

碧石水

第150号

平成27年(2015年)4月
静岡県水産技術研究所
〒425-0033 焼津市小川3690
TEL (054) 627-1815
FAX (054) 627-3084
ホームページアドレス
<http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/>

研究レポート①

～しらす船曳網漁 平成26年漁期をふりかえって～

はじめに

いわし類シラスを漁獲対象とするしらす船曳網漁業は、2艘船曳網漁船150カ統、1艘船曳網漁船100カ統の合計250カ統が着業する静岡県を代表する沿岸漁業のひとつです。

3月22日に始まり、平成27年1月中旬に終了した平成26年漁期の主要6港(静岡、吉田、御前崎、遠州、舞阪、新居)所属船における総漁獲量5年間平均(以下、平年)(7,118トン)の113%と、

前年、平年を上回りました。また、総漁獲金額は42億8,210万円で、これも前年(30億2,076万円)の142%、平年(40億6,941万円)の105%と、前年、平年を上回りました。平均単価532円/kgは前年(499円/kg)の107%を上回りましたが、平年(570円/kg)の93%と下回りました。また、過去39年間の漁獲量とほぼ同じでした(図1)。

次に旬別漁獲量の過去10年間の平均値をみると、春(5月)、夏(7月)、秋(9月)に漁獲量が多く

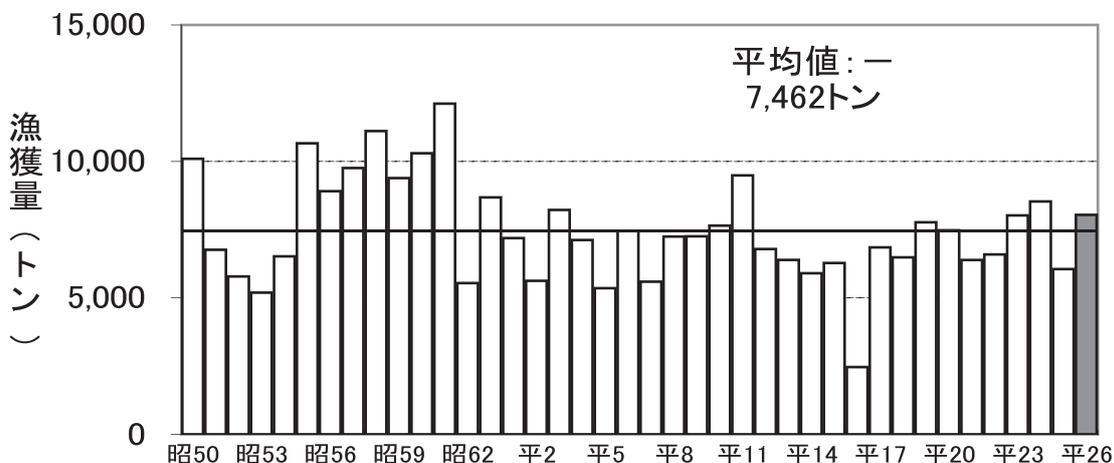


図1 主要6港漁獲量の年変動

主な掲載内容

研究レポート②	クエのウイルス性神経壊死症の防除について	4
とびっくす	第58回水産加工セミナーが開催されました	5
普及のページ①	新たに指導漁業士3名が認定されました	8
	② 小川漁協が「小川魚市場の未来を考える講演会」を開催しました	8
	③ 漁業士会がふじのくに農芸品フェア2015に出店しました	9
	④ 全国青年・女性漁業者交流大会で水産庁長官賞をダブル受賞	10
人事異動		11
駿河丸の動き・日誌		12

なる3峯型の変動を示していましたが(図2)、今漁期は特異的な漁模様で経過したので(図3)、本稿では、季節ごとに漁模様を振り返ってみたいと思います。

好調であった春漁

3月は28トンで平成(121トン)の45%とやや低調で始まりましたが、4月は1,385トンと平成同期(761トン)の226%、5月は2,618トンで平成(1,149トン)の251%と4~5月は非常に好調でした。特に活況を呈した5月には、加工業者の処理能力を超えた過剰な水揚量を防止し、また、経費削減のための“プール制操業”が一部漁場で実施されました。6月以降にやや低調となったものの、3~6月の合計4,575トンは平成20年(5,527トン)以降6年間で最も多くなりました。

シラス魚群の密度を示すと考えられる、1日1

130kg(駿河湾92kg、遠州灘183kg)で平成(210kg)の62%とやや低調でしたが、4月に563kg(駿河湾573kg、遠州灘557kg)で平成(394kg)の143%、5月に1,014kg(駿河湾798kg、遠州灘1,118kg)で平成(487kg)の208%と高水準となりました。5月の値は昭和60年以降の29年間で平成8年(1,104kg)に次いで2番目に高い記録的な水準でした。

