

A L P S 処理水の海洋放出について

令和 5 年 8 月 24 日から開始された A L P S 処理水の海洋放出をめぐる主な動きは次のとおりです。

また、本県において、同年 8 月 23 日に風評と思われる事例が確認されたことから、8 月 24 日に経済産業省、水産庁に状況を報告するとともに、風評抑制に向けた取組の強化を要請しました。国からは、買い控えを行った業者に対して、通常どおり取り扱うよう要請する旨の回答があり、その後、差別的な取扱いが解消されています。

今後も、風評と見受けられる事例が発生した際は、迅速に国へ報告を行い、差別的な取扱いを抑制するための対応を求めています。

また、風評被害が発生した際は、国や東京電力に対し、迅速かつ適切に賠償するよう、責任ある対応を求めています。

引き続き、国が行う海水や水産物のトリチウム検査の結果について、県のホームページなどで周知していくことにより、県民の皆様にも正しい情報を発信していきます。

一方、中国や香港など外国の禁輸措置により、ナマコや香港向け水産加工品の取引が停止しています。

引き続き、動向を注視していき、取引停止などにより損害が発生した時は、国や東京電力に対し、迅速かつ適切に賠償するよう、責任ある対応を求めています。

表 A L P S 処理水の海洋放出をめぐる主な動き

令和 3 年	4 月	・「東京電力ホールディングス株式会社福島第一原子力発電所における多核種除去設備等処理水の処分にに関する基本方針」の決定
	8 月	・「東京電力ホールディングス株式会社福島第一原子力発電所における ALPS 処理水の処分に伴う当面の対策の取りまとめ」の決定
	12 月	・「ALPS 処理水の処分にに関する基本方針の着実な実行に向けた行動計画」の策定 ・令和 3 年度補正予算成立（基金造成のための 300 億円の措置）
令和 4 年	12 月	・令和 4 年度第 2 次補正予算成立（基金造成のための 500 億円の措置）
令和 5 年	8 月	・ALPS 処理水の海洋放出開始 ・中国、香港及びマカオが日本産水産物の輸入規制の強化を発表
	9 月	・「水産業を守る」政策パッケージの公表
	12 月	・ロシアが日本産水産物の輸入規制の強化を発表

（水産庁「令和 5 年度水産白書」の表を改変）

県産ブランドイセエビ「常陸乃国いせ海老」誕生！

茨城県では近年、イセエビの漁獲量が増加しており、令和4年の漁獲量は67トンで10年前のおよそ11倍となっています。県では、イセエビの消費拡大を通じた認知度向上のため、販路の整備や県内外への積極的なPRに取り組んでいます。

令和5年6月30日に、漁業者、水産加工業者、流通業者、飲食店等により構成され、県と共にブランド化に取り組んでいる「県産イセエビ消費拡大検討会」が茨城県知事を表敬訪問しました。ここで、検討会と知事との意見交換のうえ、ブランド名「常陸乃国いせ海老」とロゴマークが決定・発表されました。

「常陸乃国いせ海老」は、“サイズが大きいものが多く漁獲される”という県産イセエビの特長に着目し設定した独自のブランド基準により厳選され、新鮮なまま活魚として出荷、あるいは生食可能な冷凍品に加工されます。

また、令和5年7月8日～9月30日の期間で「常陸乃国いせ海老フェア」が開催されました。茨城・東京・栃木の44店舗の飲食店にご参加いただき、和・洋・中様々なイセエビ料理が創作されました。また、一部店舗ではフェア終了後も引き続き「常陸乃国いせ海老」を提供するなどの盛り上がりを見せました。

ブランド基準

・スタンダード基準

サイズ：600g以上

美しさ：触角・眼が揃い見栄えがするもの
荷姿：活魚または冷凍

・プレミアム基準

サイズ：1.0kg以上

美しさ：触角・眼が揃い見栄えがするもの
荷姿：活魚のみ

表1 ブランド基準



図1 常陸乃国いせ海老



常陸乃国いせ海老

HITACHINOKUNI ISEEBI

図2 ブランドロゴ



図3 知事表敬訪問の様子



図4 フェアで提供された料理の一例

県産シラス加工品のブランド化に向けて

茨城県は、シラスの漁獲量及びシラス干し生産量が全国トップクラスである一方、消費者からの産地認知度が低い状況にあります。このため県では、令和2年度から「県産シラス競争力強化対策事業」を立ち上げ、鮮度管理技術の開発普及と認知度の向上を図ってきました。

