

碧 水

第 190 号

令和 7 年（2025 年）4 月

静岡県水産・海洋技術研究所

〒425-0032 焼津市鰐ヶ島 136-24

TEL（054）627-1815

FAX（054）627-3084

ホームページアドレス

<https://fish-exp.pref.shizuoka.jp/index.html>

研究レポート①

マルソウダとヒスタミン食中毒

はじめに

いわゆる“そうだがつお”には、マルソウダとヒラソウダの2種類があり、このうちマルソウダ（図1）は主にうどんやそばの出汁に使われる宗田節に加工されます。また、マルソウダは静岡県東部では“うずわ”と呼ばれるなど、伊東市のうずわ飯、沼津市のうずわ味噌として利用されています。しかし、漁業者や市場関係者、釣り人からはマルソウダの生食について、“鮮度が落ちるとヒスタミン食中毒になる”と言われており、またインターネット上でも様々な情報があります。それらをまとめると以下のようになります。



図1 マルソウダ

- 1) マルソウダはヒスタミン食中毒になりやすい
- 2) 特に血合肉にヒスチジンが多く、ヒスタミン食中毒の可能性が高い
- 3) 鰓や内臓を取り除いてすぐに冷やせば食中毒を防げる

本稿では、これらの真偽について検討してみたいと思います。

そのためには、まずはヒスタミンの発生原因について説明する必要があります。ヒスタミンは発疹、発熱等のアレルギー様の症状を引き起こす化学物質であり、魚類、特にいわゆる赤身の魚に多く含まれるヒスチジンが酵素により変換されて生成されます。この酵素は魚類自身ではなく、ヒスタミン産生酵素を持つ一部の腸内細菌や海洋性細菌（＝ヒスタミン産生菌）が持っています。このため、ヒスタミンは、A) 前駆物質であるヒスチジンが多く含まれている、B) ヒスタミン産生菌が付着している、C) ヒスタミン産生菌が増殖し、かつ酵素反応が進むのに十分な環境（温度、時間）がある、の全ての条件が整った場合に生成され、魚肉中に蓄積します（図2）。

主な掲載内容

研究レポート① マルソウダとヒスタミン食中毒	1
研究レポート② ROV（遠隔操縦型水中カメラ）を使った海底探索	3
トピックス① 第74回水産加工技術セミナーを開催しました	5
普及のページ① 新たに7名が指導漁業士、青年漁業士に認定されました	7
普及のページ② 御前崎市地先でアカメ（ <i>Lates japonicus</i> ）を確認	8
普及のページ③ 「静岡県の海業推進に関する視察研修」に参加しました	9
人事異動・日誌	10
調査船 駿河丸の動き	12

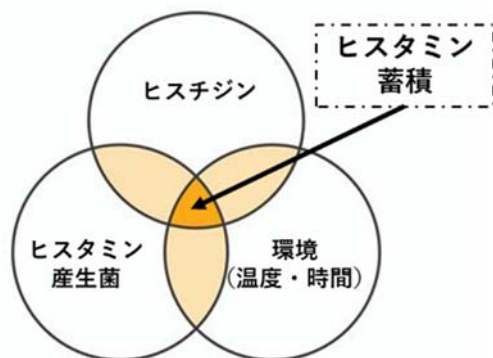


図2 魚肉中でのヒスタミン蓄積条件

当研究所でフィレにしたマルソウダにヒスタミン産生菌を噴霧して0、5、10℃で保存し、7日後までのヒスタミン及び一般生菌数を調べました。この結果、0及び5℃では7日間保存しても普通肉及び血合肉でヒスタミンの蓄積は確認できませんでした。また、0及び5℃では魚肉全体で一般生菌数は検出できないほど少なく、したがってヒスタミン産生菌も増殖していないと考えられました。このことから、1)について、ヒスタミン食中毒の可能性は低いと考えられました。

