

企画調整業務

－水産試験研究の実施および水産業・水産物への理解促進のための取組－

廣瀬 道宣・片山 幸恵・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28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) 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、県産水産物やその情報を積極的に提供している飲食店、鮮魚店や直売所として県から認定された「ふくおかの地魚応援の店」の追加情報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146万件であった。

3) 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」を年2回、「ふくおかの地魚応援の店」などの情報を掲載した「魚っ魚ーと（とっとーと）」を年1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。

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

小学生を対象に、夏休み体験イベントを開催した。さらに、水産海洋技術センターを一般開放するイベントとして、11月25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（表1）。

(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活動の支援や県内の小中学校へ県産地魚に関する情報を提供した（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8日	水産資料館	『貝殻マグネットをつくろう』	稚魚や稚貝の放流など資源を増やす取組について学習した後、アワビ稚貝の貝殻など使ったマグネットを作る。
8月8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』	海の生き物と海藻の関係について学習した後、海藻の押し花を使ったランプシェードを作る。
8月22日	水産資料館 加工実験棟	『干物をつくろう』	魚を捌き、干物を作る体験を通じて、魚介類の調理方法を学習し、県産水産物への理解を深めてもらう。
8月24日	加工実験棟	『生ダコからたこ焼きをつくろう』	「関門海峡たこ」を生から調理する体験を通じて、地元産魚介類の旬、美味しさなどを知ってもらう。
11月25日	センター 施設内	『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5日	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6日～7日 (2日間)	中学生 (朝倉市立比良松中学校)	1	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、スイゼンジノリ環境学習等
8月21日～9月1日 (10日間)	高等専門学校生徒 (有明工業高等専門学校)	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
8月23日	高校生 (京都高校)	8	豊前海研究所	スーパーグローバルハイスクール課題研究活動の一環で、アサリやかぐや装置に関する調査
8月29日	大学生 (九州女子大学)	1	豊前海研究所	カキ養殖に関する調査(教育実習関連)
合計		31		

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
6月10日	豊前市	うみてらす豊前1周年感謝祭	タッチングプールの実施	豊前海研究所
6月10日	豊前市	海づくり大会リレー放流	宇島保育園児によるクルマエビ種苗放流	豊前海研究所
7月22日	福岡市	三越ふくおか魚フェア	糸島漁協もずく部会が博多女子高等学校とコラボし、ふともずくの販売促進	水産海洋技術センター
8月5日	豊前市	豊前市理科講座	豊前市内小学生を対象にプランクトン観察の講演と実習	豊前海研究所
8月22日	福岡市	輸出業者商談会	糸島漁協、宗像漁協、ひびき灘漁協岩屋支所等鮮魚及びその加工品の試食、PR	水産海洋技術センター
9月～2月	福岡市	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)の情報提供	水産海洋技術センター
10月12日	北九州市	食の商談会 in 北九州	岩屋あかもく部会があかもくスープの試食販売、PR	水産海洋技術センター
10月13日	福岡市	「ふくおかの恵みマルシェ」 in 博多 FARMERS' MARKET	糸島漁協の水産加工グループによる加工品販売促進	水産海洋技術センター
11月	田川郡	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)	田川市香春町立中学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)の情報提供	水産海洋技術センター
11月11日	北九州市	ねんりんピック	カキ炭火焼き及びカキ汁の提供	豊前海研究所
11月11日	行橋市	京築祭りごっそう兼行橋市産業祭	タッチングプールの実施	豊前海研究所
11月15日	福岡市	九州・山口こだわりの食	岩屋あかもく部会があかもくスープの試食、PR 糸島漁協がハマグリ及びマダイ加工品、フトモズク等のPR	水産海洋技術センター
11月19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22日	福岡市	むなかたフェア in ふくぎん本店	宗像漁協の水産加工グループによる加工品販売促進	水産海洋技術センター
12月～2月	糸島市	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(1校)に対する家庭科授業での県産地魚(ハマグリ、塩蔵わかめ)の情報提供	水産海洋技術センター
12月30日	宗像市	宗像漁協本所年末販売	ブリ加工品の販売促進	水産海洋技術センター
1月12日 ～2月12日	糸島市・福岡市	糸島さわらフェア	「ふくおかの地魚応援の店」でさわら料理を提供し、糸島産さわらの知名度向上・PR	水産海洋技術センター
1月20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26日	福岡市	ふくおか「農と商工の自慢の逸品」 展示商談会	岩屋あかもく部会があかもくスープの試食販売、PR	水産海洋技術センター
2月1日	柳川市	福岡有明のリ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有明のりをPR	有明海研究所
2月11日	柳川市	福岡有明のり感謝祭	各種イベントや試食販売により福岡有明のりをPR	有明海研究所
2月21～22日	大阪市	シーフードショー大阪	福岡県内で生産、製造される鮮魚及びその加工品についての試食、PR	水産海洋技術センター
3月3～4日	沖縄県豊見城市	沖縄力キキャンペーン	豊前海一粒かきの試食、販売によるPR	豊前海研究所
3月17日	豊前市	食育・地産地消セミナー	豊前海の漁業や魚介類の説明後、赤ベタ(アカシタビラメ)の一夜干し作りとナマコの捌き方を体験	豊前海研究所

