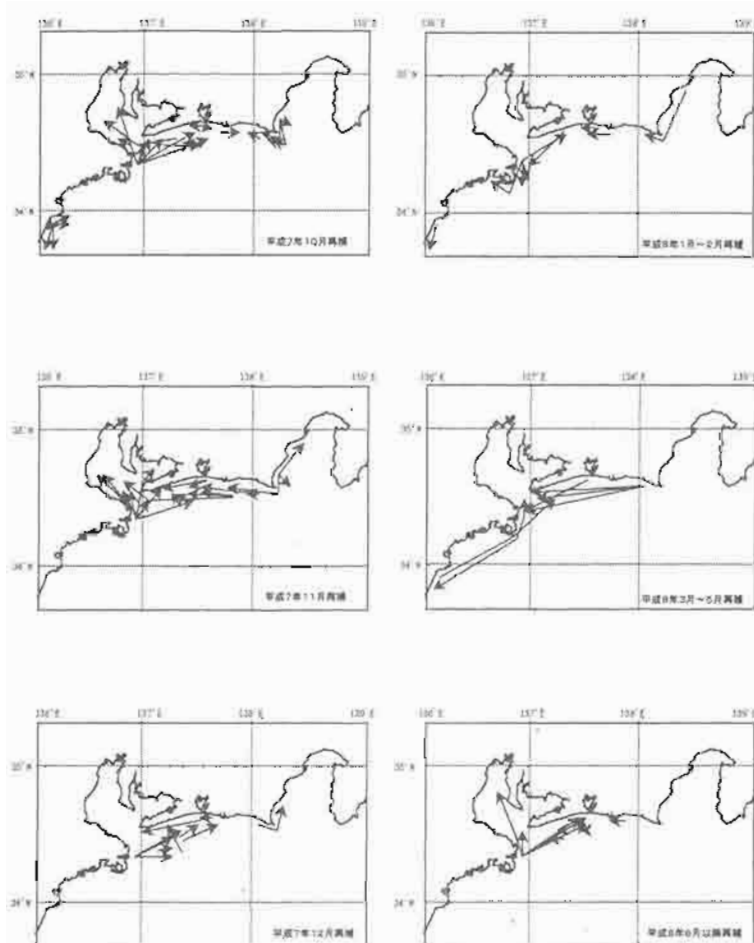


トラフグ延縄漁業の管理の方向

平成元年の突然の豊漁によりクローズアップされた遠州灘から駿河湾にかけてのトラフグ延縄漁業は、その後平成5年にやや好漁がみられた他は漁獲量が年々減少し、平成8年、平成9年漁期は、平成元年以前の低い水準となり、着業船も減少してきています。このような状況の中で、トラフグ延縄漁業の適正な管理の方向を検討するための調査が静岡、愛知、三重の3県共同で平成7年から3か年かけて行われてきました。そして、この程今後のトラフグ漁業の安定を目指した管理の方向性を示した資源管理推進指針が取りまとめられるので、ご紹介します。

1 系群の捉え方

漁業資源の管理を考えていく上で、まず対象資源の大きさや分布、生態に関して知ることが必要です。平成元年以降トラフグ延縄漁業が行われているのは、東は駿河湾西部から西は三重県の熊野灘までの海域です。従って、おおまかにはこの間の海域に生息する資源であると推察されます。これを確かめるために、平成2年頃から毎年トラフグ天然魚の標識放流が行われてきました。第1図は、平成7年の漁期前である8～9月に標識放流したトラフグの再捕結果です。静岡、愛知、三重の3県の海域の中で相互に移動がみられるものの、この海域の中でのみ再捕されていることがわかります。



