なみなみ通信

福岡県水産海洋技術センター情報誌

なみなみ通信は、センターと各研究所からの情報を、漁業者や県民の方にお知らせする情報誌です。

VOL.64

発行 / 平成 27 年 12 月

配合飼料による餌付けに成功したエツの稚魚

調査情報
・海況情報 …… 2
・筑前海区でカレニア・ミキモトイ赤潮発生 …… 2
・エツの資源回復に向けて …… 3
・マガキの天然採苗 …… 3

研究情報
・タイラギのへい死抑制技術開発 …… 4

なみなみニュース
・第 37 回全国豊かな海づくり大会の開催場所を決定 …… 5
・宗像漁協で漁師まつりが開催 …… 5
・東京で県産天然魚を PR …… 6

研究員紹介
・有明海研究所　技師　井手　浩美 …… 6

普及だより
・有明海区研究連合会高口氏が第 65 回浅海増殖研究発表全国大会で農林水産大臣賞を受賞 …… 7
・福岡県漁協青壮年協議会設立 50 周年記念大会が開催 …… 7
・夏休みイベントを開催 …… 7
・福岡県内中学校等の家庭科実習でのミニ出前講座 …… 8
・苅田町立苅田・馬場小学校での水産教室 …… 8

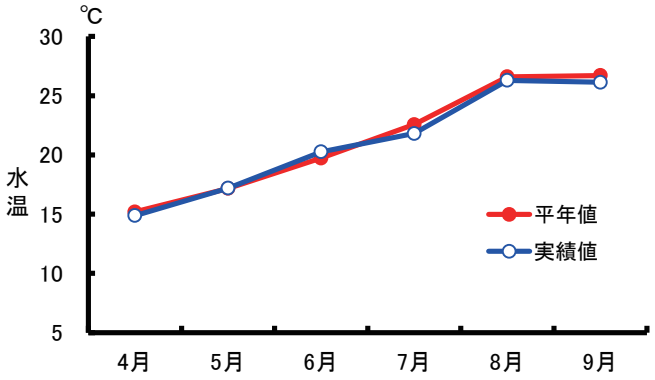
調査情報

海況情報

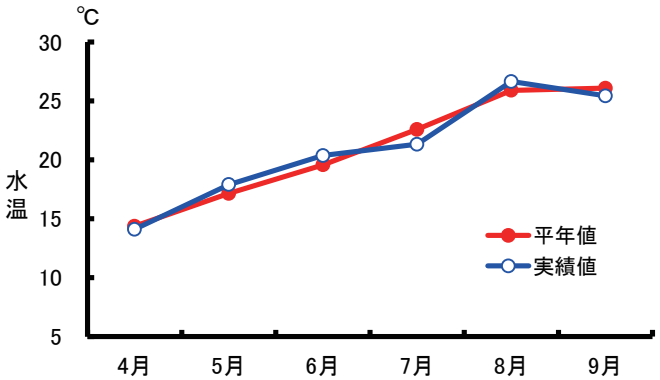
４～９月の表層水温は、筑前海では、沖合域は４、５、８月は平年並み、６月がやや高め、７、９月はやや低めでした。沿岸域では、４、８、９月は平年並み、５、６月がやや高め、７月はやや低めでした。

有明海では、４、５月は平年並み、６、７月は甚だ低め、８月はやや低め、９月はかなり低めでした。

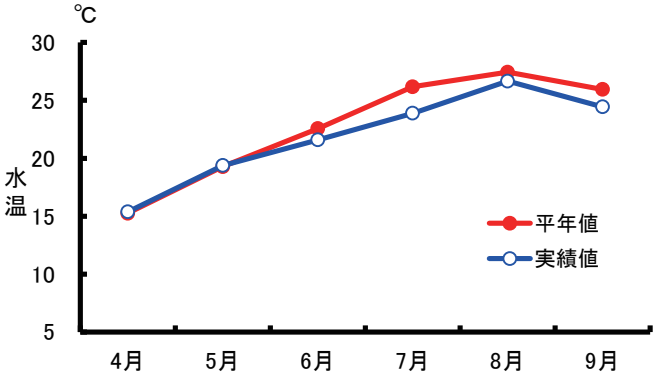
豊前海では、４、６月はかなり高め、５、８月はやや高め、７月はやや低め、９月はかなり低めでした。



