

水産試験研究等企画調整業務

廣瀬 道宣・篠原 満寿美・深川 敦平

本県の水産試験研究の効率的、効果的な実施と、県民の水産業・水産物への理解促進を図るため、企画調整業務を行った。

実施状況

1. 広報広聴業務

(1) 広報

1) 刊行物の発行

水産海洋技術センターの平成26年度事業報告及び研究報告を編集作成し、関係機関に配付するとともに、ホームページで公開した。

2) 情報誌の発行

各海区の試験研究情報や普及指導情報を掲載した「なみなみ通信」、県内の水産物の販売に関する情報を掲載した「魚っ魚ーと（とっとーと）」をそれぞれ年2回発行し、関係機関に配付するとともに、ホームページで公開した。

3) インターネットによる水産情報の発信

ホームページにおいて、試験研究成果を掲載するとともに、海況情報や赤潮情報など漁業者に必要な情報を提供した。また、県産水産物を積極的に取り扱う「ふくおかの地魚応援の店」や漁村イベントの開催など、県民を対象とした情報を発信し、アクセス数は約120万件であった。

4) 試験研究成果市町報告会

海区毎に市町を対象とした試験研究成果報告会を開催した。また、漁協関係者などの会合において、試験研究に関する報告や指導を随時行った。

(2) 広聴

1) 試験研究要望調査

市町、漁協、系統団体に対し、試験研究要望調査を行った。提出された要望事項は、試験研究の新規課題に反映させるとともに、必要な対応を速やかに行った。

2. 研修

(1) 視察・研修

本県水産業に対する理解促進のため、水産資料館の運営や研修会・イベントの開催を行った。

1) 水産資料館

本県水産業を紹介する映像の放映やパネル展示などを行った。利用者は、県民をはじめ、県外、外国からの来館者もあった。

2) イベント・研修

主に小学生を対象に、夏休み体験イベントを開催した（表1）。さらに、県のサイエンスマンスの一環として、11月28日に「おめで鯛まつり」を開催し、試験研究成果の展示をはじめ、鯉釣り体験、海苔すき体験やタッチングプールなどを実施した。

(2) 研修受入

開かれた研究機関として、インターンシップや職場体験の研修生を受け入れた（表2）。

3. 県産水産物認知度向上

県産水産物の認知度を高めるため、漁業関係者が行う県産水産物のPR活動を支援や県内の小中学校へ県産地魚の情報提供した（表3）。

表1 イベントの開催状況

日程	場所	イベント名称	概要
8月18日	水産資料館	『海の贈り物アートをつくろう』	海岸の漂着物を利用したイベントを通じて、地域の小学生に海岸の保全などが水産資源の保護・増大につながっていること等を啓発する。
8月18日	水産資料館	『海藻押し花で自分だけの海底ランプをつくろう』	海藻に関わる活動を通じて、藻場の機能について啓発し、海藻の有用性を周知する。
8月25日開催予定であったが台風のため中止	水産資料館 加工実験棟	『かまぼこをつくろう』	地元産の魚類から「かまぼこ」を調理する体験を通じて、魚介類の調理方法、地元産魚介類の旬などの情報について説明を行う。
8月27日	加工実験棟	『生きたタコからたこ焼きをつくろう』	地元産の水産物である「マダコ」を生から調理する体験を通じて、地元産魚介類の旬、美味しさなどについての普及・啓発を行う。
11月28日	センター 施設内	サイエンスマンス2015 おめで鯛まつり	水産業の普及、環境保全、旬の魚、藻場・干潟機能など水産の多岐にわたる内容について一般県民に理解を深めてもらう。

