

# 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。

V O L . 6 6

発行 / 平成 28 年 12 月



「豊かな海づくりフェスタ」の稚魚放流

## 調査情報

- ・ 海況情報 ..... 2
- ・ 有明海におけるアサリ資源管理の取組 ..... 2
- ・ 豊前海における覆砂効果 ..... 3
- ・ ウナギの資源回復に向けて ..... 3

## 研究情報

- ・ 能古島のアサリ資源が回復傾向 ..... 4

## なみなみニュース

- ・ 「豊かな海づくりフェスタ」開催 ..... 5
- ・ 「うみてらす豊前」グランドオープン ..... 6
- ・ 「おめで鯛まつり」来場者数 過去最多 1,655 名 ..... 6

## 普及だより

- ・ 「姪浜産ノリ」を使用した新商品の開発 ..... 7
- ・ (有)進藤商店の「銀だらみりん」が第 27 回全国水産加工品総合品質審査会で農林水産大臣賞を受賞 ..... 7
- ・ 第 36 回全国豊かな海づくり大会表彰 ..... 8
- ・ 有明海区研究連合会が第 66 回浅海増殖研究発表全国大会で農林水産大臣賞を受賞 ..... 8

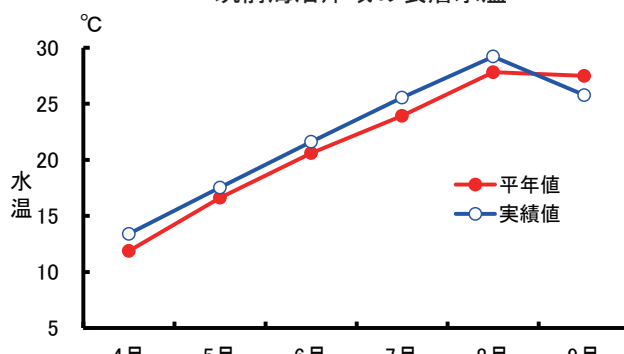
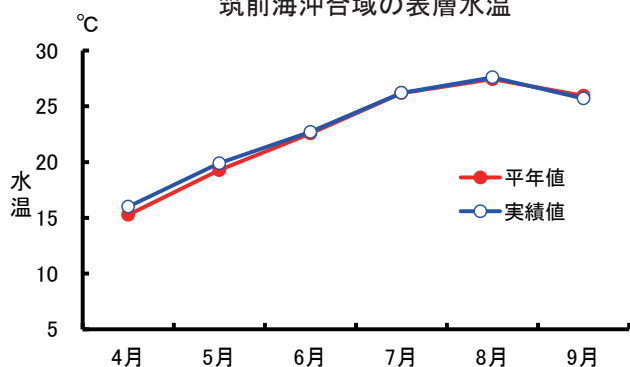
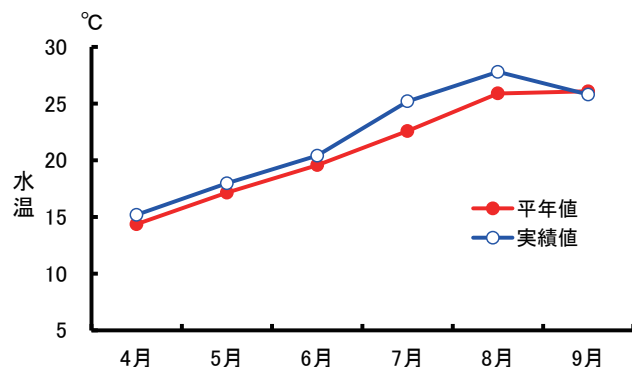
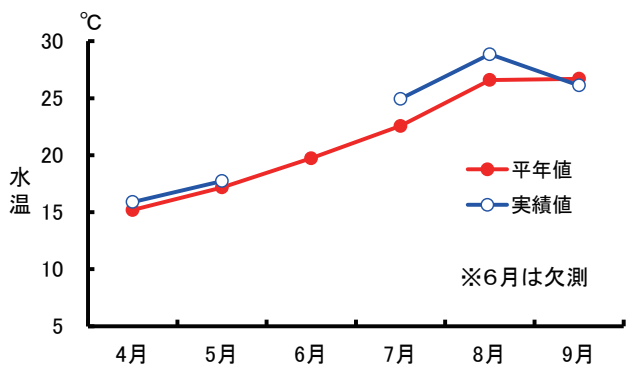
# 調査情報