次に、血合肉と普通肉のヒスチジン量ですが、当研究所で測定した結果、血合肉は普通肉の約1/8であり、血合肉のヒスチジン量は少ないことがわかりました。なお、回遊性魚類であるまぐろ類やぶり等でも同様に血合肉ではヒスチジン含有量が低いことが知られています^{*1}。したがって、2)は前駆物質のヒスチジンが少ないことからむしろ普通肉よりもヒスタミン食中毒の可能性が低いと考えられます。

最後に3)の可能性ですが、前述のとおり(図2)ヒスタミンの生成及び魚肉への蓄積は3つの条件が揃った場合になります。通常の魚類では鰓や内臓は、腸内細菌や海洋性細菌に汚染されており、これらの中にはヒスタミン産生菌も含まれます。このため、鰓や内臓を除去することで魚肉へのヒスタミン産生菌の汚染リスク

を減らすことができます。また、すぐに冷やすことで、ヒスタミン産生菌の増殖を抑制することができますので、3)はヒスタミン産生抑制に効果があると考えられます。

以上から、1)と2)の可能性は低いと考えられます。ただし、普通肉には血合肉に比べて多くのヒスチジンが含まれており、ヒスタミン食中毒への注意は必要だと考えます。なお、国内でそうだがつお類の水揚げが最も多い高知県でマルソウダのヒスタミン含有量の調査を年間を通して実施したところ、ヒスタミンが検出されたのは1個体のみで、検出された量もごくわずかだったと報告されています^{*2}。

今回の検証から、マルソウダでは、適切な管理をしていればヒスタミンが蓄積しないことがわかりました。しかし、マルソウダについてヒスタミン食中毒の情報がある現状を鑑みますと、ヒスタミンではない他の原因があるかも知れませんが、現状では不明のままです。当研究所では引き続き、水産物の安全性に係わる研究を行い、県内水産物の安全・安心な供給に寄与できるように努めてまいります。

注意

本稿はマルソウダを生食することについて、安全性を保証するものではありません。食中毒は細菌性、ウイルス性、化学性、自然毒、アニサキス症など原因が多岐に渡るため、マルソウダ生食の可否については、個人の判断をお願いします。

- 1) *Comp. Biochem. Physiol.* (1987) 「Free imidazole compounds in white and dark muscles of migratory marine fish」
- 2) 高知県工業技術センター研究開発&企業支援成果報告書(2021)「メジカの高付加価値化に向けたヒスタミン管理と新規利用方法の開発」

(開発加工科(現 水産振興課) 二村和視)

R0V（遠隔操縦型水中カメラ）を使った海底探索

はじめに

当研究所では、沿岸・沖合漁業指導調査船「駿河丸」を用いて、魚群探知機やネット曳きによるサクラエビ、さば類、シラス等の水産資源の調査を行っています。現在、これらの調査に加え、新たに海中における生物の様子を直接観察したり、海底の状態を確認したりするため、R0V（遠隔操縦型水中カメラ）の活用を視野に入れています。今回、R0Vの本格運用を見据え、作業工程の確認や習熟を図るため 2024 年 12 月 12 日に試験的な運用を行ったので報告します。

R0V とは

R0V は、Remotely Operated Vehicle の略であり、遠隔操縦型的水中カメラのことです。カメラが搭載された本体を船上のコンソールボックスやパソコンとケーブルで接続し、船上からコントローラを使って本体を操縦します(図 1)。駿河丸に導入した R0V 本体の仕様は下表のとおりです。



図 1 R0V 構成図

R0V のメリットは人が潜ることができない水深まで、直接、生物や環境を観察できることです。海中は深くなるほど光が届きにくいいため、調査船で海中を調べる際は、音波を利用する魚群探知器により魚群の位置や密度を把握したり、釣りやネットにより生物を採集して確認していました。R0V は自然環境下での生物の様子を映像で観察できるので、これまでの調査手法では得られない情報が得られます。