次に、種組成についてみると、標本船漁獲物試料の種査定に基づく3~6月の漁獲量に占める割合は、多い順にカタクチワシシラス(以下、カタクチシラス)87.6%、マイワシシラス(以下、マシラス)12.0%、ウルメイワシシラス0.5%でした。つまり、記録的な魚群密度で来遊した主役はカタクチシラスと言えます。

一方、マシラスについて注目すると、旬別漁獲量でカタクチシラスを上回ることはありませんでしたが、3月下旬から6月中旬の間に漁獲され、4

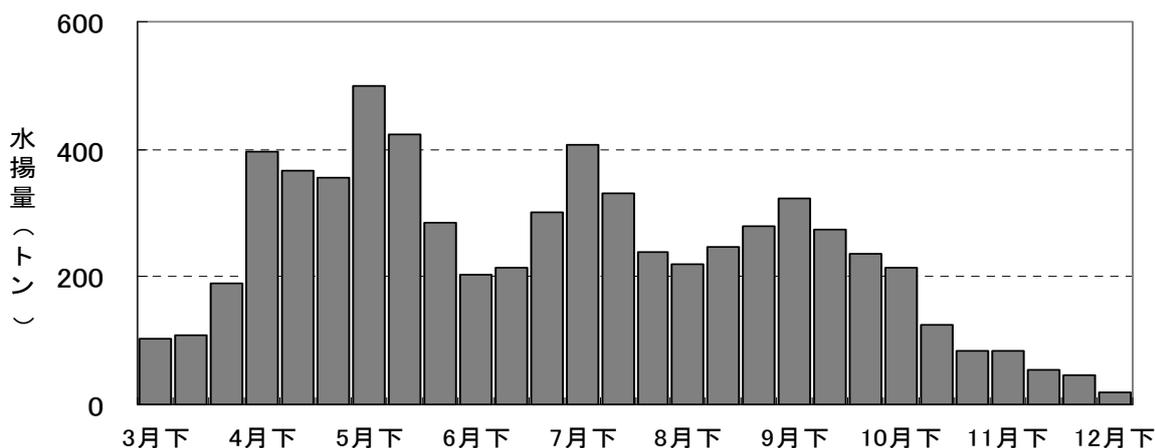


図2 旬別漁獲量(過去10年間の平均値)

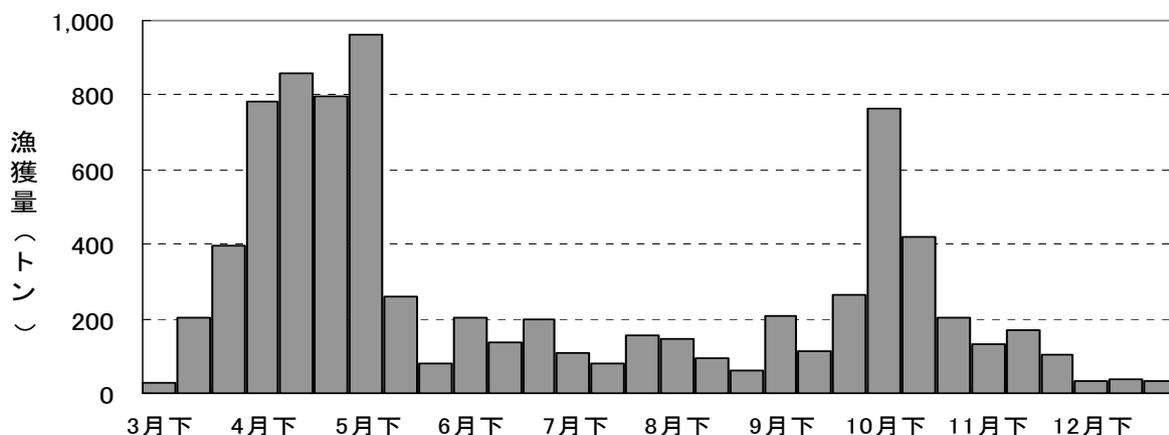


図3 平成26年漁期の旬別漁獲量

カ統当り漁獲量の推移を月別にみると、3月は 月下旬に最も多くなりました。漁獲量549トンは

平成 15 年以降 12 年間で最も多い量です(図 4)。

さて、調査指導船駿河丸では、駿河湾～伊豆南海域～遠州灘の広い海域の中から 25 調査点を定め、毎月上旬、プランクトンネット(口径 45cm)の鉛直 150m 曳きによる主要魚種の卵稚仔の採集調査を行っています。その調査結果の中で平成 26 年のカタクチイワシ卵出現量の経月変化(図 5)をみると、平成 26 年の出現傾向も過去 10 年平均と同様に、5 月に最高でその前後 1 か月間も多くなりましたが、3～7 月には各月とも過去 10 年平均出現量と比較して少ないことがわかります。したがって、今春季に好漁であったカタクチシラスは、駿河丸が調査を行っていない遠州灘沖合域の黒潮内側域や黒潮上流域の海域で産卵された卵稚仔由来と考えられ、今期はその補給量が非常に多かったものと考えられました。

