

## 茨城県の水産魚介類の出荷停止・操業自粛の全面解除へ

一県では今後も引き続き安全性のモニタリング検査を継続してまいります

茨城県では、平成 23 年 3 月 11 日に発生した福島第一原子力発電所事故以降、水産物の放射性物質濃度の安全性の検査を続けています。

平成 29 年 8 月 31 日現在までの検査実績は、累積で 178 魚種、延べ 15,123 検体において水産物の安全確保に取り組んでいます。これら結果については、随時新聞発表や県ホームページで公表しているところです。

水産魚介類についてはこれまで国の出荷制限指示が 7 魚種（シロメバル、スズキ、ニベ、ヒラメコモンカスベ、イシガレイ、マダラ）について出されておりましたが、検査結果が安定して下回っていることが確認されたものから順次解除され、平成 28 年 1 月 14 日付けでスズキが解除されたことを最後に、国の出荷制限指示はすべて解除となりました。

このほか、県と漁業関係団体により自主的に生産を自粛した 13 の魚種についても、放射性物質濃度の低下が確認されたものから順次自粛の解除を進め、平成 29 年 3 月 10 日付けをもって解除した、クロメバル、キツネメバルを最後に、自粛魚種はすべてなくなりました。

生産自粛魚種については、自粛海域での資源量が少なく、サンプリングが困難な魚種があり、解除までにかかり時間がかかりましたが、業界と県が一体となって集中的にサンプリングを行った結果、すべての魚種を解除することができました。県としては今後も引き続き、漁業関係団と連携してモニタリング検査を継続し、本県水産魚介類の安全性を確保してまいります。

詳しくは、解説編Ⅷ原発事故への対応をご覧ください。

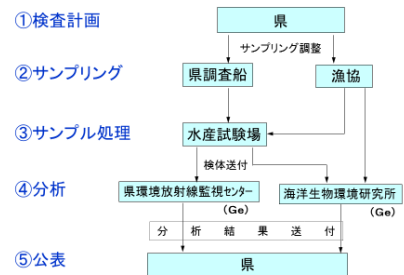
県調査船いばらき丸による底びき網調査



可食部の採取の様子



放射性物質検査の流れ



## 第7次栽培漁業基本計画策定について

## 1 栽培漁業基本計画とは

栽培漁業基本計画とは、正式名を「水産動物の種苗の生産及び放流並びに水産動物の育成に関する基本計画」といい、各都道府県や漁業者等が栽培漁業に取り組むにあたっての基本的な事項を定める長期計画です。

栽培漁業基本計画は、昭和59年度に第1次計画が告示されて以降、これまで概ね5年ごとに改訂を行っています。

## 2 第7次計画の概要

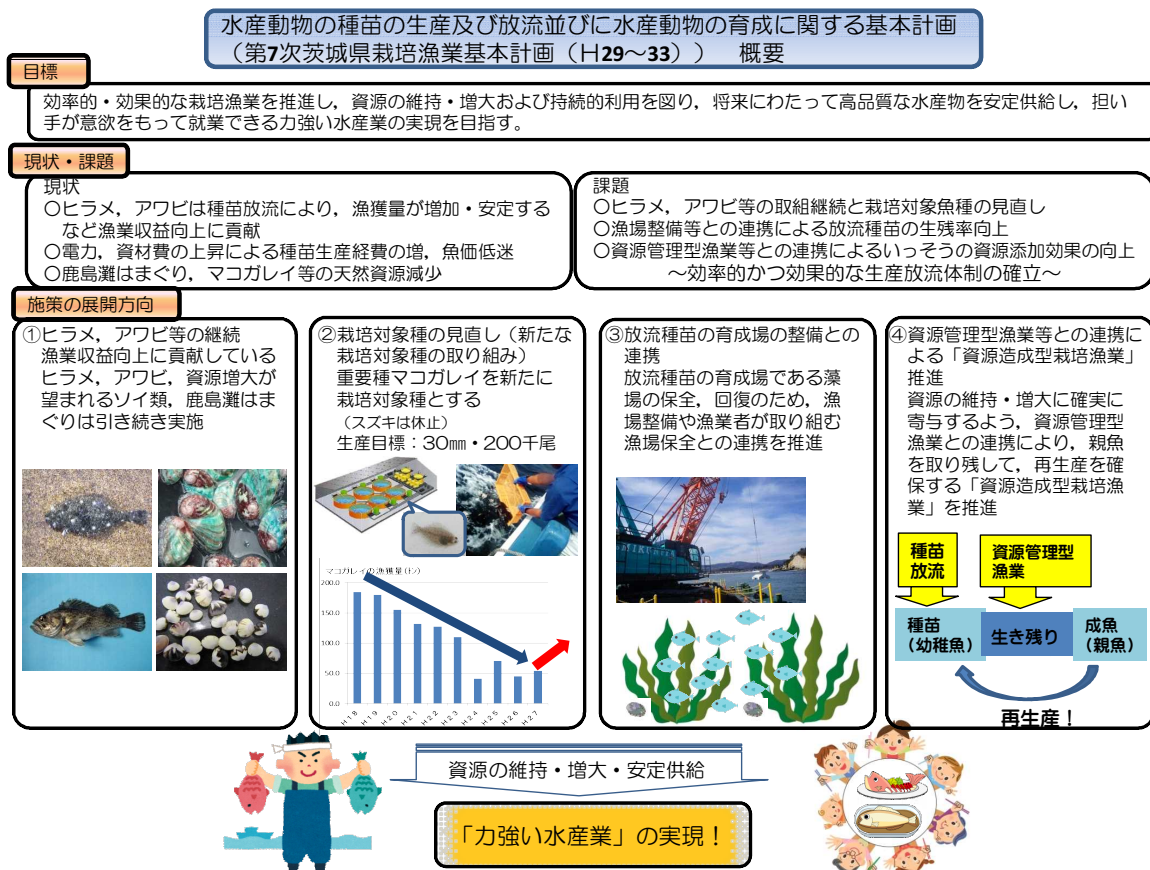
平成29年度から33年度までの5ヶ年間は、主に次の4点の施策を展開し、栽培漁業を進めてまいります。