## 海況情報

4～9月の表層水温は、筑前海の沖合域では、4、5月がやや高め、7月が甚だ高め、8月がかなり高めでしたが、9月はやや低めでした（6月は欠測）。沿岸域では、4～6月と8月がやや高め、7月が甚だ高め、9月は平年並みでした。

有明海では、4、5月がやや高め、6～9月は平年並みでした。

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



## 有明海におけるアサリ資源管理の取組

有明海では昨年、県が覆砂した漁場を中心に、高密度にアサリ稚貝が発生していることが確認されました。

この稚貝を大切に育てていくため、県と有明海漁連が連携し、保護区の設定や高密度に発生した稚貝の移植、食害生物の駆除、密漁監視の強化といった資源管理に取り組んできました。

この結果、今年の6月から出荷サイズに達した貝を、有明海漁連が入札会を開催し、順次販売しているところです。

また、今年の10月に、資源量調査を行った結果、推定3,232トンと近年にない資源量が確認され、これまでの取組の成果が確認されました。

今後も、研究所では、アサリ資源を有効に活用し、漁業者の安定収入に繋がるよう資源管理の取組を支援していきます。



アサリ資源量調査の状況

(有明海研究所)

## 豊前海における覆砂効果

豊前海の海底は主に泥が分布しており、夏場には魚介類を斃死させる貧酸素が発生しやすい環境となっています。これを改善するために、県では、海底に砂を敷く「覆砂」を実施しています。

豊前海研究所が行っている環境調査では、覆砂域の方が非覆砂域より年間を通して酸素濃度や底質が良好な状況を維持することが確認されています。

また、建網を用いた漁獲調査でも、覆砂域の方が非覆砂域よりガザミやメイタガレイ、ヒラメといった市場でも高価格な魚介類が多く漁獲され、漁場環境の改善による有用種の増産効果が確認されました。今後も継続的に覆砂の効果を確認していきます。



漁獲調査結果（左：覆砂域、右：非覆砂域）

（豊前海研究所）

## ウナギの資源回復に向けて

近年、ウナギは資源が減少しており、ウナギ資源をよく利用している日本、中国、韓国、台湾の4者間で資源管理について協議を行うなど、国際的な資源保護の取組が進んでいます。

ウナギ減少の原因には諸説ありますが、その一つとして生息場所の減少が考えられています。内水面研究所では、漁協や大学と連携し、ウナギの住み処を作ることで、資源を増やすための試験を行っています。試験では、8月に石倉かごを設置し、ウナギやその餌となる生物の生息状況を確認することで、住み処としての有効性を調査しています。

10月に調査を行った結果、全長30~40cmのウナギが3尾採捕された他、エビ類、モクズガニなどの餌となる生物も多く採集され、住み処や餌場としての効果が確認されました。

今後も、石倉かごの効果を調査し、得られた結果を基に関係機関と協力してウナギ資源の回復に取り組んでいきます。



石倉かご



採捕されたウナギ

（内水面研究所）

# 研究情報

## 能古島のアサリ資源が回復傾向

福岡湾（博多湾）のアサリの主要産地である能古島では、平成22年に大量に発生したマヒトデの食害により、アサリ漁獲量は発生前の10分の1程度に減少しました。

そこで、能古島の漁業者は、平成24年度からアサリ資源を回復させるため、「能古あさり保全協議会」を組織し、水産海洋技術センターの指導の下、アサリ漁場の環境改善とアサリの増殖に取り組んできました。取組の内容は、マヒトデ等食害生物の除去や、海底耕耘による環境改善など多岐にわたります。

当初は、試行錯誤の連続でしたが、今では、センターが行ったモニタリング調査の結果を基に年間計画を作成するなど計画的に取組を実施しています。

昨年度からは、稚貝を育成するかぐや装置の試験や、網袋による食害防止対策、室見川で採取したアサリを移植放流するなど、新たな取組も積極的に行っています。

今年8月のモニタリング調査の結果、活動を実施した漁場では、多いところで1㎡に約1,000個体の稚貝の発生や、移植したアサリの生残が確認されるなど、資源回復の兆しが現れてきました。今後も漁業者とともに、「能古あさり」の回復を目指していきます。