不漁の夏・秋漁

7 月は 445 トンで平年(1,232 トン)の 35%、8 月は 380 トンで平年(884 トン)の 41%、9 月は 368 トンで平年(881 トン)の 41%と 3 ヶ月間、低調に経過しました。

1 日 1 ヶ統当り漁獲量の推移を月別にみると 7 月は 331kg (駿河湾 434kg、遠州灘 230kg) で平年(493kg)の 67%、8 月は 237kg (駿河湾 282kg、遠州灘 209kg) で平年(483kg)の 49%、9 月は 208kg (駿河湾 225kg、遠州灘 198kg) で平年(442kg)の 47% と低調でしたが、遠州灘でその傾向がより顕著でした。図 2 のとおり、過去 10 年平均値では 7 月下旬及び 9 月下旬に峯がありますが、平成 26 年は 9 月末日の時点で、この 2 峯に代表される夏漁及び秋漁の盛期がない漁況経過となりました。

晩秋の好漁

漁況が 10 月下旬に好転し、10 月は 1,142 トンで平年(686 トン)の 135%、11 月は 756 トンで平年(265 トン)の 177%、12 月は 304 トンで平年(100 トン)の 168%と平年を大幅に上回りました。なお、11 及び 12 月の月別漁獲量はそれぞれ昭和 60 年以降の 29 年間の最高値でした。

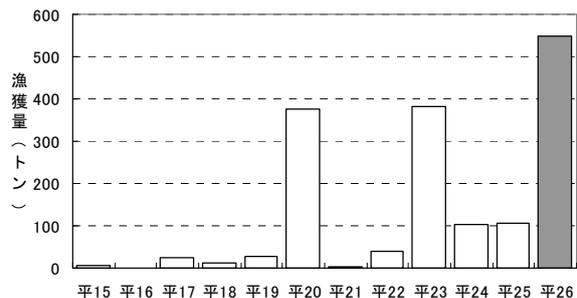


図 4 春漁におけるマシラス漁獲量の経年変動

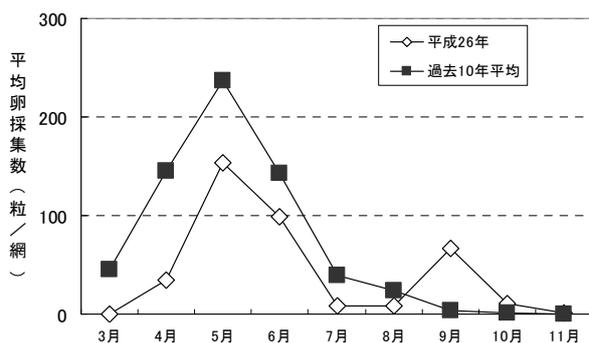


図 5 駿河丸調査によるカタクチイワシ卵採集量の経月変化

1 日 1 ヶ統当り漁獲量の推移を月別にみると、10 月は 485kg (駿河湾 425kg、遠州灘 514kg) で平年(404kg)の 120%、11 月は 387kg (駿河湾 397kg、遠州灘 382kg) で平年(256kg)の 151%、12 月に 271kg (駿河湾 150kg、遠州灘 336kg) で平年(208kg)の 130%でした。

夏以降の不漁についての情報が浜から多く聞こえてきて、“このまま秋漁が先細りで終漁してしまうのではないか”との不安を覚え始めました。

一方、駿河湾奥で操業する大型定置網では平成 26 年 9、10 月にカタクチイワシの入網があったことから、親魚は極く沿岸域にいた様ですが、シラスの根源である卵稚仔の分布はどうでしょうか？その状況を把握するために、急遽、10 月 28、29 日に駿河丸によるシラス漁場及び沖合域における調査を実施しました。調査海域は駿河湾から御前埼沖の遠州灘海域で、稚魚ネット(口径 130cm)を 15 分間曳網しました。

第1表 丸稚ネットの水平曳き15分間で採集したカタクチイワシ卵数

調査点	焼津市地先		静岡市興津地先		松崎町岩地地先		御前崎正南10海里		駿河湾口	
	北緯	東経								
	34° 51' N	138° 22' E	35° 02' N	138° 34' E	34° 44' N	138° 42' E	34° 26' N	138° 15' E	34° 35' N	138° 30' E
採集数(粒)	3,686		34		4,046		0		0	

その結果が第1表です。

一言で説明すると、焼津市および松崎町地先で非常に多くの卵が採集されたのに対して、御前崎の10海里沖では全く採集されませんでした。このことから、10月下旬から好調となった晩秋期に漁獲されたカタクチシラスは、春季では静岡県沿岸域で産卵された卵由来であると推測されました。