試験運用の様子

試験運用は焼津からほど近い大崩海岸沖約 2.5km の地点で行いました(図 2)。9 時 30 分頃目的地に到着し、船位保持装置による定点保持を行いました。なお、当日 12 時時点の天気は晴れ、気温 11.6℃、風速 5.2m/s、表層水温 19.0℃でした。



図 2 試験運用地点

表 R0V 本体仕様

メーカー	広和株式会社
最大仕様水深	500m
外形寸法	W780mm×L1192mm×H615mm
本体重量	約100kg（搭載機器重量含む）
カメラ	有効画素数213万画素以上、光学ズーム30倍
搭載機器等	水中ライト、寸法計測用ラインレーザー、吸引式採集装置

① 1 キャスト目（水深 60m）

駿河丸から ROV を海面に投入し、コントローラで操縦して船から少し離れたところまで移動させてから潜行させました。水深 60m の海底に着底すると、底質は砂泥質で海底には無数の穴がありました。ROV が海底に触れたり急浮上したりすると砂泥が簡単に巻き上がるため視界が非常に悪くなりました。また、水深 60m でも海底は暗く、ライトを点灯しないと周囲は見えない状況でした。探索を続けていると、アマダイと思しき魚影が複数見られました。そのうちの 1 個体を追っていたところ、海底の巣穴に頭から入り込み、しばらくすると穴から頭を出しました（図 3、4）。この個体はシロアマダイです。我々調査員も海底でのシロアマダイの様子を見たのは初めてでとても興奮しました。



図 3 船上での ROV 操縦



図 4 巣穴から顔を出すシロアマダイ

② 2 キャスト目（水深 110m）

再び ROV を海面に投入し、水深 110m の海底まで潜行させました。こちらも海底は砂泥質でしたが、海底に砂泥がたくさん積もっており ROV が着底すると数十センチメートル沈み込むような感じでした。また、水深 100m を超え

ると透明度は高いと予想していましたが、実際にはマリンスノーのような白い浮遊物が視界いっぱいに漂っていました。こちらの探索では、ネズッポ科魚類やクラゲ類、遊泳性のエビが見られましたが、映像でははっきりと捉えることはできなかったため、種名まではわかりませんでした（図 5）。



図 5 ネズッポ科魚類

使用して気づいたこと

駿河丸に導入した ROV は、垂直・水平スラストの回転により方位や深度を保持することが可能であるため、一度生物を発見すれば海中の流れに影響されることなく観察ができることが強みです。また、カメラの解像度も高く、色味もはっきりと映るため、海中の状況にもよりますが鮮明に生物を観察できます。

一方、想像以上に操縦が難しいことがハードルだと感じました。海中の流れを確認しながら進んでいる方位やスピード、深度を調整しつつ、カメラの角度や焦点の調整も行いながら探索するため、すべてをコントロールするためには習熟が必要となります。前進や後進、左右ターンの動き方は少しずつ違うため、これらの特性を頭に入れておくことも大切です。また、今回の海域は海底が砂泥質であり、ROV が海底に着底すると砂泥を巻き上げてしまいます。そのため、海底すれすれを操縦するテクニックも必要です。

（資源海洋科 門奈憲弘）

第 74 回水産加工技術セミナーを開催しました

当研究所は年に 2 回水産加工技術セミナー（共催：静岡県水産加工業協同組合連合会、後援：静岡県漁業協同組合連合会）を開催しており、今回 2025 年 2 月 12 日に開催しました。

講演では、2 名の講師からそれぞれ「検査結果に基づいた衛生管理の実践と検査キットの活用事例の紹介」と「未利用水産資源を用いた食品素材への活用」について御講演いただきました。あわせて、水産振興課職員によるイノベーション創出事業の紹介も行われました。以下に講演及び事業紹介の概要を掲載します。