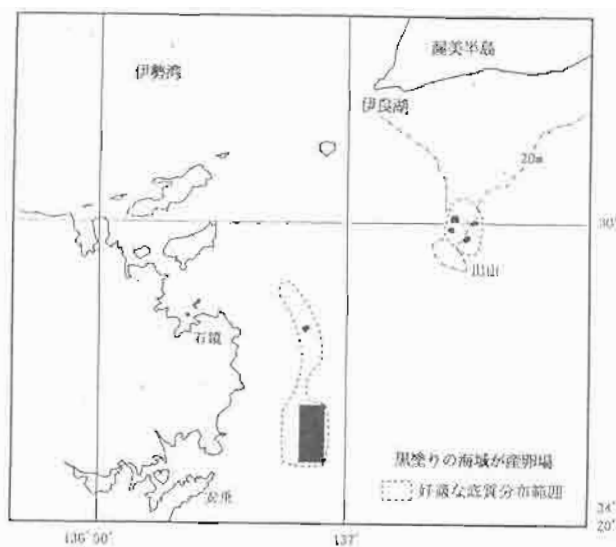
第1図 平成7年漁期前放流群の再捕結果

また、卵を持ったトラフグが三重県の安乗崎沖で操業されるまき網や渥美半島沖で操業される小型底曳網に漁獲されることから、三重県、愛知県でこの海域を調査したところ、礫の多い海底でトラフグの卵が採集され、産卵場が確認されました(第2図)。

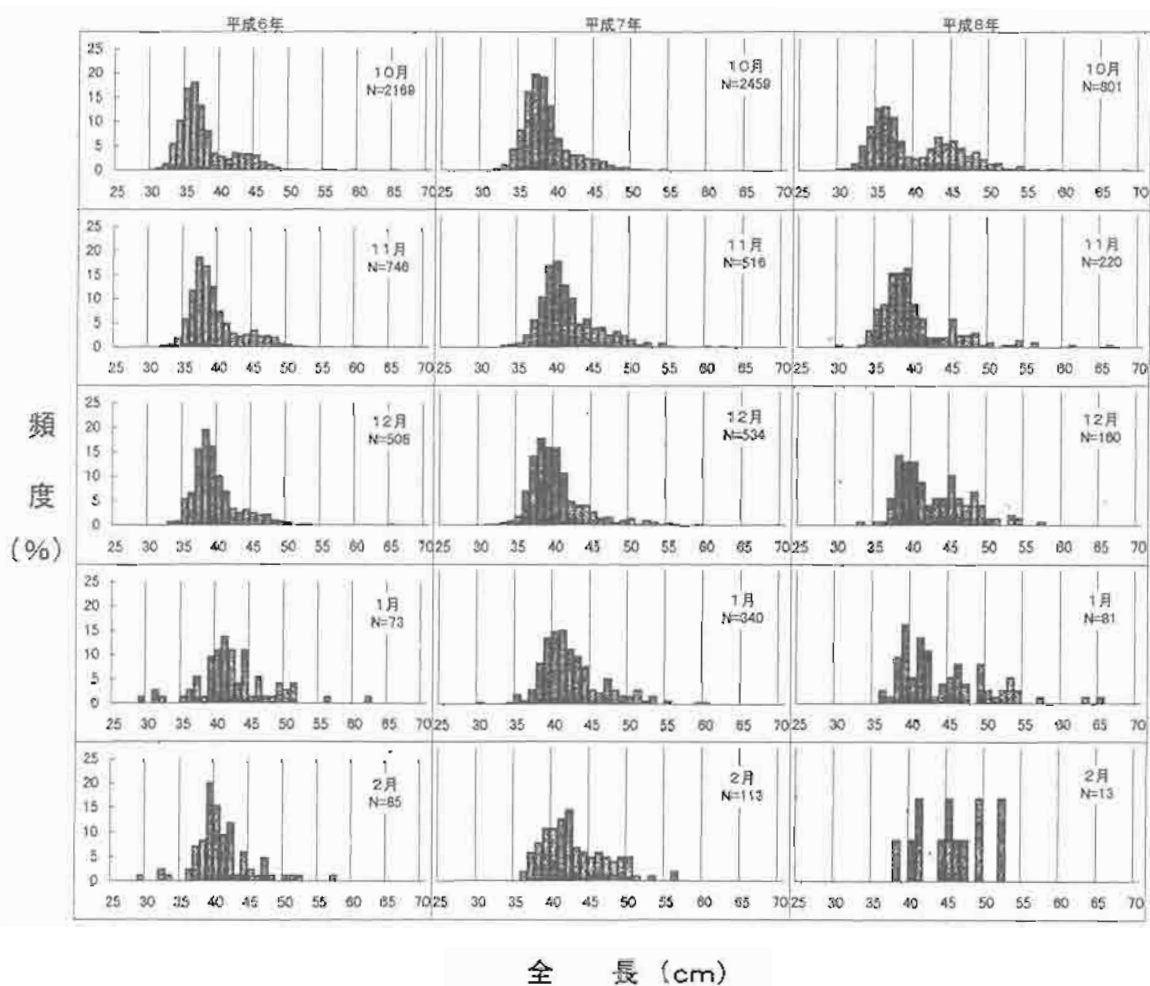
これらのことから、静岡県で漁獲されるトラフグは伊勢湾口海域を産卵場として、静岡、愛知、三重の3県の海域を生活の場とする、瀬戸内海や東シナ海等の海域とは隔離された1つの系群を構成しているものと思われました。