県産水産物魚食普及事業

－ミニ出前講座の開催－

片山 幸恵・廣瀬 道宣

福岡県産の水産物の消費拡大を図るため、県内の中学生向けに家庭科の実習を活用した魚食普及活動を行った。

方 法

中学校における家庭科調理実習において、当センターから実習用の食材として県産水産物を提供し、県産水産物の知識（地域の漁業やそこで漁獲される水産物の美味しさや旬、食べ方など）を伝えるための「ミニ出前講座」を実施した。

ミニ出前講座の内容は授業開始の約30分間を使い、パネルでの県産水産物の紹介後、ウマヅラハギの皮むき体験を行った。

結果及び考察

1. 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5校（計20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沿岸部の福岡市立中学校3校（中学生284名）と内陸部の田川郡香春町立中学校（42名）でアンケートを行い、沿岸部と内陸部の中学生の魚食に対する意識を比較した。

アンケート結果を図1～10に示した。設問「ミニ出前講座はためになりましたか」では、沿岸部、内陸部ともに“大変よかった”、“よかった”の合計が約80%であった（図1，6）。設問「週に何回魚を食べますか」では、沿岸部で“ほとんど毎日食べる”が少ないながらも4%あったのに対して内陸部は一人もいなかった。沿岸部、内陸部ともに“1～2日/週”が50%前後と最も高く、“ほとんど食べない”は沿岸部、内陸部ともに10%

と低い結果となった（図2，7）。設問「ウマヅラハギを食べたことがありますか」では、沿岸部、内陸部ともに“ない”、“わからない”が約90%であり、ウマヅラハギの知名度は低かった（図3，8）。設問「魚を調理したことがありますか」では、沿岸部、内陸部ともに“ある”が約40%であったが（図4，9）、設問「魚をさばいたことがありますか」は沿岸部、内陸部ともに“まったくなし”が約70～80%であったことから（図5，10）、沿岸部、内陸部にかかわらず、多くの中学生は魚をさばいたことがないことがわかった。

中学生のミニ出前講座の感想は「授業がわかりやすく、魚のむき方がわかった」「水産の現状や魚の生態を知れた」「普段気にせず食べている魚のことを詳しく知ることができたので良かった」などであった。実習全体の感想としては、「今回の調理実習でウマヅラハギと塩蔵わかめを初めて食べた。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かった」「今まで魚をさばいたことはなくて、難しそうで少し怖かったけど、班の人とも協力して美味しく上手に調理をすることができたので良かった」「初めてあんなに間近で魚をさばいているのをみた。とても迫力があつた。また、とてもおいしかった」などがあつた。

今回受講した中学生からは「魚に興味をもった」「初めて生の魚の皮をむいた。よい経験だった」「美味しかった」との意見が多く、ミニ出前講座で県産水産物の知識を得た上で、実際に調理できるため、中学生にとって、県産水産物の理解を深める良い機会になったと考えられる。また、沿岸部と内陸部の中学生の魚食に対する意識について比較したところ、大きな差はなかったが、魚を食べる頻度は沿岸部に比べ内陸部の方が低い傾向であった。そのため、今後、中学生に水産物に興味をもつ機会を提供し、魚を食べるきっかけを作るために、ミニ出前講座を内陸部でも実施することが望ましい。

表 1 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	食材(全て県産品)	実習メニュー
福岡市立野間中学校	1	5	・ウマヅラハギ ・塩蔵ワカメ	・ウマヅラハギのみそ煮 ・ワカメのみそ汁
福岡市立板付中学校	1	5	・ウマヅラハギ ・塩蔵ワカメ	・ウマヅラハギの煮物 ・ワカメのみそ汁
福岡市立福岡西中学校	1	4	・ウマヅラハギ ・塩蔵ワカメ	・ウマヅラハギの煮物 ・ワカメのみそ汁
糸島市立志摩中学校	2	4	・ハマグリ ・塩蔵ワカメ	・ハマグリのパスタ ・ワカメと野菜のサラダ
田川郡香春町立勾金(まがりかね)中学校	2	2	・ウマヅラハギ ・塩蔵ワカメ	・ウマヅラハギの煮物 ・ワカメのみそ汁