1 イノベーション創出事業の紹介

水産振興課 技師 小塩理緒菜

本県では時代の急速な変化に的確に対応し、未来に向けて持続的かつ安心して暮らせる社会を創造するため、大胆な発想で現状を打破する必要があるとし、先進的でチャレンジ性のある取組であるイノベーション創出事業に重点的に予算を配分しています。

水産業の枠組では、水産事業者等が異業種との連携等により、取り組み開始から 5 年後に所得の 10%増加を目標とした新たな取組を支援するイノベーション創出事業について、具体的な活用事例を紹介します。

2 講演

(1) 検査結果に基づいた衛生管理の実践と検査キットの活用事例の紹介

講師 キッコーマンバイオケミファ株式会社

営業本部営業第 2 部

衛生検査技術担当マネージャー

志賀 一樹 先生

ア 検査結果に基づいた衛生管理の重要性について

近年、食中毒の発生件数、患者数は増加傾向にあり、2023 年の食中毒件数は HACCP が制度化される前の 2019 年とほぼ同水準の 1,021 件となっています。このことから、今一度衛生管理について考える必要があります。

食中毒予防 3 原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」ですが、そのうち「つけない」を最も効果的に実行する方法は、手洗い、食器・

器具・機器ラインの洗浄を徹底することです。汚れの除去が不完全であると、消毒を行っても消毒剤の効果が弱まり菌が残存するリスクがあるため、洗浄剤でしっかりと汚れの除去をする必要があります。さらに、洗浄をモニタリングすることで、その場で確認や対策を行うことができ、衛生管理のレベルが向上します。現状を把握することは衛生管理向上の第一歩であり、検査データの蓄積は現場の財産になるため、積極的に検査キットを活用していただきたいと思います。現場環境の改善を行うことで受注が増加した事例もあるため、まずは、「やってみること」、「第一歩を踏み出すこと」が重要です。

イ ATP ふき取り検査

キッコーマンバイオケミファで発売している ATP ふき取り検査キットでは、有機物に含まれる ATP を検出することで、感覚的で曖昧なものであった洗浄の度合いを数値化し、客観的に評価することができます。検出に用いるのは測定器(ルミテスター)と試薬(ルミパック)のみで特別な技術を必要とせず、検出時間も 10 秒程度と短いことから、現場での簡便な測定が可能となっています。ATP ふき取り検査キットを用いることで数値による客観的な評価及び迅速なフィードバックが可能となり、スムーズな現場環境の改善が見込めます。

ウ ヒスタミン検査

ヒスタミンは、高濃度に蓄積された食品を食べることによりアレルギー様の食中毒を引き起こす原因物質であり、マグロやカツオ、サバ等の赤身魚に多く含まれるヒスチジンに微生物由来の酵素が作用することで生じます。学校給食での集団食中毒の発生事例もあり、HACCP に基づく衛生管理においても重要な項目です。ヒスタミンは加熱処理では分解されないため、ヒスタミン食中毒の防止には適切な保存管理が必要になります。

キッコーマンバイオケミファでは、現在、チェックカラーヒスタミンとヒスタミンチェックスワブの 2 種類のヒスタミン簡易検査キッ

トを販売しています。それぞれの特徴として、チェックカラーヒスタミンは吸光度計を用いてヒスタミン量を定量することができ、精度よく検出できるのが特徴です。一方、ヒスタミンチェックスワブは酵素を利用して食品サンプル中のヒスタミンを発色させ、比色法で濃度を測定することで、ヒスタミン量を大まかに把握することができます。検出にかかる時間が短いことや、特別な器具や技術を必要とせず、検査キットも安価であることから現場で導入しやすいといった特徴があります。また、ヒスタミンチェックスワブでは、味付けされた加工品の検査時に誤発色が見られるという課題がありましたが、静岡水技研との共同研究により、希釈液を水から 4%酢酸溶液に変更することで誤発色が抑制され、測定できるようになりました。