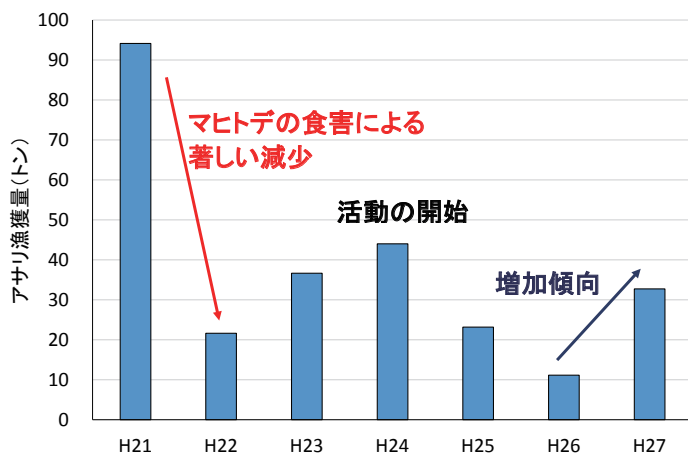
かぐや装置による稚貝の育成試験



網袋の漁場への設置状況



室見川で採取した稚貝の移植放流



福岡湾のアサリ漁獲量の推移

(研究部)

# なみなみニュース

## 「豊かな海づくりフェスタ」開催

平成 29 年 10 月に開催される「第 37 回全国豊かな海づくり大会福岡大会」の 1 年前プレイベントとして、10 月 29 日に宗像市の鐘崎漁港で「豊かな海づくりフェスタ」を開催しました。

大会キャラクター「エコトン」のお披露目や漁船パレードによる漁業紹介、稚魚の記念放流の他、県産農林水産物の試食・販売、海の生物と触れ合うタッチングプールなど様々な催しを行いました。また、地元で獲れた新鮮な魚介類の販売や魚のつかみ取り、豪華賞品が当たる餅まきなど合併後 2 回目となる「宗像漁協漁師まつり」も同時開催されました。

このイベントには、小川知事、谷井宗像市長、中尾県議会議長をはじめ来賓、漁業関係者、一般参加者など約 7,000 名もの来場者で賑わいました。

漁船パレードでは、筑前海を代表する漁業として、まき網、はえ縄、いか釣り、海士、ごち網、底びき網、さし網を紹介し、県の漁業調査取締船「つくし」も参加しました。また、稚魚の記念放流では、来賓、漁業関係者、一般参加者など約 500 名の方が、筑前海の代表的魚種であるトラフグとマダイの稚魚を放流し、来年の本大会に向けた気運を高めました。

小川知事は、「福岡県は筑前海、有明海、豊前海の 3 つの海に囲まれ、特色のある漁業が営まれています。来年の全国大会を通じて、漁業や水産物のことはもとより、歴史・文化・伝統といった様々な福岡県の魅力を県内外に大いに発信していきたい。」とあいさつしました。

本大会まで、あと 1 年を切りました。県では、実りある大会となるよう、万全の準備を進めてまいります。



漁船パレードによる漁業紹介



稚魚の放流



大会キャラクター「エコトン」のお披露目



タッチングプールを楽しむ子供達

## 「うみてらす豊前」グランドオープン

6月7日、豊前市に水産物の販売・加工施設「うみてらす豊前」がオープンしました。1階には、豊築漁協の直売所「四季旬海」が開設され、2階には、豊築漁協直営の漁師食堂「うのしま豊築丸」が移転リニューアルオープンし、多くのお客さんで賑いました。

直売所「四季旬海」では、水揚げされたばかりの新鮮な魚介類を漁師が直接販売する対面販売コーナーや、大きな生簀での活魚販売コーナーがあります。また、県内の漁協との交流商品の販売コーナーもあり、筑前海で獲れた天然ブリのフレークや有明海の手巻海苔の佃煮など、各海区を代表する商品を購入することができます。

漁師食堂「うのしま豊築丸」の一押しメニューは、「旬の定食」です。豊前本ガニ（ガザミ）や豊前海一粒かき、サワラなど、季節に応じた旬の魚介類を味わえますので、是非ご来店ください。



直売所「四季旬海」



漁師食堂「うのしま豊築丸」

## 「おめで鯛まつり」来場者数 過去最多 1,655 名

11月26日に、水産海洋技術センターで、毎年恒例となった「おめで鯛まつり」を開催し、過去最多の1,655名の方に来場していただきました。

まつりでは、県民の皆さんに、楽しく水産業についての理解を深めてもらうため、県産水産物を使った加工品の試食コーナーや子供が楽しむための体験コーナーなどを設けました。特に、体験コーナーでは、昨年大人気だった「鯉釣り」に加え、新たに、紙で作る魚の模型「ペーパークラフト」やチリメンジャコの中に混ざった小さな生物を探す「チリメンモンスターを探そう」を実施し、多くの子供達に楽しんでもらうことができました。また、全国豊かな海づくり大会福岡大会の大会キャラクター「エコトン」も来場し、会場を盛り上げてくれました。