表2 インターンシップ、職場体験等にかかる研修生の受入状況

日程	研修生	人数	受け入れ機関	概要
6月1日(1日間)	大学生 (九州大学生物資源環境学科)	20	内水面研究所	施設見学及び水産増殖に関する討議
6月2日～3日(2日間)	中学生 (朝倉市立比良松中学校)	2	内水面研究所	内水面研究所の飼育魚管理、水槽設備管理業務補助及び水質分析業務補助、スイゼンジノリの環境学習等
8月17日～21日(5日間)	大学生 (広島大学、水産大学校)	3	企画管理部 研究部	研究部浅海増殖課の調査業務における調査補助、企画管理部が実施する夏休みイベント等の業務補助
8月31日～9月4日(5日間)	高等専門学校生徒 (有明高等専門学校)	1	有明海研究所	有明海研究所のり養殖課、浅海増殖課調査補助、漁業取締船乗船実習
9月10日～11日(2日間)	中学生 (福岡市立能古中学校)	1	企画管理部 研究部	研究部資源環境課の測定業務補助、乗船実習
9月15日～16日(2日間)	中学生 (福岡市立玄洋中学校)	4	企画管理部 研究部	浅海増殖課調査補助、乗船実習
合計		31人		

表3 県産水産物の認知度向上の主な取組

日程	場所	名称	概要	担当部署
5月22～24日	福岡市中央区	食の都ふくおか	豊前海区の水産物加工品のPR	豊前海研究所
6月24日	宗像市	イオン九州福岡うまいものフェア合同商談会	イオン九州福岡うまいものフェアへの出展協議	水産海洋技術センター
7月18～20日	宗像市	宗像あなごちゃん祭り	地元産のアナゴをPR	水産海洋技術センター
7月24日	福岡市博多区	ふくおかの恵みマルシェ	日光丸水産加工部会がH27年度6次産業化事業で試作した商品をPR販売	水産海洋技術センター
7月25～26日	糟屋郡	イオン九州福岡うまいものフェア	アナゴ加工品の試食販売	水産海洋技術センター
8月10日	柳川市	柳川市なんでん探検隊	有明海に生息する珍しい生き物や漁業について講義	有明海研究所
8月22日	豊前市	港マルシェ	豊前海区の水産物の直売、PR	豊前海研究所
8月30日	糸島市	「ふくおか農業応援ファミリー」農林漁村体験ツアー	地引き網体験、地魚の調理方法などの体験実習の実施	水産海洋技術センター
9月19日	宗像市	宗像漁師祭り	福岡県水産物のPR、タッチングプールの実施	水産海洋技術センター
10月18日	行橋市	行橋市場まつり	豊前海区の水産物の直売、PR	豊前海研究所
10月22～23日	福岡市博多区	ふくおかの恵みマルシェ	春日丸水産がH26年度6次産業化事業で開発した商品をPR販売	水産海洋技術センター
10月26日	北九州市	食の商談会in北九州	豊前海区の水産物を商品の展示などにより、来場者にPR	豊前海研究所