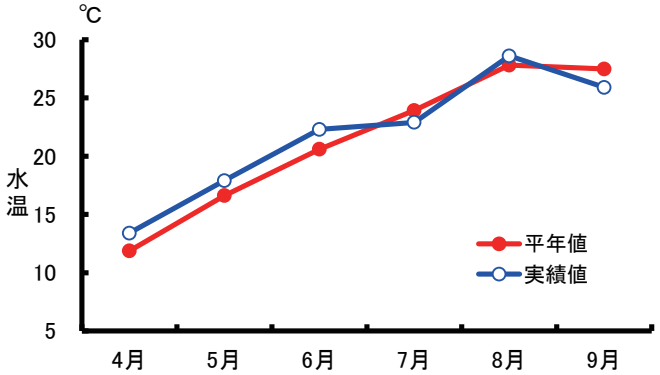
筑前海沖合域の表層水温



筑前海沿岸域の表層水温



有明海の表層水温



豊前海の表層水温

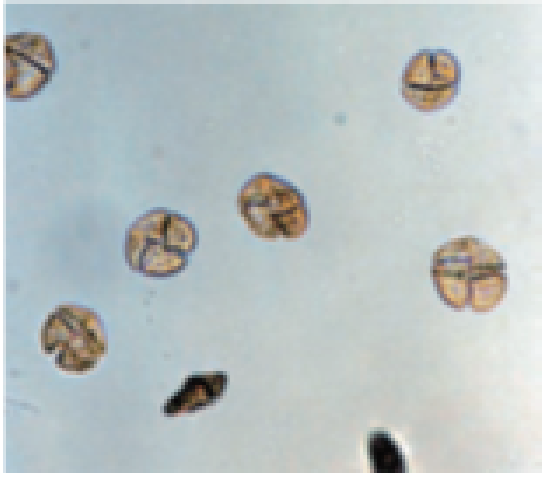
筑前海区でカレニア・ミキモトイ赤潮発生

今年の夏は、筑前海区全域で、アワビ・サザエ・アジ等のへい死を引き起こす厄介な植物プランクトンであるカレニア・ミキモトイが発生しました。

例年、豊前海及び北九州地区（響灘）、唐津湾（糸島地先）で発生が見られますが、筑前海区全域で発生したのは今年が初めてのことです。

アワビ、サザエ、タコ等が蓄養中の漁港や、一部の漁場でへい死するなどの被害が出ました。

当センターでは、今後も定期的な調査を実施し、プランクトンを監視するとともに、カレニア・ミキモトイの発生が確認された時には調査頻度を高め、その情報を漁協や関係市町へ発信することにより、漁業被害の低減に努めていきます。



カレニア・ミキモトイの遊泳細胞

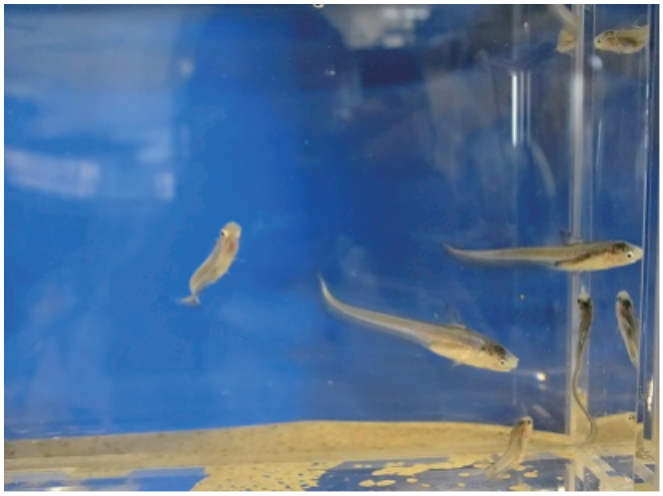
（研究部）

エツの資源回復に向けて

エツは有明海および筑後川等の一部の流入河川にのみ生息し、初夏の風物詩にもなっている大変貴重な魚です。

エツの資源を増やすために、内水面研究所では下筑後川漁協と共同で種苗生産と放流に取り組んでいます。エツはカタクチイワシの仲間で、非常に弱い魚であることから、種苗生産は困難でしたが、現在では初期餌料の生き餌を栄養強化する等、種苗生産技術も向上し、毎年５～６万尾の安定した放流が実施されています。