- ①引き続き、漁業収益向上に貢献しているヒラメ、アワビの種苗生産・放流及び資源増大が望まれる鹿島灘はまぐり、ソイ類の技術開発に取り組む。
- ②新たな栽培対象魚種として、本県沿岸の重要魚種であるマコガレイの種苗量産技術開発に取り組む。
- ③放流種苗の育成場である藻場の保全、回復のための漁場整備や漁業者等が取り組む環境保全活動との連携を推進する。
- ④資源管理型漁業との連携により、放流した種苗を取り残し、再生産を確保する「資源造成型栽培漁業」を推進する。

表1 目標とする生産・放流数量

水産動物名	生産・放流する数量	生産・放流時の大きさ
ヒラメ	85万尾	全長100mm
ソイ類	2万尾	全長30mm
マコガレイ	20万尾	全長30mm
アワビ	30万尾	殻長35mm
鹿島灘はまぐり	1,000万個	殻長2mm

表2 計画概要



## チェコ風「コイのクリスマス料理」による養殖鯉の利用促進PRについて

### 1. 食育イベントの実施

平成 28 年 12 月 1 日、霞ヶ浦北浦水産振興協議会は、県庁生協食堂でチェコのコイ料理に関する食育イベント「コイのクリスマス料理試食求評会」を開催しました。

#### (1) 開催の目的

日本でのコイ料理は、主にアライ（刺身）、うま煮、鯉こく（味噌汁）などに限られており、コイの消費については低迷が懸念され、拡大が望まれているところです。一方、**「試食求評会の様子」** 外国でも日本と同様にコイを食べる文化がある国があり、その1つであるチェコでは、クリスマスに必ずコイ料理を食べる習慣があります。この試食会は、海外におけるコイの食文化を取り入れ、日本でのコイの認知度向上、消費や販路の拡大を目指すことを目的に開催されました。また、常磐大学、中川学園の栄養士や調理師を目指す学生およびその指導者等に対して、優れた栄養成分をもつ食材であるコイを知ってもらうとともに、独特な流通ルートについても理解してもらうことで、将来の利用促進につなげていくことを狙いました。

#### (2) 参加者の感想・意見

参加した学生に対してアンケート調査を実施したところ、その7割が「コイを食べるのは初めて」と回答しましたが、「コイは健康料理として役立つのではないか」、「コイを使って親しまれる料理を作りたい」などの感想が聞かれ、「将来、コイを使ってみたい」と答えた学生は、83%にも達しました。



「コイのフライ」

#### ○提供メニュー

- ・コイのフライ2種（皮付き／皮なし）
- ・コイのスープ2種
- ・コイのチェコ風煮込み
- ・ポテトサラダ
- ・クネドリキー（チェコ風茹でパン）

### 2. 飲食店での提供

平成 28 年 12 月 21、22 日の 2 日間、霞ヶ浦北浦コイフェアとして「チェコ風コイのクリスマスセット」が県庁生協食堂で提供されました。提供当日は食堂に長蛇の列ができ、たくさんのお客さんにコイの料理を楽しんでもらうことができました。お客さんからは、「コイを初めて食べたが、こんなにおいしい魚とは知らなかった」、「身が柔らかくてさっぱりしていて、食べやすかった」などの感想が聞かれ、大変好評を博していました。