10月～11月	糸島市	糸島さかなっ子教室	糸島市立小学校(2校)を対象に県産地魚(アジ)の情報を提供	水産海洋技術センター
10月～3月	福岡市内	家庭科実習でのミニ出前講座(福岡県産地魚に関する情報提供)	福岡市立中学校(3校)に対する家庭科授業での県産地魚(ウマヅラハギ、塩蔵わかめ)の情報を提供	水産海洋技術センター
11月7日	直方市	ねんりんピックin直方	豊前海一粒カキの試食、販売によるPR	豊前海研究所
11月14日	豊前市	豊築魚まつり	豊前海区の水産物の直売、PR	豊前海研究所
11月14～15日	福岡市中央区	福岡県農林水産祭り	6次産業化商品のPR	水産海洋技術センター
11月15日	八女市	笠原まつり	八女市笠原地区の祭りで、農林水産物販売イベントの中でヤマメの塩焼きを販売	内水面研究所
11月24日	福岡市博多区	「福岡のおいしい幸せ」大晩餐会	糸島産「本鮓」、有明海「ふくおかのり」や豊前海「ガザミ」のPR	水産海洋技術センター
11月	福岡市	県庁ロビーでの展示	福岡県水産業に関する情報提供、ブランド水産物のPR	水産海洋技術センター
11月～2月	糸島市内	家庭科実習でのミニ出前講座(福岡県産地魚に関する情報提供)	糸島市立中学校(2校)に対する家庭科授業での県産地魚(サワラ、マダイ)の情報提供	水産海洋技術センター
12月1日	大分県	ブライドフィッシュ	九州各県の地元漁師が進める「ブライドフィッシュ」のPR・試食会	水産海洋技術センター
12月5～6日	柳川市	両開漁協新のリフェア	両開漁協で生産されたノリ加工品を試食販売等によりPR	有明海研究所
1月16日	柳川市	ふくおか農林水産業体験ツアー	ノリ摘み体験や絵のり巻きづくりにより福岡のりをPR	有明海研究所
1月23日	糸島市	TVQ「ハロー！ふくおか県」	サワラフェアのPRを兼ねて、産地でのサワラ料理を紹介。番組タイトル「全国に誇る旬の味～福岡のサワラ～」	豊前海研究所
1月23日	行橋市	「ふくおか農業応援ファミリー」農林漁村体験ツアー	カキの磨き体験実習の実施	豊前海研究所
2月2日～14日	糸島市、福岡市、宗像市、芦	さわらフェア	筑前海産の美味しいさわらのPR	水産海洋技術センター
2月5日	福岡市中央区	天神カキキャンペーン	豊前海一粒カキの試食、販売によるPR	豊前海研究所
2月7日	柳川市	福岡のり感謝祭	各種イベントや試食販売により福岡のりをPR	有明海研究所
2月8日	福岡市博多区	ふくおか「農と商工の自慢の逸品」展示商談会	筑前海産の水産物のバイヤーなどとの商談、PR	水産海洋技術センター
3月5～6日	那覇市	沖縄カキキャンペーン	豊前海一粒カキの試食、販売によるPR	豊前海研究所
3月27日	柳川市	福岡のりブランド推進品評会	試食による審査、受賞ノリの販売により福岡のりをPR	有明海研究所