令和5年度は、シラス加工品のトップブランド化に向け、県で原料の鮮度にこだわった「プレミアム基準」を定め（表1）、漁業者及び水産加工業者と連携しながらプレミアム商品を開発しました（図1）。

プレミアム商品は、令和5年11月29日から12月5日までの1週間、首都圏の高島屋5店舗で実施した期間限定販売において合計77kgが販売され（図2）、好評を得るとともに、高島屋の販売店からは継続した取引の要望がありました。

これを受け、令和6年2月15日には、商品開発に取り組んだ関係者が県知事を表敬訪問し、期間限定販売の結果と県産シラスのブランド化に向けた意欲が示されました（図3）。

今後県では、プレミアム品の名称やロゴを決定するとともに、引き続き生産者を募って取組の輪を広げていくことにより、生産体制を強化し、ブランド化を推進していきます。

表1. 県が定めた「プレミアム基準」

1 鮮度	・漁師が自信をもって選んだ一網であること ・船上から市場まで適切に低温維持管理されたものであること
2 漁法	・短時間の網入力で生きたまま漁獲する一艘曳き漁法で獲られたものであること
3 漁場	・プランクトンが豊富な親潮と黒潮がぶつかる茨城県沖で獲れたものであること
4 加工方法	・生食可能な品質を保持したまま加工されたものであること



図2. 高島屋での販売の様子



図1. プレミアム商品（釜揚げしらす）



図3. 知事表敬訪問の様子

6年ぶりに新たな「漁業士」を認定しました

茨城県では、漁業後継者を育成・確保するため、優れた漁業青年や指導者、漁家生活の向上に意欲的な女性などを「漁業士」として認定しており、昭和 61 年の制度開始から、これまでに 131 名を認定してまいりました。

漁業士として認定された皆様は、先進事例の調査研究やイベントでの P R 活動といった様々な活動により、地域漁業の活性化と本県水産業の発展のためにご活躍をいただいております。

こうした中、令和 5 年度は、前回認定（平成 29 年度）以来、6 年ぶりに 8 名の方を漁業士として認定しました。

1 認定に至るまで

漁業士は、認定基準を満たし、県主催の漁業士講座を全て履修した漁業者から、茨城県漁業士認定委員会による審査を経て認定されます。

今回の漁業士講座では、各地域の漁業のリーダーとして活躍するにあたって、自身の意見を積極的に発言していった欲しいとの思いから、新たに「話し方講座」の課目を加えたほか、より深い理解を得てもらうために意見交換の時間を設けるなど、カリキュラムを改善して開催しました。



漁業士講座の様子

2 令和 5 年度茨城県漁業士認定式

令和 6 年 2 月 20 日に茨城県庁で開催し、横山副知事から認定証書を授与いたしました。新漁業士からは、「漁業士の輪を大切にし、漁業士会がさらに発展していくよう頑張りたい」と意気込みを語って頂きました。



認定証授与の様子

今後、新漁業士と先輩漁業士の全 68 名（令和 6 年 4 月）の皆様が、本県漁業の牽引役として益々ご活躍されることを期待しています。



令和 5 年度 認定漁業士

養殖マサバの流通試験：各方面からご好評をいただきました (ICT 技術を活用したビジネス化実証事業)

茨城県では、養殖産業創出に係る連携協定を締結した横浜冷凍株式会社とともに、令和4年11月からマサバを養殖対象とした「ICT 技術を活用したビジネス化実証事業」を、那珂湊漁港内に設置した網いけすで実施してきました。令和5年11月には、育ててきたマサバが平均体重約320gまで成長し、令和5年12月と翌年1月の2回、横浜冷凍（株）と連携し、いばらきの地魚取扱店を対象に流通試験を行いました。