2 漁獲物の大きさ

次に、漁獲されるトラフグの大きさや年齢組成について調査しました。平成6～8年の各漁期において延縄により県内に水揚げされたトラフグの全長組成を月別に第3図に示しました。



第2図 伊勢湾口海域の産卵場



第3図 トラフグ全長組成

漁期始めの10月には36～38cmにモードを持つ1+歳魚と43～44cmにモードを持つ2+歳魚の出現がみられますが、平成7年のように、2+歳魚の出現がほとんど目立たない年もあります。したがって、延縄では1+歳魚を主体に漁獲していることがわかりました。

3 成長

平成元年から8年にかけて3県において測定された延縄漁獲物だけでなく、小型底曳網やまき網漁獲物の全長組成を年齢別に分離し、生まれた月を4月として成長について分析すると、満5歳までの各年齢の大きさは第1表のようになりました。

第1表 トラフグの成長(4月15日時点)

	1歳	2歳	3歳	4歳	5歳
全長(cm)	26.2	40.5	47.8	51.5	53.4
体重(g)	311	1,390	2,455	3,171	3,592

$$BW=0.0042TL^3 \cdot 3.4338$$

4 資源の利用実態

3県の延縄の月別漁獲尾数と全長組成の年齢分離から平成2年10月から平成8年2月まで月別年齢別漁獲尾数を算出し、第2表に示しました。

第2表 年別年齢別推定漁獲尾数(延縄)

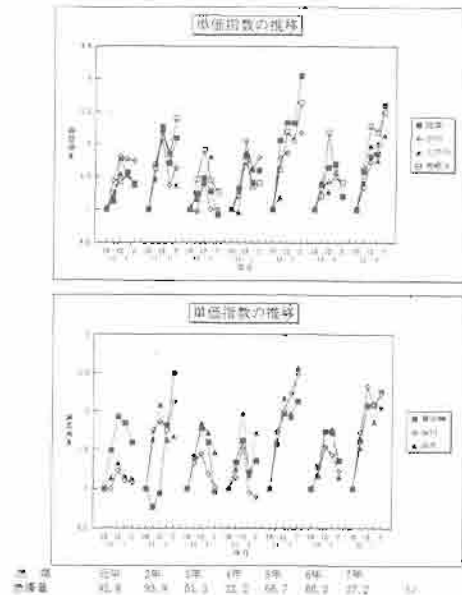
年	年齢	単位:尾					合計
		10月	11月	12月	1月	2月	
H3	1+	31,773	17,028	9,605	4,420	1,566	64,392
	2+	3,632	3,242	2,255	1,605	569	11,303
H4	1+	18,722	12,578	6,378	1,899	966	40,543
	2+	1,469	1,507	750	978	275	4,979
H5	1+	121,809	48,377	23,452	15,326	4,065	213,029
	2+	0	2,938	916	1,066	630	5,550
H6	1+	22,594	20,864	7,567	2,955	2,509	56,489
	2+	5,369	5,086	1,661	1,153	1,021	14,290
H7	1+	23,756	14,146	7,885	2,969	1,877	50,633
	2+	2,946	2,735	1,548	768	587	8,584
H8	1+	3,444	2,836	1,438	748	74	8,540
	2+	1,834	1,320	1,074	493	66	4,787

漁期中の1+歳魚の漁獲尾数は平成5年約21万尾、平成8年約9千尾、その他は4～6万尾と推定され、年による漁獲尾数の変動が非常に大きいことがわかりました。特に、平成5年と平成8年との間には25倍もの開きが見られました。月別に見ると、10月の漁獲尾数が圧倒的に多く、特に平成5年はその傾向が顕著でした。トラフグが再生産に関与するのは、雄で2歳、雌では3歳からと考えられており、当海域の延