県産水産物魚食普及事業

－ミニ出前講座の開催－

篠原 満寿美・廣瀬 道宣・深川 敦平

福岡県産の水産物の消費拡大を図るため、県内の小・中学校において、県産水産物「ミニ出前講座」を開催した。

方 法

中学校における家庭科調理実習及び小学校における総合授業のなかの調理実習のなかで、調理実習用の食材として県産水産物を提供し、水産物の知識（地域の漁業の姿やそこで漁獲される水産物の新鮮さ、美味しさ、旬など）を伝えるための「ミニ出前講座」を実施した。

ミニ出前講座は授業始めの約15分間で行い、内容は、パネルでの県産水産物の紹介後、皮の剥ぎ方（ウマヅラハギ）又は捌き方（マダイ、サワラ）を実演した。

結果及び考察

1. 小中学校でのミニ出前講座実施状況

表1に示したとおり、中学校が5学校（計20クラス）、小学校が1学校（計1クラス）の合計6学校（合計21クラス）で実施した。

2. 中学生へのアンケート調査結果

今回、ミニ出前講座を実施した学校の中で1つの中学校（食材：ウマヅラハギと塩蔵わかめ）を抽出し、中学生119名にアンケートを行った。

アンケート結果を図1～6に示した。図1の「ミニ出

前講座はためになりましたか」については、大変よかったが50%、良かったが42%であった。図2の「週に何回魚を食べますか」については、ほとんど毎日食べるが4%、3～4日/週食べるが25%、1～2日/週食べるが73%であった。図3の「ウマヅラハギを食べたことがありますか」については、あるが10%、ないが50%、わからないが39%であった。図4の「塩蔵わかめを食べたことがありますか」については、あるが34%、ないが27%、わからないが39%であった。図5の「魚を調理したことがありますか」については、あるが87%、ないが13%であった。図6の「今後、魚を食べる回数を増やしたいですか」については、増やしたいが70%、わからないが30%であった。ミニ出前講座の感想としては、「説明がわかりやすかった」「魚がとても美味しかった」「水産物に興味をもてた」「グラフやクイズの説明がよかった」などであった。全体の感想としては、「ウマヅラハギは調理しやすく楽しかったので、家でも作りたいと思った」「魚が苦手興味もなかったが、今回食べてみるとすごく美味しかったのでこれから魚の料理に挑戦したい」「ウマヅラハギのヒレが鮮やかできれいだったので、魚に興味をもった」などがあつた。

アンケート結果では「魚に興味をもった」「美味しかった」との意見が多かったことから、ミニ出前講座と調理実習をセットで実施することで、県産水産物の知識をもった上で、実際に自分で調理できるので、小中学生にとっては、県産水産物の理解を深めるよいきっかけとなったと思われる。

表1 小中学校でのミニ出前講座の実施状況

学校名	学年	クラス数	開催時期	食材の県産水産物	調理実習の料理名
福岡市立長丘中学校	1年生	7クラス	H27.9月	ウマヅラハギ、塩蔵わかめ	・ウマヅラハギとわかめの煮物
福岡市立博多高等学園	特別支援クラス	4クラス	H27.10月	ウマヅラハギ、塩蔵わかめ	・ウマヅラハギのムニエル ・わかめときゅうりとシーチキンのサラダ ・わかめの味噌汁
福岡市立宮竹中学校	2年生	4クラス	H28.2月	ウマヅラハギ、塩蔵わかめ	・ウマヅラハギのアクアパッパ ・わかめとシーチキンのイタリアンサラダ
糸島市立志摩中学校	2年生	3クラス	H27.11月	マダイ、塩蔵わかめ	・鯛飯 ・わかめの味噌汁
糸島市立二丈中学校	2年生	2クラス	H28.1月	サワラ	1組:さわらのムニエル 2組:さわらの蒲焼き丼
糸島市立雷山小学校	5年生	1クラス	H27.11月	マアジ、塩蔵わかめ、フノリ	・アジのつみれ汁