終わりに

水技研では、当業船に有用な情報を提供するために、水揚統計の集計や調査船駿河丸により卵稚仔分布調査、プランクトン採集、水温・塩分観測を行っています。今回、この紙面では、水温経過や餌料環境とシラス漁況との関係については、今後、何かの機会に紹介したいと思っています。

さて近年、図3からわかるように、マシラスが

3年周期で好漁となっています。静岡県沿岸域ではマイワシ卵の出現量は少ないので、平成26年漁期のマシラスは黒潮上流域で産卵された卵稚仔由来であると考えていますが、その太平洋系群の資源量は近年増加傾向にあるとされています。資源量が非常に多かった昭和の終わりから平成初期には、3～6月にマシラスが3,400トンも獲れた年(昭和63年)もありました。このようなマシラスが春漁の主役となる時代の再来があるのでしょうか？このような観点からも平成27年漁期に注目していきたいと思います。もちろん消費者としても、3月下旬の解禁当初から店頭で静岡県産のシラスがたくさん並ぶことを祈念しております。

(資源海洋科 川合範明*) *現伊豆分場長

研究レポート②

～クエのウイルス性神経壊死症の防除について～

はじめに

静岡県御前崎市にある温水利用研究センター(以下、温水センターという)では、地元の地域活性化対策としてクエの種苗生産と養殖を平成8年度から実施しています。平成14年度には、温水センターで生産されたクエを親魚とした種苗生産、すなわち完全養殖に成功し、地元へクエを提供しています。

ところが、クエ種苗の安定生産はウイルス性神経壊死症(以下VNNという)という難題を抱えています。平成2年に初めてインダイでVNNが報告された後、その他の海産魚類で発症が確認さ

れており、その中にはクエの他、同じく温水センターで生産しているヒラメも含まれます。

VNNはクエやヒラメの種苗生産過程で多発し、兆候として種苗に旋回・回転・転覆などの異常遊泳が認められた後、1～2日後、遅くとも1～2週間後に大量死を起こします。外観には羅病を示す顕著な症状はありませんが、脳や眼の組織を観察すると、神経細胞の壊死や空胞化が見られます。温水センターにおいても、クエの種苗生産で度々VNNが発症し生産中止に追い込まれていることから、この対応策が求められています。

VNN対策の検証

ウイルス症は飼育水温を制御することでその発生を抑制することが可能で、ニジマス稚魚の伝染性造血器壊死症やウナギのウイルス性血管内皮壊死症で効果が認められています。そこで、クエにこの水温処理を適用することを検討するにあたり、まずクエの生存可能な水温を調べ、次いでVNNウイルスの増殖する温度帯を調べました。

クエの生存可能な水温を検証するため、平均体重約30gのクエを用いて27～33℃に馴致後、8日毎に1℃ずつ水温を上昇させ、毎日飽食給餌しました。すると、32℃までは特に異常は認められませんでした。33～35℃では摂餌率が急激に低下し、36℃に達すると同時に死に始め、7日間で全個体が死亡しました。このことから、クエの飼育上限水温は32℃、生存上限水温は35℃であることが判明しました(図1)。

次に、VNNウイルスの増殖温度帯を調査しました。培養温度20、25、30及び35℃でウイルスの増殖状況を見たところ、ウイルスは20℃から30℃で増殖し、25℃で最も多く増殖しました(図2)。しかし、35℃では増殖は見られませんでした。

以上の結果から、飼育水温を35℃に上げればVNNウイルスの増殖を抑制することができると考えられますが、35℃はクエの生存上限水温であり、36℃では死んでしまうことから、病気の対策として現場で利用するには危険すぎます。したがって、今後、ウイルス増殖温度30℃から35℃の間の温度を詳細に調べることで、危険な高水温を避