縄漁業では未成魚である1+歳魚を漁期始めの10月に非常に高い割合で漁獲していることが明らかとなりました。

5 魚価形成の特徴

平成元年から7年の各漁期における焼津～舞阪の各市場のトラフグ活魚の月毎の単価指数(各漁期の10月の平均単価を1としその他の平均単価をみたもの)を第4図に示しました。各市場の単価指数は、各漁期において同様な傾向で推移していました。そして、いずれの漁期においても10月から12月にかけては平均単価の増加がみられました。これは、年末にかけての需要の増大、並びに魚体の肥満度の増大によるものと考えられました。



第4図 単価指数の推移

6 想定される管理内容と試算

静岡県ふぐ延縄漁業者は全て静岡県ふぐ漁組合連合会に加入し、下記の申し合わせにより操業を行っています。

1) 操業期間

10月1日から2月末日(但し、駿河湾奥部については11月1日から)

土曜、祝日の前日、12月29日～1月5日は休漁

2) 操業時間

日の出に近い時刻(月別に決定)から午後1

時(縄揚げを終了する)

3) 漁法

底延縄、浮延縄、手持(海域によって一部制限がある)

灯火は使用しない

4) 漁具

底延縄：針数600本以内、針と針の間隔7.5m以上、縄数1船1本

浮延縄：駿河湾 針数500本以内、針と針の間隔7.5m以上、縄数1船1本

遠州灘 針数200本以内、縄の長さ1,500m以内、縄数1船1本

手持：針数50本以内、縄数1船3本以内

5) 操業禁止区域

一本釣り、船曳網漁業の調整上、一部海域において操業禁止もしくは自粛措置

6) 小型魚の再放流

600g未満のフグは再放流する

この自主規制は全国的にみても高い水準にあ

るものと考えられますが、さらにもう一步前進した管理方策について、前述の調査結果を踏まえて検討しました。それは次のものです。

- 1 現状の自主規制を遵守する。
- 2 さらに、漁期始めの漁獲圧を削減することによって、水揚金額の増大を図る方策を導入する。
- 3 管理対象漁業である延縄以外の船曳網等に混獲される小型魚の保護について、関係漁業者に協力要請する。
- 4 資源添加を図るための放流事業について積極的な展開を図る。

そして、この管理方策の中で最もキーポイントとなる2に示した方策の具体的なものとして、漁期の制限(操業期間を11月1日から2月末日とする)、漁獲サイズの制限(1kg未満のフグは再放流する)、漁獲努力量の削減(10月の使用漁具数を現行の1/2とする)の3つのものを想定して、それを行った場合に平成4年漁期から平成7年漁期に加入した資源のそれぞれ4年後までの漁獲量、漁獲金額の試算を行いました。その結果を第3表に示しました。

第3表 効果試算結果

方 策 1			方 策 2			方 策 3		
操業期間を11月1日から2月末日とする。			1kg未満のフグは放流する。			10月の使用漁具数を現行の1/2とする。		
年漁期資源	漁獲量	水揚金額	年漁期資源	漁獲量	水揚金額	年漁期資源	漁獲量	水揚金額
H4	-8%	+8%	H4	0%	+7%	H4	-3%	+4%
H5	+8%	+45%	H5	+6%	+28%	H5	+4%	+18%
H6	-2%	+10%	H6	+1%	+6%	H6	-1%	+4%
H7	-2%	+19%	H7	+1%	+13%	H7	-1%	+8%

漁期の制限では、各年の漁獲量、漁獲金額はそれぞれ-8~8%、8~45%増と見積もられ、平成5年を除く年の漁獲量は現状を下回ることになりましたが、水揚金額では8%以上の効果が期待されました。中でも、平成5年加入群の水揚金額の増大効果は45%と著しく高いことが示されました。この加入群は卓越年級であり、卓越年級ほど管理の効果が大きくなることが示されました。

漁獲サイズの制限では、漁獲量はほぼ現状やや上回り、漁獲金額は6~28%増となりました。

漁獲努力量の削減では、漁獲量はほぼ現状、水揚金額では4~18%増となりました。なお、

努力量には漁船数、出漁日数、漁具数などが考えられます。

これら3つの方策の中では、漁期の制限(解禁日を11月1日とする)の効果が最も期待されました。

以上、トラフグ資源管理推進指針の概要をご紹介しました。今後あと2年かけて、実際に管理を行うための管理計画を漁業者の皆さんが中心となって作っていくこととなります。静岡、愛知、三重の3県に跨る資源でありますので、その管理も3県が歩調を合わせて行っていくことが重要であると考えられます。(津久井文夫)