ただ、エツは人工配合飼料を食べず、生き餌を十分量与え続ける必要があったため、多くの労力が必要でした。今回、内水面研究所では、生き餌から配合飼料に代える研究を行い、これまで難しかった配合飼料の餌付けに初めて成功しました。今後は、この技術を高め、種苗生産作業の省力化や健全な大型種苗の量産につなげていきたいと考えています。



配合飼料で飼育中のエツ稚魚（80 日齢、全長約 50 ～ 60 ㎜）

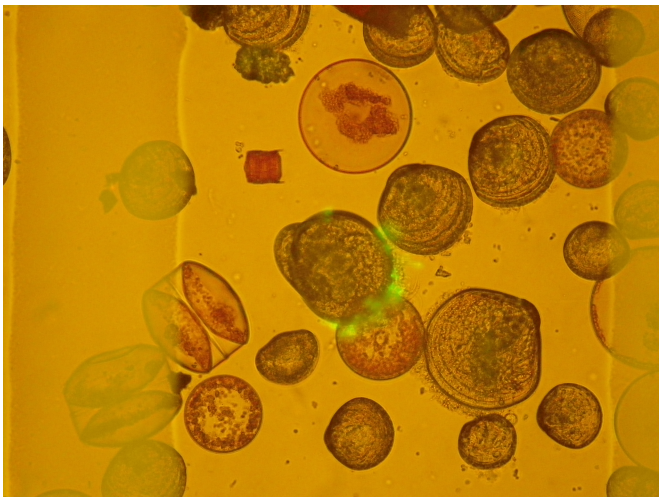
（内水面研究所）

マガキの天然採苗

豊前海ではカキ養殖に用いる種苗の天然採苗に取り組んでいます。マガキはふ化後約２週間、海中で浮遊生活を送りますが、採苗は付着直前の大型浮遊幼生が多く出現した際に行います。

大型浮遊幼生の出現は、漁場や海況等によって変化するため、研究所では定期的に調査を行い、漁業者にその情報を提供しています。

今期からマガキの浮遊幼生にのみ反応する蛍光抗体（モノクローナル抗体）を使って調査を行っており、より正確な情報を提供することが可能となりました。今期の天然採苗は８月上旬に行われ、良好な結果となっています。



マガキの浮遊幼生（中央、蛍光色）

（豊前海研究所）

研究情報

タイラギのへい死抑制技術開発

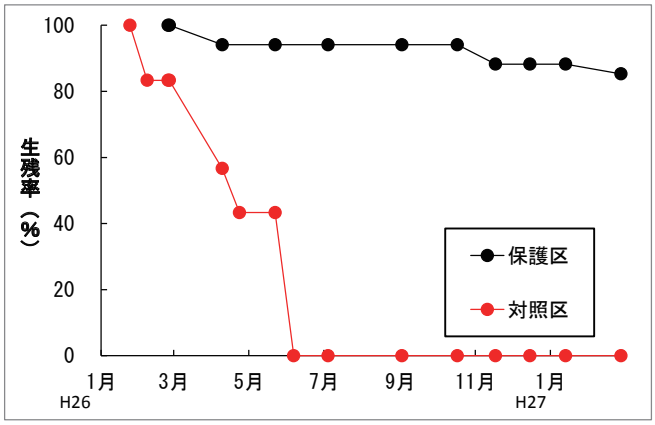
近年、有明海のタイラギは稚貝の発生が少なく、また特に沖合域の漁場では、夏を迎える前にそのほとんどがへい死してしまうことから、海域全体で資源量が減少しています。そこで、有明海研究所では、産卵する親貝の量を増やすため、タイラギのへい死を抑制する技術の開発に取り組んでいます。

稚貝や親貝を、海底から浮かせた保護ネットや保護カゴに入れて飼育試験を行ったところ、夏を越しても８割程度の貝が生き残り、順調に成長し、成熟していることも確認されました。