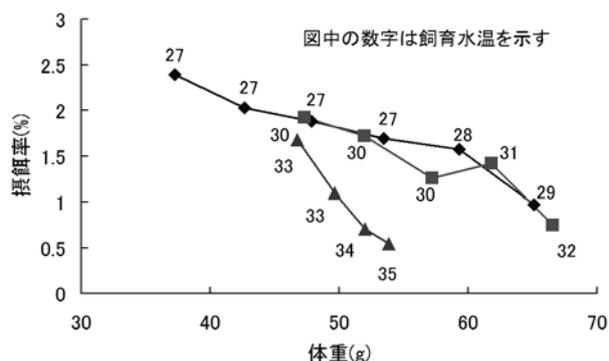


図1 クエの飼育水温と摂餌率

飼育水温27～32℃は同じ直線上にあり、通常の体重と摂餌率の関係にあるが、33～35℃は傾きが大きく異なる直線上にあり、摂餌率が通常に比べて大きく低下している。

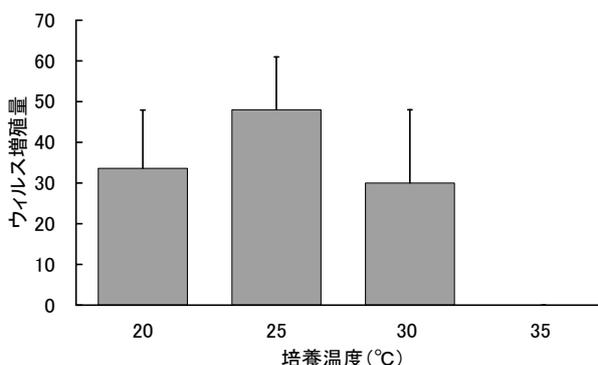


図2 VNNウイルスの温度別増殖量

けた上でウイルスの増殖を抑えることができる温度を模索していきます。

(深層水科 飯沼紀雄*) *現水産振興課

トピックス①

第58回水産加工技術セミナーが開催されました

去る2月3日、静岡県水産技術研究所主催の水産加工技術セミナー(後援:静岡県水産加工業協同組合連合会、静岡県漁業協同組合連合会、静岡県食品産業協議会)が本研究所で開催され、水産業に携わる方を中心に46名の参加がありました。

今回は、一般社団法人海洋水産システム協会か

ら3名の講師をお招きし、産地市場関係者のための品質・衛生管理についてご講演いただきました。以下にその講演内容を掲載します。

第一部

産地市場の水産業戦略と品質・衛生管理

講師 一般社団法人海洋水産システム協会

顧問 長島 徳雄 氏

1 なぜ、EUに輸出できないのか？

米国における対EU水産食品輸出認定施設数が約1,000である一方、日本におけるそれは30と途上国に並んで低水準で、さらに、EU向け輸出施設として認定された産地市場は存在しないのが現状である。

輸出には輸入国が求める衛生・品質の証明が必要であり、輸出基準として輸入国の衛生基準に合わせる必要があることから、各国の戦略として政府の産業部局が輸出証明をするというのが一般的である。しかし、日本においては国内向けもEU向け輸出も安全性確保を厚生労働省が担当している。そこで、昨年5月、水産庁でもEU・HACCPの認定をしていく方針が下った。

2 EUの産地市場はどんな様子なのか？

欧州の産地市場は「荷捌き施設」から「食品取扱い施設」に大きく変化しており、欧州では「衛生」を他国との差別要件と考えているようだ。また、各市場とも、搬入、選別、セリ、出荷の工程における生産性向上を目指した改革に取り組み、水産業の競争力強化を図っている。

3 産地市場を経た魚の輸出に取り組む

EU向け産地市場としての登録に向けた具体的な対応として、以下の3つのケースに分類される。①セリ場に陳列する水産物をEUに出荷する場合、②相対で取引を行う場合、③EU向け水産物のセリは見本で行い、EU向け水産物を他の水産物と混ざらない形で管理する場合。登録方法については、①は2つの事例に分けられ、1) EU向けと非EU向けの水産物の取り扱いを区別しない場合、荷揚げする漁船、荷捌き場、セリ場、仲買人の作業場等全体を登録し、2) 荷捌き場、セリ場等でEU向けと非EU向けの水産物の取り扱いを区別する場合、壁などの物理的方法で、非EU向け水産物が交差しない状況を確認し、EU向け

水産物を扱う区域のみを登録する。②については、作業スペースを確保し、セリ場を活用しない(市場の登録はしない)、③については産地市場の一部を「EU輸出用エリア」とし、当該部分のみをEU向け輸出に係る産地市場として登録する。これらの中から、産地の実情に合った手法で輸出にチャレンジすることが可能である。

4 品質追求は産業的課題

既に水産物は国際商品化しており、先進国からも途上国からもHACCP水産物が日本に輸入されている。その中で品質・衛生対策は産業競争力強化の課題であり、いかにして品質管理で国際的優位に立てるか、品質の起点である産地(漁船、養殖場、市場)からの取り組みが肝要である。

第二部

産地関係者のための一般的衛生管理と品質・衛生管理の取り組み効果

講師 一般社団法人海洋水産システム協会

登録専門家 山内 和夫 氏

1 今なぜ、品質・衛生管理なのか？！

近年、食品安全を重視する動きが高まっている。その理由として、消費者の健康・安全志向への更なる高まり、大手量販店等の品質・衛生管理重視、水産物の品質・衛生管理のグローバル化、水産物貿易の量と多様性の増加などが背景にある。

2 高鮮度維持対策から汚染防止対策へ

ノロウイルスやカンピロバクター、腸管出血性大腸菌O-157などは、数十個と少ない汚染菌数で発症するため、高鮮度品でも発症してしまうことがある。したがって、鮮度対策だけでは食中毒を防げない。そこで、魚介類流通のスタート地点である産地市場の汚染防止対策が重要となる。

食中毒をなくすためには、食中毒防止のための4原則である、「持ち込まない」、「付けない」、「増やさない」、「なくす」を確実に実行することが必要となる。「持ち込まない」とは、安全な食品を提供するために安全な原材料を使用すること、「付けない」、「増やさない」とは、食品汚染や細菌増殖の