ふじのくにSHOKU(食・飾・触)の祭典開催される

「ふじのくにSHOKU(食・飾・触)の祭典」が今年も静岡のツインメッセを会場に2月14、15日の2日間にわたり開催されました。このイベントは農林水産物および加工食品の展示・即売を通して、生産者と消費者の出会い・交流によるパートナーシップづくりを進めると共に、消費者に新しい消費と生活の様式として「ふじのくにSHOKU(食・飾・触)文化」を提案し、新たな需要を創造して本県特産品の消費拡大をはかる目的で毎年開催されているものです。

今年は「しずおか花フェスティバル'98」と同時開催だったため、雨混じりの生憎の天候にも拘らず、大勢の方が来場していました。会場には、県漁連、県加工連を始め、各水産加工組合等の水産関係団体も多数出店しており、大いに賑わった様でした。

水産試験場も会場内に「新しい水産加工品開発」と題して展示ブースを設け、水産物の持つ機能性と試験場で開発した製品や共同開発製品の紹介を行いました。また、'96年の桜えび料理コンテストにおいてグランプリを受賞した「きままに桜えび(桜えび煎餅)」や入賞作品の「桜えびクッキー」の試食も好評で、思いのほか早く品切れとなってしまいました。

試験場で研究している機能性成分を混入した中間素材(前号で紹介)を用いて試作したリテーナー蒲鉾や、科学技術振興財団の助成を受けて、焼津市内のなまり節業者と共同開発しているマグロ魚煮製品の試食アンケートも行い、多数の方のご協力を頂きました。これらのアンケート結果は、今後の研究開発の参考にしていきたいと思



ます。

会場に訪れていた2日間は、大勢の方に来て頂いたおかげで忙しく大変でしたが、このような消費者と直接触れ合い、ご意見を伺える機会は研究開発に進めていく上でとても貴重で、これからも大切にしていきたいと思

普及室から

静岡県漁業士認定式開催される

去る1月28日、焼津ホテル(焼津市)において、平成9年度静岡県漁業士認定式が開催され、青年漁業士9名、指導漁業士4名が新たに認定されました。

既に認定された方々により作られている漁業士会も、新たなメンバーを加え、漁業後継者の育成などのために、益々活発に活動されるものと期待します。

以下に、本年度漁業士に認定された方々のお名前を紹介します。

青年漁業士

氏名	年齢	所属漁協	漁業種類
森 明弘(36)		下田市	一本釣・刺網・遊漁
原 剛(36)		由比港	船曳網・遊漁
望月宏一(36)		由比港	船曳網・遊漁
望月弘喜(35)		由比港	船曳網
増田 勲(34)		吉田町	船曳網
坂口 忠(28)		坂井平田	船曳網・ごち網
松下浩幸(35)		相良町	船曳網
内野英治(35)		福田町	船曳網
杉浦精一(34)		福田町	船曳網

指導漁業士

氏名	年齢	所属漁協	漁業種類
田中長男(50)		下田市	一本釣・刺網・遊漁
田中克佳(50)		下田市	一本釣・刺網・遊漁
高川 長(50)		南伊豆町	一本釣
久米 勇(50)		吉田町	船曳網



漁業士に聞く

増田 勲さん
平成9年度認定
青年漁業士
昭和38年2月6日生まれ
(34才)