(2) 未利用水産資源を用いた食品素材への活用

講師 東海大学海洋学部水産学科

准教授 清水 宗茂 先生

ア 未利用水産資源を用いた食品素材開発の重要性について

漁獲または収穫した水産資源のうち、人が利用する部位は一部に限られています。そこで、これまで廃棄または飼料等に利用されていた水産資源を用いて、食品素材の開発を進めてきました。

消費者の未利用水産資源に対するイメージは非常に良く、日本では多種多様な魚介類を食する文化が定着していることから、これらを活かして食品素材の開発を行うことは、有意義な取組であると考えられます。また、深海生物に代表される未知の生物を用いた探索的な研究を進めることは、水産業の将来を考える上でも極めて重要です。その他にも、近年の健康志向の高まりによって魚食が注目される等、水産未利用資源の活用は今後益々重要視されると考えられます。

イ 食品素材開発の事例紹介

食品素材の開発には、差別化ポイントを明確にし、原料確保から加工・販売までを効率的に行う仕組みを整備・構築することが必要です。

例えば、マダラの白子を用いた素材開発では、酵素を用いてタンパク質をペプチド単位まで分解し、ペプチド単位での機能性や歩留まりに着目してスクリーニングを行いました。そして、マダラの白子に含まれる抗酸化作用を持つペプチドから、日常的に摂取をすると体内の抗酸化力を高め、肌荒れを予防する効果を持つ素材を開発しました。

マグロの未利用部位では、関節を健康に保つ効果があるとされるプロテオグリカンが抽出できるという報告をもとに、抽出したプロテオグリカンを商業的に利用することを目指し、素材特性の把握を行いました。しかし、マグロ未利用部位のプロテオグリカン含有量は部位によって差があるものの、どの部位でも極めて少ないということが分かりました。抽出の最適条件を見出すことはできましたが、現状では商業的な利用は難しいという結論に至りました。

チョウザメについては、キャビアだけでなく魚肉を活用することを目指して長期保存可能な食品の開発を行い、チョウザメのフィーレの保存及び輸送方法を改善することで常温で3年の保存が可能となる缶詰の製品化を検討しました。また、脱水シートの使用や、レトルト殺菌機での殺菌条件を変更することで、程良い食感を有した燻製の製法を確立しました。

開発した食品の中には、地元企業と連携して実際に販売に至った事例も存在します。漁業者からは「じゃまもく」として扱われている海藻類のアカモクは、食物繊維やミネラルが豊富な上、海藻類の中でもフコキサンチンの値が特に高いことが報告されています。そこで、地元企業と連携し、練り物にアカモクを混ぜ込み油で揚げることで「あかもく揚げ」を製造しました。フコキサンチンには抗酸化作用や抗炎症作用など様々な機能性があるため、風味や食感だけでなく、健康や栄養面も考慮した商品となっています。製造したあかもく揚げは、実際に食フェスや学園祭等のイベントで販売されています。



図1 志賀先生による講演の様子
(ヒスタミンチェックスワブの実演)



図2 清水先生による講演の様子

(開発加工科 朝倉啓輔)

普及のページ①

新たに7名が指導漁業士、青年漁業士に認定されました

2025年1月15日に県庁で漁業士、農山漁村ときめき女性らの認定式が行われました。今回は、農業経営士等の水産関係以外の方々も含め計32人が認定され、増井副知事から認定証書が授与されました。このうち水産関係の認定者は、指導漁業士4名、青年漁業士3名です。

指導漁業士は、地域漁業の中核となり、意欲的に活動して、後継者育成にも指導的役割をしている満40歳以上65歳未満の方が認定されます。青年漁業士は、漁業に関する知識や技術

を習得し、地域漁業の中核者となり得る満23歳以上40歳未満の方が認定されます。漁業士の方々は、漁業に従事する傍ら、子供たちに地域の漁業を紹介する水産教室や魚食普及のイベントを行う等、漁業の枠を越えて、水産業の振興のために活動されています。