可能性を下げるために衛生的な作業場を作ること、「なくす」とは、加熱、凍結、トリミング、金属探知機などにより危害要因が人の健康を害さないところまで減らす、あるいはなくすことを意味する。

3 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度

海洋水産システム協会では、産地市場の品質・衛生管理レベルを客観的に判断し、一定の水準を超えている市場・漁港を認定する制度(優良衛生品質管理市場・漁港認定制度)のお手伝いをしている。現在、全国で10市場が認定を受けているが、残念ながら静岡県はまだない。

実際に認定を受けた市場でヒアリングを行ったところ、漁業者、仲買、市場職員の衛生管理に対する意識が変わったことで取扱いに変化が現れ、魚の直置きがなくなった、清掃記録をつけるようになった、漁業者も沖で衛生管理に取り組むようになった、という声が聞かれた。また、衛生的な取扱いに価値を見出す買い手が増え、仲買業者は衛生的市場であることを販売の一つのセールスポイントにすることで、需要の増加や他市場に勝る評価、取引先との将来に向けた取引拡大の下地の構築など、経済効果にもつながっている。

第三部

品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例等

講師 一般社団法人海洋水産システム協会
主任技師(技術士:水産) 岡野 利之 氏

1 全国の産地市場における衛生管理

近年では、場内でのルールを書いた掲示板をいたる所に掲示し、ルールの周知を促す市場が増えている。市場の衛生管理に取り組むとき、漁協の職員だけが頑張るのではなく、そこに出入りする全員がルールを守り、理解し、指導していくことが重要である。

2 漁船における衛生管理

漁船における水産物の品質衛生管理推進のた

めには、船内作業や漁獲物の取扱い、構造・設備などに配慮する必要がある。大きく分けて、①漁獲時の丁寧な扱い、②帰港までの迅速な取扱い(素早い冷却・冷凍管理)、③漁船や魚槽などの清潔保持、④衛生管理に必要な漁船の構造・設備、⑤漁船内の一般衛生管理、⑥乗組員の衛生と健康の管理の6つのポイントを遵守してもらいたい。気仙沼のまぐろ延縄漁船の事例として、船が出る前に必ず船頭が乗組員を集め、衛生管理の勉強会を行ってから送り出している。

3 特定3種漁港における衛生管理

利用範囲が全国的な漁港のうち、水産業の振興のために特に重要であると政令で定められた漁港を特定3種漁港と言い、全国に13港がある。現在、全国の特定3種漁港では、国からの補助が受けられる水産基盤整備事業の流れに乗り、衛生管理型市場への建替え・改修が大規模に行われている。

EU登録に一番近い市場だと言われている八戸地区では、人が魚に一切触れることのない市場が稼働している。銚子では床のコーティングや掲示板の改良などに取り組み、職員の意識も高い。このように、特定3種漁港に併設される全国の大きな市場のいたる所で衛生管理に取り組もうという動きが出てきている。



写真 岡野氏による講演の様子

(開発加工科 門奈憲弘*) *現水産振興課

普及のページ①

～新たに指導漁業士 3 名が認定されました～

平成 26 年度の静岡県指導漁業士に、3 名が認定されました（中部地区 2 名：青年漁業士から指導漁業士へ認定、沼津地区 1 名：新規認定）。

漁業士は、静岡県の漁業を引っ張るリーダー的な漁業者として活動しています。子供達に漁業の紹介をしたり、他地域の漁業者と交流することを通じて、水産業を盛り上げる活動を行っています。

3 名とも、地元青壮年部の指導を行うなど、既に地区のリーダーとして活動されています。静岡県漁業士会の交流を通じて、ますます活躍されることを期待します。

今回、認定された方々に自己紹介のコメントを頂きましたのでご本人の写真とともにご紹介いたします。

中部地区

増田 勲さん（南駿河湾漁業協同組合吉田支所）

漁業種類：船曳網



コメント： 漁師稼業。一生勉強。

杉山 善規さん（清水漁業協同組合用宗支所）

漁業種類：船曳網



コメント：毎日、シラスにとって頑張ってるよ！

沼津地区

後藤光明さん（我入道漁業協同組合）

漁業種類：一本釣り



コメント：タチウオ一本釣りで毎晩海に出ています。クロムツ、サバも釣りに行きます。

（普及総括班 松浦玲子）

普及のページ②

～小川漁協が「小川魚市場の未来を考える講演会」を開催しました～

平成 27 年 1 月 30 日、小川漁業協同組合が「これからの小川魚市場を考えるための講演会」を開催し、漁業者、漁協職員、仲買人、行政職員等の計 100 名程が参加しました（県事業「水産物の価値を磨く事業」を活用）。

講師には、西日本魚市株式会社（長崎県松浦市）の田中憲壯取締役相談役をお招きし、田中氏が実施してきた市場の改革内容を交えながら、産地市場のあるべき姿や現在の取組についてお話しいた