住 所：榛原郡吉田町住吉2172-1
漁業種類：シラス船曳網漁業
所 属：吉田町漁業協同組合

- ご家族の構成を教えてください。
- 増田 妻と子供2人、父、母、祖父、祖母です。
- あなたのやっている漁業の内容、できれば年間の漁暦を教えてください。
- 増田 3月21日から翌年の1月14日までシラス漁業、12月1日から2月末日までサヨリ漁業をやっています。
- あなたが漁業を始めたきっかけは何ですか。
- 増田 祖父、父が家業としてやっていたから。
- 今まで仕事をやっていて一番印象に残っている事は何ですか。
- 例えば、考えられない程の大漁に恵まれたとか、漁に出て事故に会い、九死に一生を得た思い出などがありましたら、教えてください。
- 増田 20才位の頃、天竜川から流されて来た死体を菊川沖で引き上げ、海上保安署へ届けた事です。
- 今、仕事をやって行く上で一番大事に思っている事、モットーみたいなものがあつたら教えてください。
- 増田 乗り子の命を預かっているのです、安全第一がモットーです。
- 今、一番頭を悩ませている事は何ですか。
- 仕事の事でも家庭の事でも何でも結構です。
- 増田 自分は男兄弟が一人で父と仕事をしているが後継者がいないので、今後この仕事が続けられるかどうか不安だ。相棒がいたら良いと思う。
- 今までに、漁業をやめようと思った事がありますか。あるとしたら、どんな事情があったのでしょうか。
- 増田 ありません。
- あなたが今抱いている夢は何ですか。その夢は実現しそうですか。
- 増田 今持っている船は、この地区で一番古いので新造船を作りたい。もう一つ、子供は

女の子が2人なので、男の子がぜひほしいと思っている。

- これからも漁業を続けて行きますか。
- 増田 続けられるだけ、続けたいと思っている。
- あなたは、お子さんに自分の仕事を継いでもらいたいですか。また、お子さんはそのことについてどう考えているでしょうか。
- 増田 子供はまだ小さいし、しかも女の子なので、考えた事はない。
- 現在の漁業士制度について、どうお思いますか。
- 増田 内容はよく知らないが、他地区の人達との交流が出来るので良いと思っている。
- 現在の青壮年部活動や青年協議会をどうお思いますか。
- 増田 若い漁業者が減って来ているので、活動を活発にして、団結するにはいい活動方法だと思う。
- 水産試験場や、栽培漁業センターに対して、ご意見があればお聞かせ下さい。
- 増田 漁期前のシラス研修会に参加しているが、もっと予報が当る研修会にしてほしい。
- 県の水産行政について、ご意見があればお聞かせ下さい。
- 増田 規制緩和をして、シラス漁場の操業区域の拡張をしてほしい。
- また、県の人ばかりやすい話をしてほしいし、水産物の販路拡大にも協力してほしい。
- (平成10年4月17日 聞き手 水野秀二)

平成10年度「駿河丸」・「富士丸」 運航予定

(運航課題と延航海日数を示す)

沿岸・沖合漁業指導調査船 駿河丸	遠洋漁業調査指導練習船 富士丸
・沿岸・沖合観測(毎月) : 45日	・近海カツオ調査 (4月中旬～下旬) : 19日
・サバ調査(1～4月) : 12日	・天皇海山方面カツオ、ビンナガ調査(5～7月) : 63日
・鰹産卵場調査(8～9月) : 31日	・三陸沖カツオ、ビンナガ調査 (8～9月) : 29日
・深層水調査(周年) : 11日	・中南洋カツオ調査 (学園生徒乗船) (10～12月) : 56日
・マリンボロ調査(6～12月) : 10日	・南洋カツオ調査 (ミクロネシア) (1～2月) : 36日
・サクラエビ調査(4～2月) : 24日	・ドック回航 : 4日
・タカアソギニ調査(5～7月) : 11日	
・海底地形調査(周年) : 12日	
・魚礁調査(10～2月) : 12日	
・水質調査(周年) : 4日	
・赤潮プランクトン調査 (5～2月) : 4日	
・その他回航等 : 4日	
合 計 180日	合 計 207日

人事異動

(退職)

川口 東 (管理部長)

岩ヶ谷敏郎 (船舶管理課主任)

鈴木 晶子 (利用普及部技師)

(転出)

河尻 正博 (漁業開発部長→水産資源室長)

近松 道夫 (管理部長総務課長→中部農林事務所総務課長)

影山 佳之 (利用普及部主任研究員→研究調整室主幹)

大村 新治 (管理部長総務課主任→長寿社会課主任)

鈴木 教之 (富士丸技能員→水産資源室技能員)

(転入)

斎藤 善樹 (牧の原農業用水建設事務所次長兼総務課長
→管理部長)

戸塚 勲 (漁業高等学園補佐→総務課長)

長谷川 薫 (水産課主幹兼係長→利用普及部研究主幹)

鈴木 雄策 (水産課主査→利用普及部主任研究員)

駒井 洋 (志太操原出納室副主任→総務課主任)

高柳 健介 (あまぎ甲板員→駿河丸技能員)

(昇任)

野矢 和夫 (漁業開発部研究主幹→漁業開発部長)