また、県庁食堂はマスコミによる取材を受け、コイのクリスマスセットが提供される様子が「霞ヶ浦のコイを食べる素敵な恋を…」と題して新聞で報じられました。



「コイのクリスマスセット」

## Facebook, Twitter を使った水産情報発信がスタート

水産試験場及び霞ヶ浦北浦水産事務所では、多くの人に様々な沿海や霞ヶ浦北浦の水産に関する情報を伝えるために、SNS(ソーシャルネットワークサービス)を使った情報発信をスタートさせました。

### ①水産試験場公式 Facebook

水産試験場では、本県の水産業に関する情報および、調査船「いばらき丸」・「あさなぎ」を用いた調査結果や研究成果、市場の水揚げの様子などを幅広く発信するため、平成 28 年 7 月 4 日に Facebook ページを開設しました。

Facebook を通じて、多くの方々に本県の水産業に興味関心を持っていただきたいと考えています。

定期的に記事を投稿していますので、ぜひご覧ください。

茨城県水産試験場  
公式 Facebook

<https://www.facebook.com/ibarakisuisi/>



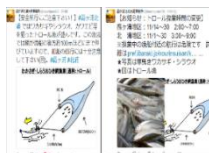


### ②霞ヶ浦北浦水産事務所公式 Twitter

「水産業を通じた霞ヶ浦北浦の魅力」をより多くの人に知っていただくため、SNSを活用した情報発信を強化することとし、平成 28 年 7 月 11 日に霞ヶ浦北浦水産事務所公式ツイッターを開設しました。

霞ヶ浦北浦の水産業に関する様々な情報(漁業、水産加工業、遊漁、イベント情報、レシピ、食べられるお店・買えるお店、湖面の様子など)を発信していますので、ぜひ、ご覧ください。

<漁業情報>



<水揚げ状況(サイズ・量)>



<釣りのルールとマナー>



<イベント情報>



霞ヶ浦北浦水産事務所

公式 Twitter

ユーザー名:霞ヶ浦北浦水産事務所

アカウント名:kasumigaura000



霞ヶ浦北浦水産事務所 Twitter

検索

## マイワシの簡易脂肪測定技術の開発・普及

### 1 研究の背景と目的

一般的に、脂ののった魚は消費者から好まれる傾向がありますが、加工品の原料としては脂が少ない方が向いている場合もあり、漁獲物の用途を考える上では魚の脂肪量の把握が重要になります。

本県でも、まき網漁業により漁獲されるイワシ類及びサバ類について、脂肪量、いわゆる脂ののりが、魚体の大きさと同様に、用途さらには取引価格に影響を及ぼす要素であることから、入札前に脂肪量を把握できる技術の開発が望まれていました。

これを受け、水産試験場ではマサバを対象として、近赤外分光器を用いて水揚現場（市場）で迅速に脂肪量を測定できる簡易技術を開発し、平成26年度から普及に努めているところですが、(一社)漁業情報サービスセンター東北出張所と共同で、マイワシについても簡易脂肪測定技術(図1)を開発して、現在、普及に取り組んでいます。



図1 近赤外分光器によるマイワシの簡易脂肪測定

### 2 研究成果の概要

銚子、石巻及び釧路に水揚げされたマイワシを用いて、魚体の脂肪量(化学分析による実測値)と魚体に近赤外線を照射した際の吸光度の関係性を調査し、近赤外分光器を用いて脂肪量を推定できるメソッド(分光器に内蔵する検量線)を作成しました(図2)。今回開発した技術により、マイワシの脂肪量を1尾あたりおよそ1秒で非破壊測定できるようになりました。

### 3 研究成果の普及

マイワシに関する当技術を用いて、平成29年2月から、はさき漁協では入札前に脂肪量を測定し、その結果を仲買人に情報提供しています。

一方、水産試験場では、当技術を用いたマイワシ脂肪量の測定結果を、平成29年1月から水産試験場のHPにて公表し、技術の普及に努めています(図3)。

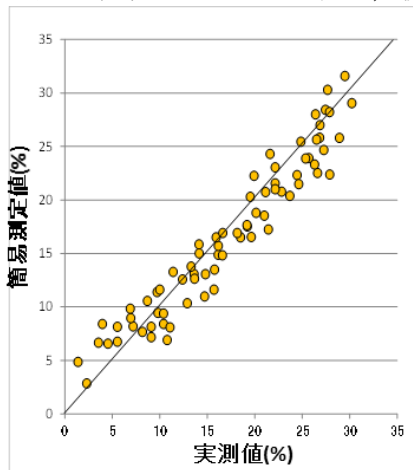


図2 実測値に対する簡易測定値



図3 水産試験場HP (脂肪量測定結果)