できました。

田中氏が勤務される西日本魚市(株)は、アジ、サバを対象とした日本有数のまき網船の水揚げ地である松浦魚市場の卸売業者であり、高度衛生化対応の保管積み込み施設を有しているほか、自動選別機を九州で初めて導入するなど先進的な取り組みを行っています。また、まき網で漁獲された小型のサバを港内の生簀で養殖し、全国の消費地に輸送するといった、養殖鯖のブランド化も行っていきます。

講演の中で田中氏は、水産業は漁業者、漁協、仲買人、卸売業者のほか、様々な職種の方がいることで成り立っていることを忘れてはいけない、また市場の改革など、新しいことを始める時には当然反対が出るが、そこには反対する理由があるので、その理由や不安を解消するように改革を進めることが重要である、そして、何かを始めるときに人に笑われることもあるが、それは他に例がないということだ、という3点を強調されました。

小川漁協が目指している小川サバの付加価値向上と知名度アップには、漁協だけでなく漁業に

関わる組織が一緒になって取り組むことが必要です。水産技術研究所としても、この活動に協力し、地域一丸となって成果を上げていきたいと思っています。



写真 講演中の田中氏

(普及総括班 松浦玲子)

普及のページ③

～漁業士会がふじのくに農芸品フェア 2015 に出店しました～

2月21日、22日に、JR沼津駅前のプラサヴェルデで開催された「ふじのくに農芸品フェア 2015」に漁業士会が出店しました。

本号、普及のページ①(P8)でも紹介しましたが、漁業士会には県下の漁業士が交流する場があります。ここで得られたお互いのネットワークを活かし、県内各地の漁業や水産物を来場者に紹介しようと、沼津地区漁業士会が中心となって準備にあたりました。

イベント当日は浜名湖から伊豆半島までの水産物(混ぜのりやふのり、ばらのりといった海藻類からナマコの塩辛、ニジマスの甘露煮、戸田塩、きんめ缶等)を販売したほか、現場で販売できなかった他の商品も、漁業士のネットワークを通じて紹介できることをPRしました。



写真 漁業士会出店ブース

(普及総括班 松浦玲子)

～全国青年・女性漁業者交流大会で水産庁長官賞をダブル受賞～

2月26、27日に東京で開催された、第20回全国青年・女性漁業者交流大会において、本県代表の由比港漁協女性部と沼津市漁協青壮年部連絡協議会が日頃の活動成果を発表し、全国39グループの中からともに水産庁長官賞を受賞しました。

以下に、両団体の発表概要を記載します。

由比港漁協女性部（流通・消費拡大部門） 「伝統料理もアイデア料理も 女性部に任せ！」

消えつつあった由比の伝統料理を守るのは女性部の役目と考え、伝統的なすり身料理を地元のイベント（由比港浜の市）用の商品として復活させたほか、サクラエビの長いヒゲを使った新たなアイデア料理も開発、販売したところ、順調に利益が伸びていった。

活動を進めるうち、由比港浜の市に女性部のすり身商品目当てのお客さんが来たり、イベントに参加する他の店がすり身料理を販売するようになるといった変化が表れた。すり身の原料となる「えなご（オキヒイラギ）」も市場での扱い量が増え、以前の8倍以上となった。

これからも、楽しみながら活動することをモットーにサクラエビや由比の魚とその料理を次世代に伝えていきたい。

沼津市漁協青壮年部（地域活性化部門） 「沼津漁師の使命～育・獲・食の応援団」

沼津市内にある4漁協の青壮年部がまとまり、漁協の垣根を越え、同じ目標を持ちながら活動している。

マダいの放流事業や、地元漁業を紹介する体験教室の開催を継続しているほか、平成26年度からは、魚をもっと食べてもらうための「応援団育成活動」を新たに開始した。

食育活動を地元以外でも行いたいと考えていたところに、三島の保育園から食育教育の依頼があり、園児を対象に「魚に触れてもらい、マダイ活魚をさばく実演をした後、調理して一緒に食べる」活動を企画した。

魚を目の前でさばくことで園児に恐怖心を与えてしまう心配もあったが、園児たちは生き物の命をいただくことを素直に受止め、真鯛のすまし汁を飲みながら「お魚美味しいよ」と言ってくれた時は、やって良かったと実感した。

資源を育て、後継者を育て、魚食を応援してくれる子供達を育て、沼津の漁業の明るい未来を築いていきたい。

両団体とも、地域の問題解決に向け自発的に活動を行い、地域に与えた影響が点が高く評価



嫁っ子魂汁



飛龍頭

ひりゅうず



原料の「えなご」

（オキヒイラギ）

図1 由比港漁協女性部が復活させた伝統料理（左、中央）と原料のえなご（右）



図2 沼津市漁協青壮年部連絡協議会による食育指導の様子
 (左：子供達に見せたマダイ活魚（水槽中央）、右：園児の前でマダイをさばく様子)

