

# 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、水産海洋技術センターからの情報を、漁業者や県民の方々にお知らせする情報誌です。

## VOL.72

発行/令和2年1月



多くの来場者で賑わう「おめで鯛まつり」

### 調査・研究情報

- 有明海のノリ養殖状況…………… 2
- 福岡湾におけるノリ養殖の安定生産…………… 2
- 豊前海におけるアカモクの資源増殖の取り組み…………… 3
- 筑後川、矢部川におけるアユ産卵場造成…………… 3

### なみなみニュース

- 糸島漁協・岐志漁港でカキ小屋がリニューアルオープン…………… 4
- 農林水産まつり・おめで鯛まつり開催…………… 4
- 県産水産物を使用した調理実習…………… 5
- 鮮魚まつり開催（豊前市）…………… 6

### 普及だより

- 有明海区研究連合会古賀信博さんが  
第 69 回浅海増殖研究発表大会で研究奨励賞を受賞…………… 7
- 株式会社博水が「えそ<sup>びしお</sup>醬」で  
令和元年度循環型社会形成推進功労者等環境大臣表彰を受賞…… 7

### 研究員紹介

- 豊前海研究所 技師 田中 慎也…………… 8

# 調査・研究情報

## 有明海のノリ養殖状況

今漁期の採苗は、平成 19 年に並ぶ過去最も遅い 10 月 27 日から始まりました。採苗直後には十分な栄養塩が確保されていたものの、11 月上旬に珪藻赤潮が発生し、栄養塩は低下しました。そこで研究所では、比較的栄養塩のある岸よりの漁場に網を置くように指導を行いました。11 月中旬には赤潮が終息し、栄養塩の回復に伴いノリの色調は正常となり、無事に良質な冷凍網を入庫することができました。しかし、栄養塩が比較的多かった漁場と少なかった漁場の間でノリ網の展開作業の進捗に差が出たことでノリの成長にバラツキがみられました。11 月 27 日には摘採が開始され、品質の高いノリが生産されました。なお、秋芽網は 12 月 31 日までに漁場から撤去し、1 月 3 日から冷凍網の張り込みを開始する予定です。有明海研究所では引き続き、安定したノリ養殖生産のための指導に取り組んでいきます。



冷凍網入庫作業

(有明海研究所のり養殖課)

## 福岡湾におけるノリ養殖の安定生産

福岡湾では、古くからノリ養殖が盛んに行われていましたが、都市開発等にもとない、徐々に衰退していきました。こうした状況に対応するため、福岡市漁協姪浜支所では昭和 61 年からノリ部会を結成し、ノリ養殖の復活に取り組んできました。当初試験規模で始めたノリ養殖は 200 t の生産をあげるまでに成長しています。近年では独自に味付けのりのブランド化やふりかけ等の加工品開発に取り組み、現在では、学校給食で利用されるなどの成果を上げています。一方、福岡湾では、ノリ養殖期にあたる冬季に頻繁に著しい栄養塩の低下が起こるため、生長阻害や、色落ちなどの品質低下が懸念されています。

このような状況下で、安定した養殖を行うためには、栄養塩や水温、塩分、プランクトン発生状況など詳細な海況の把握が欠かせません。

水産海洋技術センターでは、海況調査を行い、これらの状況を把握し、養殖期間を通じて栄養塩等の情報を漁業者に提供しています。また、葉体の生育や病気の感染状況調査を行い、過去の試験研究から得られた知見をもとに養殖指導を行っています。



ノリ養殖漁場管理作業

(研究部資源環境課)



## 豊前海におけるアカモクの資源増殖の取り組み

アカモクは、最近の健康志向の高まりから、需要が増大している海藻です。豊前海においても一部の漁協では、平成 22 年から加工販売に取り組み、生産量はこの 10 年で約 3 倍に増えました。しかしながら、豊前海にはアカモクの生息適地である浅場の岩礁域が少なく、今後の漁獲状況によっては、資源が減少していくことも懸念されています。

そこで、豊前海研究所では、アカモクが少ない岩礁域や、投石により新たに漁場を造成した場所に、延縄方式を用いて成熟したアカモクを配置し、胞子を放出させることで、藻場を拡大する取り組みを行っています。併せて、持続的な資源を確保可能な漁獲方法も検討しています。このような取り組みにより、アカモク資源の増殖を図り、生産量の増大につなげていきます。