【福岡市立中学校3校合計 n=404 (図1～図5)】

【田川郡香春町立勾金中学校 n=49 (図6～図10)】

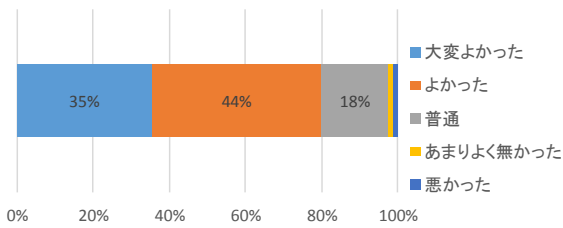


図 1 ミニ出前講座はためになりましたか

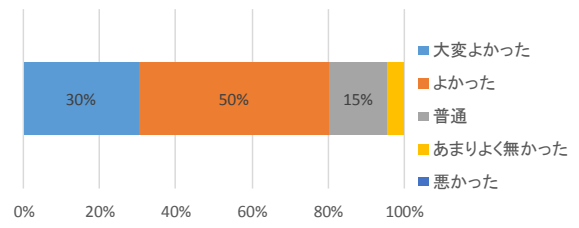


図 6 ミニ出前講座はためになりましたか

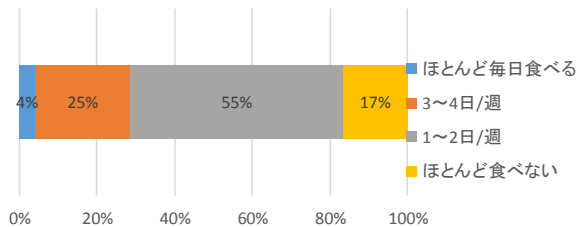


図 2 週に何回、魚を食べますか

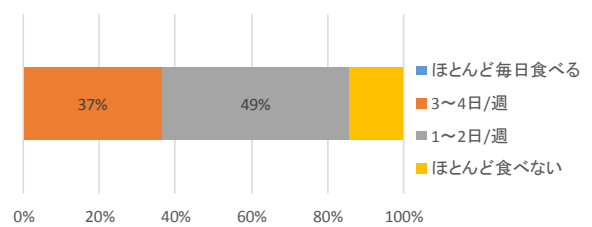


図 7 週に何回、魚を食べますか

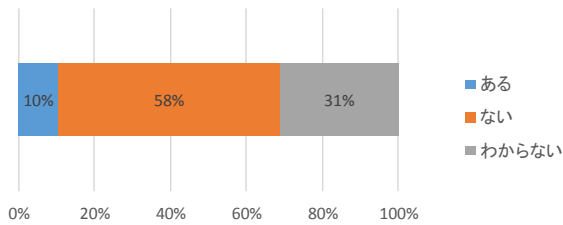


図 3 ウマヅラハギを食べたことがありますか

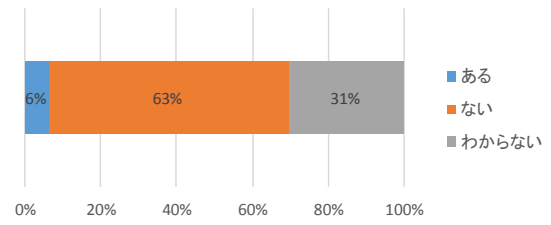


図 8 ウマヅラハギを食べたことがありますか

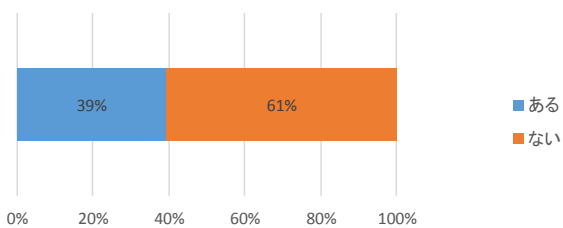


図 4 魚を調理したことがありますか

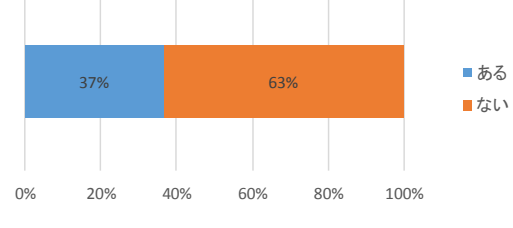


図 9 魚を調理したことがありますか

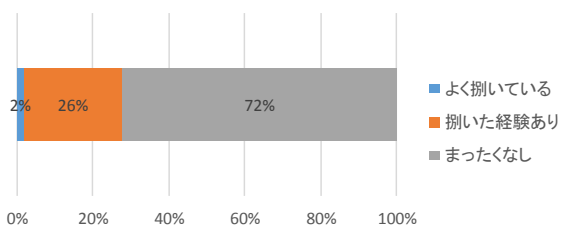


図 5 魚をさばいたことがありますか

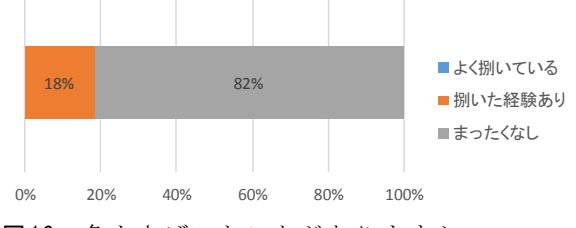


図 10 魚をさばいたことがありますか



ミニ出前講座（県産水産物の紹介）



ウマヅラハギの皮むき実演



ウマヅラハギの皮むき実習



調理実習（ウマヅラハギ）



調理実習（塩蔵わかめ）



ウマヅラハギの煮物とサラダ



食材のハマグリ



調理実習（ハマグリ）



調理実習（塩蔵わかめ）



調理実習（はまぐりパスタ）



はまぐりパスタとサラダ

県産水産物知名度向上事業

－第15回大阪シーフードショー－

片山 幸恵

福岡県では、県産水産物の知名度向上及びその販路拡大のため、県内で開催される商談会への出展支援を行っている。今回、県外で開催される商談会へ初めて出展したので、その状況を報告する。

方 法

平成30年2月21日～22日に大阪市ACTホールで開催された第15回大阪シーフードショーに福岡県ブースとして出展し、漁協等が製造したノリ、フリーズドライスープ等の加工品、水産加工業者の加工製品及び鮮魚等の商品を出品し、PRを行った（表1）。