されたもので、今後の活躍が期待されます。
 (普及総括班 松浦玲子)

人事異動

(採用)

倉石 祐 (開発加工科研究員)

(転入)

青木一永 (伊豆分場長→研究統括監)
 山崎克彦 (都市局調整監兼経理調整班長
 →総務課長)
 杉山 伸 (森林局主査→総務課主査)
 多田世理子 (島田土木事務所主査→総務課主査)
 千葉直人 (水産資源課主査→船舶管理課主査)
 田中 聡 (水産資源課技能長→船舶管理課技能長)
 海野幸雄 (水産資源課班長→資源海洋科長)
 中村健太郎 (水産振興課技師→資源海洋科研究員)
 山崎資之 (水産振興課主任
 →開発加工科主任研究員)
 後藤裕康 (環境衛生科学研究所水質環境班長
 →深層水科長)
 今井基文 (伊豆分場主査→深層水科上席研究員)
 二村和視 (マーケティング推進課主査→普及総括班主査)

(転出)

高瀬 進 (研究統括監→水産振興課長)
 山田義尚 (総務課長→袋井土木事務所総務課長)
 野谷典子 (総務課主査→藤枝財務事務所主査)
 大村剛士 (船舶管理課主査
 →水産資源課あまぎ船長)
 川合範明 (資源海洋科長→伊豆分場長)
 水越麻仁 (資源海洋科主任研究員
 →浜名湖分場主任)
 鈴木勇己 (開発加工科研究員→伊豆分場技師)
 門奈憲弘 (開発加工科研究員→水産振興課技師)
 吉川昌之 (深層水科長→水産資源課班長)
 飯沼紀雄 (深層水科上席研究員
 →水産振興課主査 (岩手県へ派遣))
 鈴木朋和 (普及総括班主査→研究調整課主査)

(所内異動)

加藤幸男 (船舶管理課主任技能員
 →調査船駿河丸主任技能員)

駿河丸の動き

平成 27 年 1～3 月

月日	事柄
1. 13～15 20～21 26～27 29～30	地先定線観測調査 サクラエビ資源量 (MOHT) 調査 サクラエビ漁況予測 (IKMT) 調査 サバ類標識放流調査
2. 2～ 4 6～23 20 24 25～26	地先定線観測調査 冬季ペンドック 海上試運転 漁業無線伝達訓練 イワシ類卵稚仔分布調査
3. 2～ 3 16～17 18～19	地先定線観測調査 サクラエビ漁況予測 (IKMT) 調査 サバ類標識放流調査

日誌

平成 27 年 1～3 月

月日	事柄
1. 5 8 9 14 19 21 21 23 23 28 29 29 29～30	仕事始め 業務連絡会議・分場長会議 (本所) 第 6 回研究所長会議幹事会 (県庁) 競争的資金セミナー (工技研) 儲かる漁業中央協議会 (東京) 総合食品開発展 (静岡) 漁業士認定式 (県庁) 加工連指導員会議 (市内) 沼津地区漁業士会会合 (沼津市) 静岡県水産加工品総合品評会表彰式 第 2 回知財WG (県庁) 深海エネルギー開発報告・記者発表 (本所) 国際水産資源研究推進会議カツオ研究部会 (静岡市)
2. 3 3 5 6 9 9 12 12 16 17 25 26 26～27	水産加工技術セミナー (本所) 静岡県旋網漁業者協会総会 (伊豆の国市) 業務連絡会議・分場長会議 (本所) 漁業士会総会 (伊東市) 儲かる漁業地域協議会 (焼津市) 研究所長会議幹事会 (県庁) 栽培漁業推進協議会 (県庁) 研究所長会議 (環境科学衛生研究所) 水産関係研究機関長会議 (東京) 技術連絡協議会 (富士養鱒場) 県桜えび組合総会 (静岡市) 一般研究後期評価会 (本所) 全国青年・女性漁業者交流大会 (東京)
3. 3 3 5 5 6 11 10～11 12 13 16 16 18 18 20 21 26 27	業務連絡会議・分場長会議 (本所) 全国遠洋鯉漁撈通信連合会総会 (焼津) 一般研究後期評価会 (本所) 全面海域調査委員会磯焼け部会 (御前崎) 普及成果報告会 (本所) 漁協女性部総会 (静岡) しらす船曳き網漁海況予察研修会 魚病対策委員会 (静岡) 普及重点課題協議会 (本所) 研究所長会議 (県庁) 多面的機能発揮対策事業協議会総会 (静岡市) 6 次化担当者会議 (県庁) 温水利用研究センター運営協議会 (御前崎市) 資源管理漁業者協議会 (静岡市) 研究調整会議 (県庁) 養殖生産物安全対策検討会 (静岡市) 儲かる漁業地域協議会 (焼津市)