この手法は、従来の手法に比べ、ナルトビエイやカニ等の食害を受けないことに加え、水の通りが良いことからタイラギの餌料となるプランクトン等も捕食しやすいというメリットがあります。

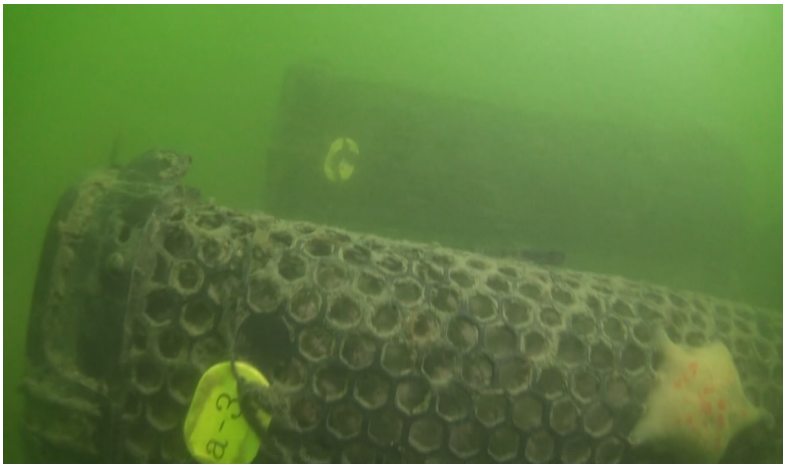
この成果をもとに、有明海研究所ではタイラギの資源回復のため、漁業者と協力して沖合域の漁場に、親貝の育成場をつくる取り組みを行っています。

タイラギとその貝柱



稚貝のへい死抑制試験結果

親貝を収容した保護ネット



海中に設置した保護カゴ

（有明海研究所）

なみなみニュース

第37回全国豊かな海づくり大会の開催場所を決定

平成29年度に本県で「全国豊かな海づくり大会」が開催されます。この大会は、「水産資源の保護・管理と海や河川の環境保全の大切さを広く国民に訴えるとともに、漁業の振興と発展を図ること」を目的に、例年、天皇皇后両陛下の御臨席のもと開催される国民的行事です。

本年9月11日に大会準備に向けた福岡県実行委員会（会長：小川県知事）において、式典行事会場を宗像ユリックス（宗像市）、放流行事会場を鐘崎漁港（同市）とすることが決定しました。

県では、開催地がある筑前海だけでなく、有明海、豊前海、内水面でも、それぞれの特色を活かした行事を展開していくこととしています。県内水産関係者を始め県民全体で、本大会を盛り上げていきましょう。

また、大会テーマ・キャラクターデザインを現在募集中です。詳しくは、県ホームページ（http://www.pref.fukuoka.lg.jp/contents/u-midukuri-bosyuu.html）をご覧ください。

実行委員会の様子
（右から小川知事、県漁連 佐藤会長、宗像漁協中村組合長）

宗像漁協で漁師まつりが開催

９月18日に、宗像市鐘崎漁港で宗像漁協漁師まつりが開催されました。

早朝から、ケンサキイカやサザエなどの新鮮な魚介類の販売、また毎年恒例「魚のつかみ取り」や「餅まき」など楽しいイベント目当てに多くのお客さんが駆けつけました。

今年は、漁協合併後初めて大島や津屋崎など各支所からの出店も行われ、宗像漁協の海の幸が勢揃いしました。活魚や鮮魚の販売に加え、アカモクうどんやアナゴの蒲焼き、サザエのつぼ焼きなど、漁師料理の販売ブースにも、長い行列ができていました。

また、新鮮でおいしい地魚を家庭でも食べていただこうと「魚さばき教室」も開催されました。この日、小川知事も会場を訪れて「魚さばき教室」に参加し、漁協女性部の手ほどきを受けながら、アジとイカの刺身を作りました。知事は、「自分でさばいた魚の美味しさは格別」と参加者と一緒に刺身をおいしくいただきました。