流通試験では、生き締めをした鮮魚と活魚での出荷を行い、試験にご協力いただく店舗においてアニサキスの寄生がないことを確認したうえで、主に刺身や寿司など、加熱せず生の状態で一般消費者に提供されました。提供後は、養殖マサバの商品性を評価するため、試験に参加した店舗および一般消費者に対してアンケート調査を行いました。その結果、いただいた評価は期待以上に高く、「また食べたい」とする意見が8割以上寄せられ、「新たな県の名物として養殖マサバを盛り上げてほしい」などのお声もいただきました。従来、本県においてマサバが生で食べられることは稀でしたが、今回の流通試験で実証された養殖マサバの持つ美味しさ、アニサキスの寄生リスクの低さから、県民の皆様にご好意的に受け入れられることが期待されます。

マサバの養殖技術開発は、鹿嶋市の茨城県栽培漁業センターにおける種苗生産、那珂湊漁港に設置した網いけすでの育成、そして今回の流通試験の実施により、生産から出荷までの一連を実証することができました。今後は、育成技術のさらなる向上を図りつつ、民間企業での養殖事業化を図り、生食できる「映える」養殖マサバが、本県の新たな名物となるよう、関係者と取り組んでまいります。



図1 出荷の様子



図2 提供されたお造り

霞ヶ浦のダイヤモンド！シラウオをトップブランドに！

／＼新商品の試験販売を行いました／＼

令和5年度に霞ヶ浦漁業協同組合と所属する漁業者の方々とともに、霞ヶ浦産シラウオの新商品を創出しました。この商品は、令和3年度に県水産試験場と霞ヶ浦漁業協同組合の共同研究を経て開発した品質保持技術を活用して生産したもので、透明感とプリプリとした食感が特長です。令和5年11月～令和6年1月に県内や都内の飲食店32店舗に試供品を配付した後、霞ヶ浦漁業協同組合が1kgあたり1万円を超える国内トップクラスの価格で試験的に販売しました。購入いただいた飲食店からは、「旨み強い」「透明感がある」「使い勝手が良い」と高評価で、商品は完売となり、本品のトップブランド化に向けて良いスタートをきることができました。

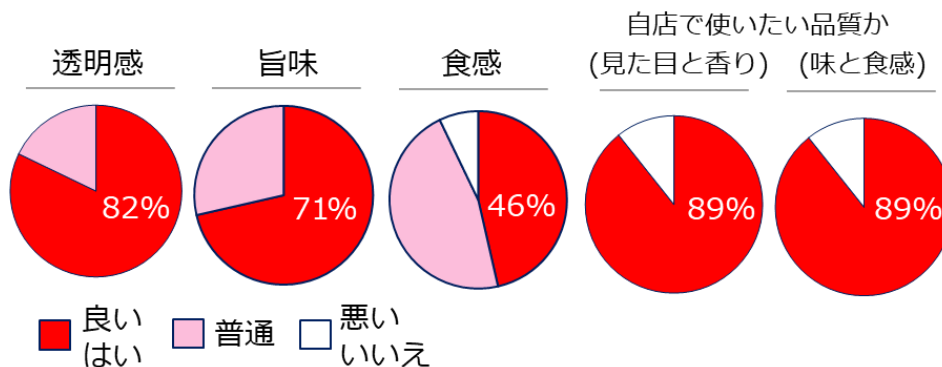


図1. 飲食店から収集したアンケート結果

試験販売した新商品は、内容量100gの真空凍結品で、数分間流水解凍すれば「いつでも」「どこでも」美味しいシラウオを味わっていただけます。

高い技術を持った霞ヶ浦の漁師が、シラウオの一番美味しい時期を見極めて丁寧に漁獲し、品質保持技術を活用して生産することにより、獲れたての鮮度と透明感が保持された品となります。



図2. 新商品のシラウオ（解凍）

新商品の特徴を見出すため、成分分析を行ったところ、三大旨み成分のひとつであるイノシン酸の値が高いことが分かりました。また、機器による味覚分析や専門の資格を持った者による官能分析を行ったところ、「旨みの強さ」や「プリプリとした食感」、「程よい苦み」といった特長があることが分かりました。

今後は、ブランド名を定め、本格的に販売する予定です。ぜひ、獲れたてのような透明感と抜群の旨みを味わえる霞ヶ浦産シラウオを味わってください。