漁業者の減少やシラス等主要漁獲物の不漁により浜の活力が低下する中、漁業士に認定された方々のますますの御活躍が期待されます。



指導漁業士

左端：安藤氏 右から2人目齊藤氏、
右端：望月氏

●今回認定された方々

【指導漁業士】

氏名	所属
安藤 雅基	伊豆漁協稲取支所
藤井 伸一郎	伊豆漁協安良里支所
望月 敏	田子の浦漁協
齊藤 信悟	清水漁協用宗支所



青年漁業士

左端：古川氏、
右端：伊藤氏

【青年漁業士】

氏名	所属
古川 太一	南駿河湾漁協
伊藤 悠馬	遠州漁協
堀内 拓郎	浜名漁協

(普及総括班 小澤 豊)

御前崎市地先でアカメ (*Lates japonicus*) を確認

2024年12月25日、御前崎魚市場で調査を行っている、南駿河湾漁協職員から「この魚は何？もしかしてアカメではないか？」との声が掛かりました。魚体を確認すると、下顎が突き出て、体高が高く、私も見たことがない魚種でしたが、眼はかすかに赤く見え、アカメの特徴を有していました。

種名を同定するため、魚体を当研究所に提供していただき、職員が確認したところ、臀鰭の第2棘が長いこと、眼が赤いこと等から、この魚はアカメであると判断されました。

アカメは日本固有種で、最大1メートルを超える大型の肉食魚です。分布域は本県から鹿児島県太平洋沿岸とされていますが、主な生息域は高知県と宮崎県であり、県内で確認されるのはきわめて稀である¹⁾とされています。これまでに県内では西部の浜名湖や中部の勝間田川、南伊豆町小稲地先²⁾で確認されていましたが、その後、2011年に東京湾でも採捕があり³⁾分布の

北限が更新されています。

今後も珍しい魚やタグが付いた魚を発見された場合は、ぜひ当研究所に御一報ください。

なお、提供いただいたアカメは、現在、ふじのくに地球環境史ミュージアムで博物館資料として保管されています。

今回アカメを提供いただいた関係者の皆様に、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

文献

- 1) 鈴木邦弘・板井隆彦(2019):アカメ. まもりたい 静岡県野生生物2019 静岡県レッドデータブック(動物編), 222.
- 2) 川嶋尚正, 2013. 伊豆半島小稲地先で採捕された成魚のアカメ. 魚類学雑誌, 60(2): 193-194.
- 3) 萩原清司・島村嘉一. 2013. 東京湾から採集されたアカメ (スズキ目: アカメ科). 横須賀市博物館研究報告 (自然科学), (60): 31-32.



図 採捕されたアカメ (全長 37.5cm 体重 930g)

表 漁業者から聞き取ったアカメ採捕状況

漁獲日	漁獲場所	漁法	当日08:50の水温 (地頭方地先観測ブイ)
2024年12月25日	マリンパーク御前崎地先	刺網	16.6℃

(普及総括班 小澤 豊)

「静岡県海業推進に関する視察研修」に参加しました

皆さんは「海業」という言葉を御存じでしょうか。簡単に説明すると「漁港や漁村にある様々な地域資源(漁業や魚だけでなく風景や風習等、海に関係したあらゆるもの)を活用して漁村ににぎわいを創り出し、漁業者の所得向上や水産業の振興に役立てる取組」のことです。「海業」という言葉自体は1985年に当時の神奈川県三浦市長が発案したのですが、漁獲量の低迷や漁業者の高齢化・減少等の水産業を取り巻く厳しい環境に対する打開策として、近年、全国的に注目されています。

県では、2024年度から海業に対する支援事業をスタートさせると共に、「静岡県海業推進本部」を立ち上げ、海業を推進しています。今回は、「静岡県海業推進本部」の活動として、2025年3月11日から12日にかけて実施した、県内の海業先進地である西伊豆町の田子漁港と仁科漁港の視察に参加したので、その概要についてお知らせします。