さばき方の手ほどきを受ける小川知事

買い物客で賑わう各ブース

東京で県産天然魚をPR

福岡県では、トラフグ、マダイ、マアジなど全国有数の漁獲量を誇る様々な県産天然魚の認知度向上・イメージアップを図るため、９月30から10月６日にかけての１週間、東京の日本橋三越本店において、県主催では初となるPRフェアを開催しました。

フェアでは、「ふくおかの地魚応援の店」＊に加盟している県内の有名飲食店５店舗が県産天然魚を使った和・洋・中・韓の料理を販売し、その美味しさをＰＲするとともに、系統団体等による物販（天然魚の干物など）を行いました。

フェアには多くの方が来場し、物販ではスイゼンジノリの飾り切りが注目を集め、イートインではトラフグ、シロサバフグ（カナトフグ）、マダイ、ハモ、ケンサキイカ、クルマエビ、シバエビ、アサリなどを使った寿司や刺身、パスタなどが提供され、県産天然魚の美味しさを味わっていただくことができました。

県では、引き続き県外で県産天然魚をＰＲすることで、福岡への誘客を促し、県内における県産天然魚の販売拡大を図ります。

注目を集めたスイゼンジノリ飾り切り

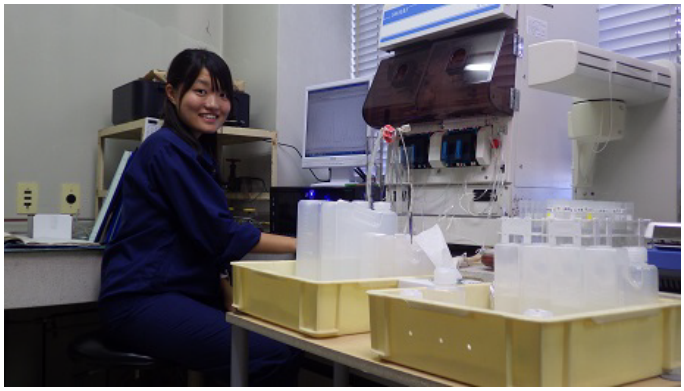
県産天然魚を使った寿司を提供

＊「ふくおかの地魚応援の店」について

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。認定数は112店舗（平成27年10月末現在）。

研究員紹介

有明海研究所　技師　井手　浩美



新規採用で４月から有明海研究所に配属となりました、井手浩美と申します。部署はのり養殖課で、日々、顕微鏡を覗いてはノリの生育状況を熟視したり、船で漁場調査等を行ったりしています。大学時代も、長崎県大村湾で発生する貧酸素水塊と漁獲量の関係について研究をしていたこともあって、定期的に海況調査を行っていました。今の部署でも、その経験を活かせていることを嬉しく思うとともに、学生時代にもっと勉強していれば良かったなと悔やむ場面もしばしばです。

福岡県出身の私ですが、当初は有明海周辺の方言に苦戦し、県内でもここまで違うのかと驚愕したのを覚えています。今では、業務で多くの漁師さんと出会う中でリスニングも徐々に上達している気がします。加えて更に驚いたのが、有明海のノリの美味しさです。この美味しいノリと、そこに懸ける漁業者の皆さんの思いを噛みしめつつ、少しでもノリ生産の力になれるよう日々精進していきますので、何卒よろしくお願いします。

普及だより

有明海区研究連合会高口氏が第65回浅海増殖研究発表全国大会で農林水産大臣賞を受賞

6月11日に東京都で第65回浅海増殖研究発表全国大会（浅海増殖研究中央協議会主催）が開催されました。福岡県からは、有明海区研究連合会の高口善弘氏（両開漁協）が、「小潮採苗の可能性」を発表し、農林水産大臣賞を受賞しました。