結果及び考察

1. 大阪シーフードショーの実施状況

全国38都道府県の264社から出展があり、その内訳は近畿、四国がそれぞれ20%、19%と多く、次いで九州が15%であった。また業種では、74%が食品の出展と多く、食品の分野別でみると加工製造会社が6割以上であり、生産者及び組合等の出展は3割と少なかった。来場したバイヤー数は約15,876人（主催者公表値）であり、昨年より多かった。

本県ブースでの名刺交換数は2日間通して60枚で、17

都府県のバイヤーと交換を行った。業種別の内訳は、卸売業28件、輸出業7件、外食・中食8件、通販・ネットショップ6件、小売業6件、加工業5件であった。

また、作成した商品カタログは700枚配布、商品毎の商談シートは各商品30枚程度を配布した。

次に出展商品と商談状況を表1に示した。見積・サンプル依頼は個別冷凍ケンサキイカ（IQF）、ハマグリ、アカモクみそ汁・スープの順で多かった。主催者がまとめたバイヤーアンケートの結果では、福岡県ブースは「印象的だった出展者」で全体の57位、中食業・食品加工業に絞ると19位となり、バイヤーの印象に残ったと考えられた。

表1 出品商品と商談状況

製造者	商品名	興味あり	見積・サンプル 依頼数
漁協・漁連等	ケンサキイカIQF	5	22
	マトウダイフレ	1	3
	トラフグ・シマフグ身欠き	1	
	トラフグ刺身	1	
	スズキ・サワラフレ		
	アナゴ開き	1	
	カキ(AEL認定品)	3	
	ハモフレ(骨切り)		2
	ハマグリ(MEL認定品)	7	5
	カキの香味オイル漬け		2
	ふともずくスープ		2
	アカモクみそ汁・スープ	1	4
	しまごはん	1	2
	焼きのり全形・半切り		2
焼き・塩・味のりボトル			
水産加工業者	鮮魚パック 各種フレ	1	1

表2 名刺交換を行ったバイヤー内訳

地方	都道府県名	卸・仲卸	輸出	外食・中食	通販・ネット	小売	加工	計
東北	青森	2						2
	富山	1						1
中部	愛知	1				1		2
	三重	2						2
関東	東京	1	1			1		3
	大阪	10	3	6	3	2	2	26
関西	京都	1		1				2
	兵庫	1	2	1	3			7
	和歌山	1						1
中国	広島	1					1	2
	岡山	2						2
	山口						1	1
	島根						1	1
	鳥取					1		1
四国	香川	2						2
	徳島					1		1
九州	福岡	3	1					4
	計	28	7	8	6	6	5	60