当日は、水産や港湾、土木関係部局の県職員に加え、主に伊豆地域の市町や漁協の職員、県漁連職員、学識経験者である東海大学の李准教授、愛媛大学の竹ノ内教授等、約40名が参加しました。

1日目は西伊豆町役場で星野町長に挨拶をいただいた後(写真1)、町の海業担当者である産業振興課農林水産係松浦係長による講演と田子漁港の視察がありました。2日目は仁科漁港、産地直売所「はんばた市場」及び漁協直営



写真1 星野町長のあいさつ

食堂「沖あがり食堂」を視察しました。

①海業担当者の講演

『海と共に生きるまち「西伊豆町」の「海業振興」に関する取り組み事例紹介』と題して、漁港を有料で釣り場や駐車場として釣り人に開放し、スマホアプリを使って予約や代金を管理するシステム「海釣りGO」や、遊漁者が指定の船宿で釣った魚を地域通貨に交換できるシステム「ツッテ西伊豆」、地域の農産物直売所である「はんばた市場」に加え、釣り人を起点に関係人口の創出や移住を促進するプロジェクト「西伊豆&ANGLER」の4つの取組について説明がありました(写真2)。講演の後の質疑応答も活発に行われ、海釣りGOに関連した質問では、担当者から「アプリの存在を取り沙汰されることが多いが、巡視員の存在が非常に大きい。人が回ることで、ルール周知や未納者からお金の徴収ができるだけでなく、観光の魅力を伝えることや釣り方を教えることもできる。原資を得られるようになって巡視員を置くことができたのが、実は一番大きい。」という回答があり、なるほどと感心させられました。



写真2 松浦係長の講演

②田子漁港視察

次に松浦係長、真野伊豆漁協田子支所長、西伊豆町地域おこし協力隊三上氏の案内で田子漁港内の海釣りGOに関する施設を見学しました。漁港では、釣り可能エリアと釣り禁止エリアが明確に分けられており、それぞれを示すブ

プレートが岸壁の足元に数 10m 間隔で設置されています(図 3)。当初は釣り可能エリアを示す青いプレートだけでしたが、プレートがないところでも釣りをしていると勘違いする人がいたので、禁止エリアに赤いプレートを設置するようにしたとのこと。また、ところどころにルールを周知する看板や救命浮環、掃除用具が設置してありました。さらに、手や道具を洗浄したい等の利用者からの要望を受け、海釣り GO の収益により水道が設置されており、利便性の向上が図られていました。

※「海釣り GO」は(株)ウミゴの登録商標です



写真3 ルールの説明（写真下）と釣り可能エリア（写真上）の目印となる足下のプレート

赤矢印：釣り禁止エリア

青矢印：釣り可能エリア

③仁科漁港視察

田子漁港と同じく海釣り GO が導入されている仁科漁港では、システムを開発した(株)ウミゴー國村代表取締役から海釣り GO に取り組むようになった経緯やシステムの概要について説明を受けながら視察を行いました(写真 4)。國村取締役は釣り好きが高じて西伊豆に移住してきましたが、漁港が海釣り禁止になってしまったことから釣り再開を目指して、アプリを開発したとのこと。



図4 國村取締役(左奥)の説明

③ 沖あがり食堂説明

伊豆漁協田子支所会議室で真野支所長から、特産のイカを使ったメニューが人気の沖あがり食堂について説明を受けました(写真 5)。食堂の開設以前は漁港への水揚げだけで漁協運営をしていましたが、漁業者も減少し、何かできることはないかと考え、イカだけを扱った食堂を立ち上げたとのこと。客足、売り上げは順調に伸びてきていましたが、近年はイカの不漁により困っているという話がありました。



写真5 真野支所長の説明

今後も海業を重要なツールとして、水産業振興や漁業所得向上に取り組んでいきます。2025年度以降も今回のような視察研修が行われた際には、水産業界の方々にも積極的に御参加いただき、海業に取り組む参考にしていただければと思います。