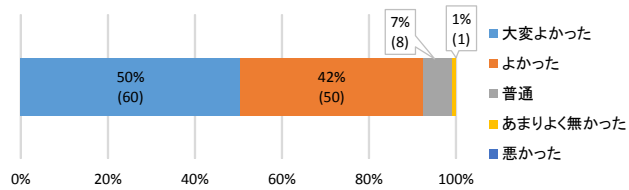


図1 ミニ出前講座はためになりましたか

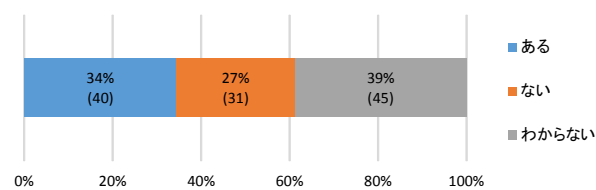


図4 塩蔵わかめを食べたことがありますか

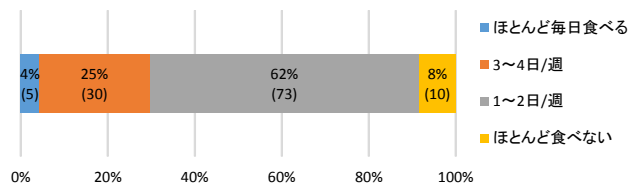


図2 週に何回,魚を食べますか

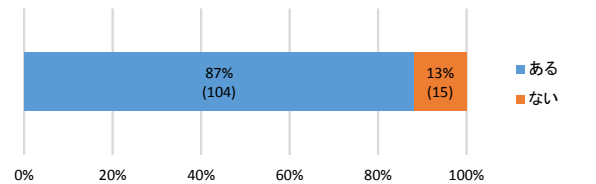


図5 魚を調理したことがありますか

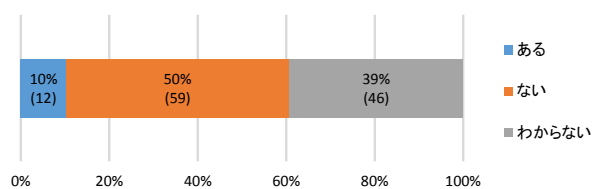


図3 ウマヅラハギを食べたことがありますか

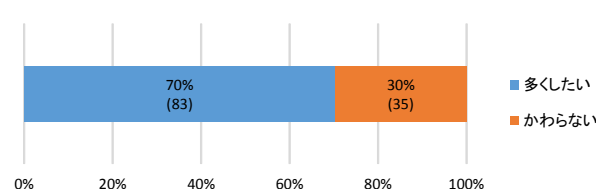


図6 今後,魚を食べる回数を増やしたいですか



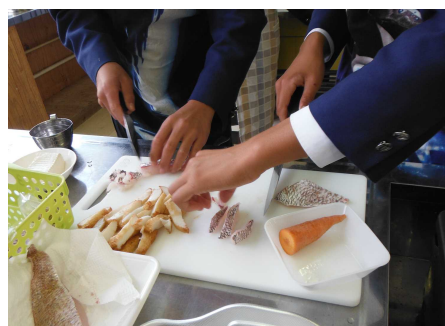
ミニ出前講座 (県産水産物の紹介)



調理実習 (ウマヅラハギ)



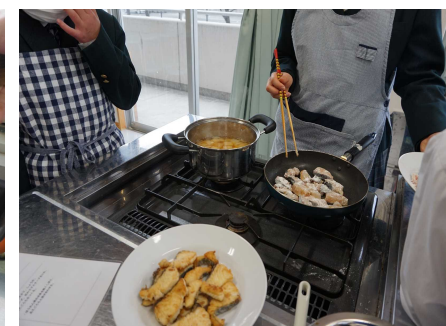
調理実習 (ウマヅラハギ)



調理実習 (マダイ)



調理実習 (マダイ)



調理実習 (サワラ)



調理実習（サワラ）



調理実習（マアジ）



調理実習（マアジ）



うまづらはぎとわかめの煮物



うまづらはぎのムニエル他



うまづらはぎのアクアパッア他



さわらのムニエル



さわらの蒲焼き并他



鯛飯とわかめの味噌汁他



あじのつみれ汁

県産水産物知名度向上事業

ー さわらフェアの開催 ー

篠原 満寿美・里道 菜穂子・廣瀬 道宣・中原 秀人・深川 敦平

近年、福岡県ではサワラが多く漁獲され、全国生産額は第2位、漁獲量は第5位の産地である（平成25年）。今回、一般消費者に、県産サワラの美味しさを知って、食べてもらうために、県が主催で県産天然魚の認知度・PRのための「さわらフェア」を開催した。

方 法

「ふくおかの地魚応援の店」*加盟の飲食店が県産サワラを食材とした自慢のメニューを提供し、その美味しさをPRした。また、フェアの期間は加盟店の直売所が県産サワラを販売した。

※「ふくおかの地魚応援の店」：福岡県水産業への理解促進や消費拡大に貢献する、県産水産物を取り扱う県内の飲食店及び販売店を県が認定するもの。

1. 参加店舗

参加店舗は23店舗、直売所3店舗。店舗の詳細については、魚っ魚ーと vol. 4 に掲載。

2. 開催期間

平成28年2月2日（火）から2月14日（日）の13日間。

3. PR方法

- (1) 魚っ魚ーと（水技センター情報誌）配布
コンビニエンスストアローソン店舗（460店舗）、関係市町、関係漁協他での配布。
- (2) 参加店舗内での掲示
さわらフェアポスターの掲示。魚っ魚ーと vol. 4 の配布。
- (3) テレビ放映
「ハロー！ふくおか県」（TVQ）において、糸島漁協の高鮮度サワラの取組の紹介後、さわらフェアの告知。
- (4) 水産海洋技術センターホームページ
さわらフェア情報を掲載。



