

福岡の海を守る研究施設

「福岡は魚がおいしい」と考える人は少なくないはず。福岡の豊富な海の幸は、県の魅力と言っても過言ではないでしょう。マイタウン西区版8月号では、そんな海の資源と密接な関わりのある福岡市西区の研究施設・福岡県水産海洋技術センターについて紹介します。

福岡県の漁業の特徴を知ろう！

外海の筑前海、内湾の有明海、内海の豊前海と3つの海に囲まれている福岡県にはそれぞれの海に異なる特徴があります。響灘と玄界灘からなる筑前海は漁船漁業が盛ん。特にマアジ、マサバ、マダイなどを対象とする網漁業が中心となっています。有明海では日本一の干満差を誇る広大な干潟が広がり、ノリの養殖が有名で、瀬戸内海最西部に位置する豊前海ではカレイ類、エビ類、ガザミ類などの魚類や甲殻類を対象とした小型底びき網、カキ養殖などが行われています。

そんな特色ある漁場で取れる福岡の水産物たち。実はこの福岡のおいしい魚を食べることができるのは、福岡県水産海洋技術センターで行われる研究が大きく関わっていました。

明治政府の勅令により農商務省の

つくり育てる漁業が盛んな福岡 おいしい魚を取るための研究

水産海洋技術センターでの主な仕事は、水産資源の管理や漁場環境、養殖などの試験や研究。また、研究成果に基づいて漁業者への技術指導も行っています。

近年では九州大学と協力し、筑前海の漁船漁業に関わる海況予測システムが開発されました。これは、漁場で水温や潮流の観測データを取り込み、7日先までの海況予測を漁業者に配信する、いわゆるスマート漁業の取り組み。熟練の漁業者の経験や勘に頼りがちな漁で予測データを使うことにより、経験が浅い若い漁業者でもより効率的に漁場の選定ができるようになるという優れたもの。そのほかにも有明海のノリ養殖などを支援する、情報提供システム「うみえる福岡」を整備し、10分間隔での海況情報配信と、3日先までの海況予測も可能になりました。さらにセンターでは、つくり育てる漁業の研究も行っています。



▲大型の海藻アカモク。人工種苗を育てて漁場で生長させる研究をしています



若手研究職員のみなさん



福岡県水産海洋技術センター



西区今津1141-1
092-806-0854

▲公式サイトはこちら

「じざかなび福岡」で 福岡の地魚をチェック



地魚関連のイベント情報のほか、おうちで作れるレシピや旬の地魚について紹介しています。

中に水産講習所が作られたのを始まりに、日本では各県や市に水産に関する研究を行う機関が設置されています。私たちの暮らす福岡には明治31年、愛知県に次いで全国2番目の地方水産試験場として、センターの前身となる福岡県水産試験場が創設されました。

「常に漁業者の皆さんのことを考えながら、日々研究を続けています」と話すのは、センターに勤める宮本博和さん。センターは、有明海研究所（柳川市）、豊前海研究所（豊前市）、そして河川や湖沼を対象とする内水面研究所（朝倉市）の3研究所と合わせた4つの研究機関で構成されています。そして、各水域の特性を活かし、持続可能な漁業の技術開発や漁場環境保全に取り組んでいるの

ていのは、センター若手研究職員の佐野満汰さん。最善の養殖法を研究し、その技術と知識を漁業者に伝えます。「自分たちの研究で漁獲量や生産量のアップ、ひいては県の水産業の発展につながるよう日々頑張っています」と佐野さん。実際に技術指導を行い、「うまくいったよ」と声をかけてもらえることが何よりうれしいのだと笑顔を向けてくれました。

▲さまざまな加工用機器を備えた水産加工実験棟。事前申込で県内の漁業関係者が利用可能です



▲平成11年にできた資料館はサザエのカタチ！



福岡県水産資料館に行ってみよう！

9:30～17:00 月曜休館（祝日の場合は翌日） 092-805-3311 入館無料
福岡県の漁業について学習できる資料館が併設されています。夏休みの自由研究にもピッタリ！

展示コーナー



▲ちりめんじゃこの中に入っている小さな生き物たちを観察しよう！超レアなタツノオトシゴが紛れていることも…体験希望は16:00までに受付へ



▲福岡県の各水域の特徴や、そこで行われている漁業について紹介します

AVシアター



▲映像資料を上映します。視聴を希望される方は、16:00までに受付へ



▲▼体長や体重を測定し、耳石から調べた年齢とともに資源管理に役立ってます



▲資料館に展示されているフナとヒトデ



センターに勤めて2年目水産資源担当の吉浦藍さん。写真は吉浦さんが魚の年齢がわかる耳石を採取しているところです！



で学ぼう！！