(普及総括班(現 深層水科) 青島秀治)

人事異動

【転入】

鈴木基生（水産資源課課長代理→研究統括官）
 小川真治（沿岸沖合漁業指導調査船磯可丸主任→船舶管理課主任）
 吉川康夫（伊豆分場研究科長→資源海洋科主任）
 鈴木邦弘（水産振興課班長→普及総括班長）

【新規採用】

土屋亮太（資源海洋科研究員）
 後藤紗弥子（開発加工科研究員）

【所内異動】

青島秀治（普及総括班長→深層水科長）
 鈴木進二（深層水科長→開発加工科長）

【再任用】

嘉茂雅己（総務課主任）
 大場昇（総務課主任）

【転出】

小泉康二（研究統括官→水産資源課長）
 二村和規（開発加工科上席研究員→水産振興課班長）
 青山航（資源海洋科主任研究員→地域産業課主任）
 平井慎太郎（船舶管理課主査→水産資源課漁業取締船あまぎ船長）

【退職】

萩原快次（開発加工科長）
 海野幸雄（資源海洋科主任）
 山内悟（資源海洋科主任）
 櫻井雅之（総務課主任）

日誌（令和7年1月～3月）

月 日	事 柄
1. 9	業務連絡会議・分場長会議（所内+Web）
1. 15	漁業士等認定式（県庁）
1. 16	ASEAN 学生視察研修（所内）
1. 21	資源管理協議会（静岡市葵区）
1. 23	第2回研究所長会議（静岡市葵区）
1. 27	焼津市地域経済牽引協議会（焼津市役所）
1. 28	第4回エメラルドエコノミー研究会（静岡市清水区）
1. 29	水産振興審議会（県庁）
2. 6	業務連絡会議・分場長会議（所内+Web）
2. 12	浜岡原発前面海域調査委員会（御前崎市）
2. 12	第74回水産加工技術セミナー（所内）
2. 13	第282回技術連絡協議会（所内）
2. 18	全国水産業関係研究開発推進会議（Web）
2. 19	第2回地域水産試験研究推進協議会（Web）
2. 28	ウォット評価委員会（浜名湖分場）
3. 5	第4回環境放射能測定技術会（Web）
3. 5	クラウドファンディング型研究成果発表会（静岡市葵区）
3. 6	業務連絡会議・分場長会議（所内+Web）
3. 6	所長会議幹事会（Web）
3. 7	漁業高等学園卒業式（焼津市）
3. 10	第5回エメラルドエコノミー研究会（静岡市清水区）

日 誌 (令和7年3月)

月 日	事 柄
3. 11-12	静岡県海産物推進に関する視察研修 (西伊豆町)
3. 12	温水利用研究センター運営協議会 (静岡市葵区)
3. 13	第3回研究調整会議 (県庁)
3. 17	養殖生産物安全対策検討会 (静岡市葵区)
3. 17	魚病対策委員会・養殖衛生管理研修会 (静岡市葵区)
3. 18	資源管理協議会 (静岡市葵区)
3. 28	県加工連理事会・臨時総会 (静岡市葵区)
3. 28	資源管理協議会 (静岡市葵区)

調査船 駿河丸の動き (令和7年1月～3月)

月 日	事 柄
1. 9-10	地先定線観測調査
1. 14-15	いわし類卵稚仔分布調査
1. 17	流況調査
1. 20-21	さば類撒き餌調査
1. 23	MaOI マイクロプラスチック調査
1. 27-29	サクラエビ音響・卵幼生調査
2. 3- 4	地先定線観測調査
2. 5	ドックへ回航
3. 4	ドックから回航
3. 6- 7	地先定線観測調査
3. 10-11	さば類撒き餌調査
3. 12-13	いわし類卵稚仔分布調査
3. 17-18	サクラエビ音響調査