山内 悟 (利用普及部副主任→利用普及部主任)

杉本 泰司 (駿河丸副主任→富士丸一等航海士)

武田 規良 (駿河丸技能員→駿河丸主任技能員)

(任用替)

当間伸一郎 (富士丸技能員(甲板員)
→駿河丸技師(二等航海士))

(場内移動)

久保山俊幸 (富士丸一等航海士→船舶管理課主任)

幡谷 雅之 (浜名湖分場研究主幹→漁業開発部研究主幹)

羽田 好孝 (浜名湖分場副主任→利用普及部副主任)

上村 信夫 (利用普及部研究主幹→浜名湖分場研究主幹)

内田 稔 (駿河丸主任(通信長)→富士丸通信長)

大村 剛士 (駿河丸二等航海士→富士丸技師(二等航海士))

田中 聡 (駿河丸司厨長→富士丸主任技能員(司厨長))

岸端 之 (駿河丸甲板員→富士丸技能員(甲板員))

増田 正義 (富士丸通信長→駿河丸主任(通信長))

杉山 正彦 (富士丸二等航海士→駿河丸技師(一等航海士))

吉田 功 (富士丸司厨長→駿河丸主任技能員(司厨長))

(職名明示)

大石 正廣 (富士丸主任→富士丸機関長)

青木 禎 (富士丸主任→富士丸一等機関士)

浅場 紀人 (富士丸技能員→富士丸冷凍長(技能員))

調査船の動き

(平成10年1～3月)

	調査内容	期間
富士丸	第7次航海 南洋カツオ調査	1月16日～2月18日
	1種中間検査工事 ドックへ回航 (横津ドック)	2月26日
	ドックより回航	3月27日
駿河丸	地先観測	1月7日～8日
	サバ調査	13日～14日
	水質調査	21日
	サクラエビ調査	22日
丸	地先観測	2月2日～4日
	海底地形調査	16日～17日
	サクラエビ調査	23日～24日
	サバ調査	26日～27日
丸	地先観測	3月2日～4日
	ドックへ回航 (藤高造船所)	9日
	ドックより回航	27日

日誌

(平成10年1～3月)

月日	事 柄
1.19～20	一都三県漁漁況検討会(千葉県館山市)
20	赤潮対策西日本ブロック会議(静岡市)
21	駿河湾深層水検討会(静岡市)
22	浜岡原子力発電所前海域調査委員会(浜岡町)
22～23	トラフ放流技術検討会(伊豆長岡町)
23～24	漁業連幹部研修会(伊東市)
24	活路開拓ビジョン第5回委員会及び研修会(焼津市)
28	漁業士認定式、漁業士総会(焼津市)
30	全国遠洋鯉漁撈通信連合会総会(名古屋市)
2. 2	水産業改良普及員一般研修会
3	漁業公害調査指導員研修会
3～4	中央東海ブロック研究推進会議(横浜市)
3	県加工連指導員会議(静岡市)
4	全国養鯉技術協議会運営委員会(東京)
5	全国水産試験研究機関会議(東京)
5	県漁協連理事会(静岡市)
6	全国内水面水産試験場長会総会、全国水産試験場長会総会(横浜市)
12	水産加工技術セミナー
14～15	SHOKUの祭典(静岡市)
23	水産振興審議会(静岡市)
24～25	関東東海ブロック漁業技術担当者会議(茨城県大洗町)
26～27	技術連絡協議会(栽培漁業センター)
3. 3～4	全国青年女性漁業者交流会(東京)
5	全国内水面水産試験場長会東海北陸ブロック会議(富山市)
7～8	水産海洋地域研究集会(茨城県波崎町)
9	農林水産試験研究調整会議(静岡市)
11	県漁協婦人部大会(静岡市)
11	中央ブロック水産研究会(横浜市)
11～12	シラス漁業技術研修会(福田町、舞阪町、吉田町、静岡市)
12	HACCP研修会(焼津市)
17	赤潮対策事業結果検討会(横浜市)
19～20	サンマ資源会議(宮城県塩釜市)
20	マリノフォーラム21海洋牧場開発研究会(東京)
20	全国魚類防疫推進会議(東京)
24～25	長期漁況予報会議(横浜市)
25	カツオ漁況海況会議(清水市)
26	駿河湾深層水検討会(静岡市)