チリメンモンスターを真剣に探す子供達



子供に大人気の「エコトン」

# 普及だより

## 「姪浜産ノリ」を使用した新商品の開発

新商品「味付け海苔ふりかけ」と「生のり佃煮」をご紹介します！これらの商品は「平成 27 年度福岡県 6 次産業化推進事業」を活用して福岡市漁協姪浜支所の海苔業者会が作りました。ふりかけの味は子どもも大好きな『かつお味』とお茶漬けにもおすすめの『わさび味』で、ホカホカごはんの上でたっぷり贅沢に輝くのは、姪浜で長年愛されているプレミアムな味付け海苔です。「生のり佃煮」は海苔の産地でしか手に入らない貴重な生海苔で作りました。海苔本来のトロっとなめらかな食感と旨みが特徴で、朝からごはんのおかわり必至です。

販路開拓にも積極的に取り組んでいます。「味付け海苔ふりかけ」や「生のり佃煮」などの姪浜産海苔の商品は漁協の他、博多駅デイトス、JA 福岡市の直売所、道の駅うきはなどで販売されています。

海苔業者会では平成 28 年度も同事業を活用して、更なる商品開発に取り組んでいます。新商品にもご期待ください！



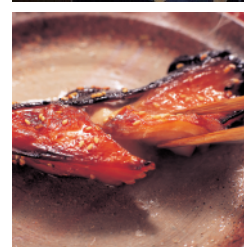
## (有) 進藤商店の「銀だらみりん」が第27回全国水産加工品総合品質審査会で農林水産大臣賞を受賞

11 月 11 日に、第 27 回全国水産加工品総合品質審査会（全国水産加工業協同組合連合会主催）が開催され、一般審査品目 903 品の中から進藤商店（福岡県糟屋郡新宮町）の「銀だらみりん」が農林水産大臣賞を受賞しました。過去の「うるめ鰯丸干し」、「鯖燻（さばくん）」、「とび魚の丸干し」を含め、今回で 4 度目の受賞となります。

進藤商店は、約 100 年にわたり魚の塩乾物を製造している老舗加工品店で、『お客様の「おいしい！」の一言のために、丁寧な商品作りを心がけています。』と進藤社長。

今回受賞した「銀だらみりん」は、博多ならではの少し甘い醤油味で漬け込み、じっくり干し上げており、香ばしさがふわっと口の中に広がるのが特徴です。

進藤商店では、受賞した商品の他にも、県内で水揚げされるマダイなどを使った加工品の製造・販売に加え、無料でお客さんに干物などを振る舞う「試食祭」や「お魚・海の絵コンクール」を開催するなど、本県の水産振興にも取り組まれており、今後のますますの活躍が期待されます。



## 第36回全国豊かな海づくり大会表彰

9月10日、11日に山形県で開催された第36回全国豊かな海づくり大会において、豊前海区栽培漁業推進協議会が栽培漁業部門の農林水産大臣賞を、北九州市関門海峡たこ協議会が資源管理型漁業部門での水産庁長官賞を受賞しました。

豊前海区栽培漁業推進協議会は、クルマエビ・ガザミ等の中間育成・放流事業を長年にわたり主導するとともに、放流効果を高めるための対策を積極的に導入し資源の増殖に努めたことが評価されました。北九州市関門海峡たこ協議会は、漁業者が自主的に行った資源管理の取組がきっかけで、「関門海峡たこ」という地域ブランドを確立させたことが評価されての受賞となりました。

10日に行われた歓迎レセプションでは、豊前海区栽培漁業推進協議会の角田会長、北九州市関門海峡たこ協議会の藤島会長が出席し、ご臨席された天皇皇后両陛下からお声かけをいただきました。



豊前海区栽培漁業推進協議会 角田会長  
(受賞者の左から2人目)



北九州市関門海峡たこ協議会 藤島会長

## 有明海区研究連合会が第66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2日に京都府で第66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古賀哲也氏（大川漁協）が、「育苗期の養殖管理手法の研究」を発表し、農林水産大臣賞を受賞しました。

発表では、昭和52年から始まったノリ芽検診について、その蓄積されたデータの分析結果を報告しました。

今回の研究により、近年の親芽の芽付き数の増加傾向などが明らかとなり、これを受けた平成27年度漁期の親芽の芽付きを抑える取組と、干出強化により二次芽付着数を増加させ理想的な芽付きに近づけた点が高く評価され、今回の受賞となりました。



研究連合会代表3名と有明海研究所職員  
(左から2人目が発表者の古賀氏)

<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/>