魚っ魚ーと vol. 4



さわらフェアポスター

結果及び考察

1. さわらフェアの実施状況

さわらフェア期間中に各店舗は県産サワラの料理を提供し、直売所では、県産サワラを消費者に提供するため、店頭販売での販売を行った。



さわらの刺身・炙り



さわらの味噌漬け



さわらの串揚げ



さわらの香草焼き



直売所販売（志摩の四季）



直売所販売（鐘の岬）

2. 参加店舗へのアンケート結果

参加店舗に対して、さわらフェア実施後のアンケートを行った。26店舗に配布し、20店舗の回答を得た。

アンケート調査の結果を図1～4に示した。図1の「さわらフェアに参加してよかったかどうか」については、大変良かったが30%、良かったが65%、あまりよくなかったが5%であった。図2の「今後、同様のフェアに参加したいですか」については、是非参加したいが50%、参加したいが30%、魚種によって参加したいが15%、わからないが5%であった。図3の「これまでサワラを食材として利用したことがありますか」については、よく使用するが55%、場合によって使用するが30%、どちらともいえないが5%、あまり使用したことがないが5%、使用したことがないが5%であった。図4の「今後、サワラを食材として使用したいですか」については、是非使用したいが50%、場合によって使用したいが45%、どちらともいえないが5%、あまり使用したくないが5%、使用したくないが5%であった。

自由意見では、「さわらを食材として見直すよいきっかけとなった」「お客様から脂がのっていて旨いとのいい意見が聞けた」「さわらの認知度が低い」「さわらフェアPRがもっと必要」などであった。

さわらフェアは、今年度初めての取組であり、参加店舗及び一般消費者に対する県産サワラのPRとしては、一定の効果があったと思われた。しかし、県産サワラの認知度がまだ低いとの意見があるように、今後、県産サワラの知名度を高めるためには、フェアの継続開催が必要と

感じられた。今後、フェアを開催するにあたっては、参加店舗数の確保、フェア開催地の検討、さわらフェアのPR拡充が課題である。

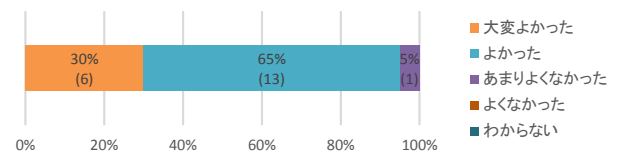


図1 フェアに参加してよかったですか

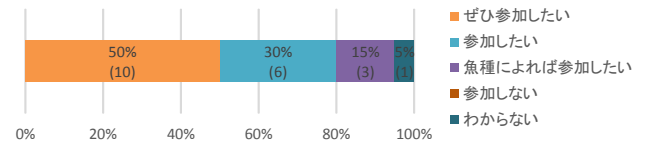


図2 今後、フェアに参加したいですか

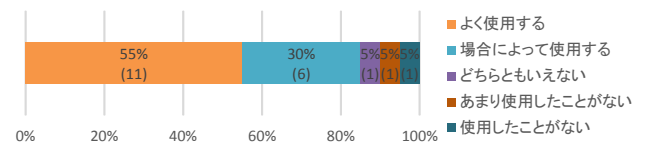


図3 これまでサワラを利用したことがありますか

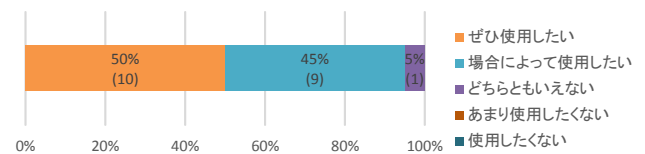


図4 今後、サワラを食材として使用したいですか