発表では、平成26年度のノリ漁期に、福岡県有明海区において11年ぶりに実施された小潮採苗の対策と、生産結果の例年との比較及び分析を報告しました。

小潮採苗の長所・短所がわかりやすく整理されていた点と、短所を克服するための集団管理などの取り組みが高く評価され、今回の受賞となりました。

「農林水産大臣賞」を受賞した高口氏（中央）

福岡県漁協青壮年協議会設立50周年記念大会が開催

10月27日に都久志会館において、福岡県漁協青壮年協議会の設立50周年記念大会が開催され、約430名の参加者が集まりました。今大会では「これからの青壮年部」、「これからの漁業界を担うもの」という、今後の青壮年部の在り方をテーマに掲げており、各支部（糸島、福岡・粕屋、宗像及び北九州支部）の代表者から、漁協青壮年部員として、また、浜の後継者としての現在の取り組み事例の紹介と、今後は漁協青壮年部が一致団結して、先輩方が残した伝統を守りながら、これを更に進化させて次の世代に引き継ごうという力強い意見表明がなされました。

50周年記念大会会場内の様子

（多々羅　福岡県漁協青壮年協議会会長の挨拶）

夏休みイベントを開催

今年も夏休みの期間に小学生を対象とした体験イベントを開催しました。このイベントは、身近に水産業や水産生物にふれあってもらい、海と水産業について興味を持ってもらうために開催しており、今回は、「海の贈り物アートを作ろう」、「海藻の押し花で自分だけの海底ランプをつくろう」、「生きたタコからたこ焼きをつくろう」という企画を催しました。

当初予定していた「かまぼこをつくろう」という企画は、残念なことに台風接近のため中止となってしまいましたが、他の企画では、参加者からは、「とても楽しかった」「来年も参加したい」といった声を多く聞くことができました。

たこ焼き作りの様子

普及だより

福岡県内中学校等の家庭科実習でのミニ出前講座

福岡県で獲れる美味しい水産物について学んでもらい魚食を普及するため、福岡県内中学校等の家庭科実習の中で、県産水産物のミニ出前講座を行いました。今回、家庭科実習に提供した水産物はウマズラハギと塩蔵わかめで、その特徴、漁獲方法などについて紹介しました。中学生は用意した実物の魚（１尾丸ごとウマヅラハギ、水に戻したわかめ）を見たり、触ったりした後、ウマヅラハギとわかめの煮物を調理し、試食しました。中学生からは「自分で調理した魚は美味しかった」、「骨のついた丸ごとの魚をもっと食べたいと思った」等の感想が聞かれました。

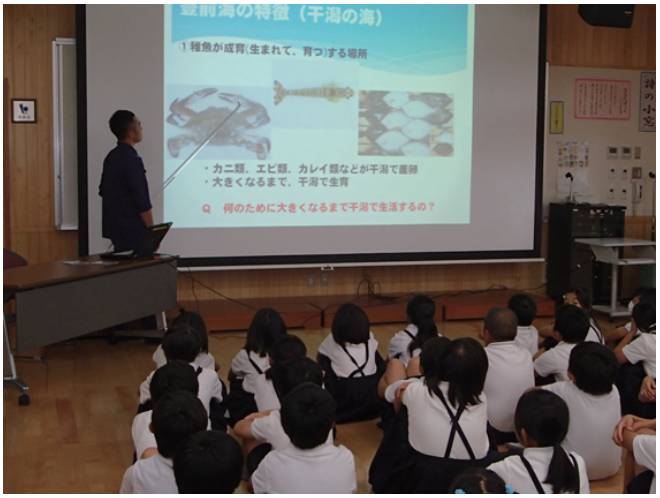
ミニ出前講座の様子

ウマヅラハギを調理する中学生

苅田町立苅田・馬場小学校での水産教室

豊前海区普及指導員室では、豊前海の海や漁業への理解を深めてもらうため、小学生を対象とした水産教室を実施しています。今回は、豊前海の環境・漁業をはじめ、エビやガザミの種苗放流、抱卵ガザミの再放流の取組などについて説明しました。子供たちの関心は非常に高く、職員の問いかけに積極的に手を挙げて答え、質問も飛び交いました。

子供たちは、身近な海で取り組まれる様々な活動を知り、漁業への理解が深まったようでした。



資源管理の取組の話を熱心に聞く小学生

＜編集発行＞福岡県水産海洋技術センター企画管理部企画情報課
〒819－0165　福岡市西区今津1141番地1
TEL　092－806－5251　FAX　092－806－5223
センターホームページ　http://www.sea-net.pref.fukuoka.jp/
携帯電話対応　http://www.sea-net.pref.fukuoka.jp/mobile/