漁場に配置したアカモク（延縄式）



新たに生育したアカモク

（豊前海研究所漁業資源課）

## 筑後川、矢部川におけるアユ産卵場造成

アユは小石やレキのみが堆積する水通しの良い川底が産卵場となりますが、平成 29 年以降、夏季の豪雨により、これらの産卵場が土砂で埋まる被害が発生しました。そこで県は、産卵場の機能を回復するため、漁業者とともに産卵場造成の取り組みを進めています。事前に産卵親魚を放流した効果もあり、造成した場所では、産み付けられた卵を多く確認できました。中には 1 m<sup>2</sup>あたり約 1 万粒の卵が確認された場所もあり、来漁期の資源増加に繋がることが期待されます。内水面研究所では、今後も漁業者と協力しながらアユの資源増大に取り組んでいきます。



造成作業の様子（矢部川）



産み付けられたアユの卵

（内水面研究所）

# なみなみニュース

## 糸島漁協・岐志漁港でカキ小屋がリニューアルオープン

多くの観光客が訪れる糸島地区で、今年、岐志漁港の9軒のカキ小屋が装いも新たに営業を開始し、10月25日に竣工式・完成祝賀会が行われました。カキ小屋各店舗はメインの焼きカキ以外にもオリジナルメニューや趣向を凝らした内装などそれぞれの特色を活かした雰囲気が異なる店づくりとなっており、連日、多くの来場者で賑わっています。これから寒くなるにつれ、美味しくなるカキにますますの来客が期待されています。



竣工式・完成祝賀会の様子



リニューアルしたカキ小屋

(研究部浅海増殖課)

## 農林水産まつり・おめで鯛まつり開催

第22回福岡県農林水産まつりが11月16日、17日に天神中央公園で開催されました。会場は、農業、林業、畜産、水産などのゾーンに分けられており、水産海洋技術センターは、水産ゾーンで、筑前海と有明海と豊前海の3つの海と川や湖沼などの内水面の魚を展示したミニ水族館。カワハギ、フグ、ヒトデ、ナマコ、ウニなどの魚介類にじかに触れることができるタッチングプールを催したところ、たくさんの子供連れの方々にブースに訪れていただきました。



福岡県農林水産まつり (天神中央公園)



ミニ水族館





タッチングプール



福岡県漁連ブース

また、11月30日は水産海洋技術センターの一般公開「おめで鯛まつり」を開催し、多くの方々に来場いただきました。県民の皆さんに、楽しく当センターの業務や水産業についての理解を深めてもらうため、研究成果のパネル展示をはじめ、ミニ釣り堀、ノリ摘み体験などを実施しました。ノリ摘み体験ではいつも見ているノリとは違う生のノリに触れ楽しんでいただきました。さらに、試食コーナーではケンサキイカの煮付け、ゆでエビの試食の他、糸島漁協のサワラ飯や焼きガキ、豊前海区かき養殖研究会のかき汁、福岡有明海漁連の福岡有明のり(焼きのり)の試食を行い、来場者の皆さんに福岡県のさまざまな水産物を味わっていただきました。



ミニ釣り堀



ノリを摘む子供達

(企画管理部企画情報課)

## 県産水産物を使用した調理実習

福岡県では子どもの頃から、魚食への関心を高めてもらい、家庭における水産物の消費拡大を図るため、中学校で県産水産物を使用した調理実習を行っています。今年度は、宗像市、北九州市、柳川市、久留米市、豊前市の26の中学校において地元で漁獲される「マアジ」、「福岡有明のり」、「マダコ」、「ハモ」、「スイゼンジノリ」などを使った調理実習のほか、これら水産物の生態や旬、漁法などについて地元漁業関係者が紹介する「おさかな講座」もあわせて行っています。

宗像市では市内の6中学校において、鐘崎漁港に水揚げされたマアジを使った調理実習が行われ、宗像漁協職員による漁法や旬などについての説明ののち、宗像市食生活改善推進会の「宗像の魚さばき隊」の方々とともにマアジの調理実習を行いました。中学生の皆さんはマアジを手順良くおろし、その後はグループ毎に自分たちで考えたさまざまなマアジ料理を完成させていました。



宗像漁協職員によるマアジの説明



実習の様子

(企画管理部企画情報課)

## 鮮魚まつり開催（豊前市）

10月20日に豊前市にある「うみてらす豊前」で鮮魚まつりが開催されました。当日は、豊前海の新鮮な海の幸を求め、県内外から多くのお客さんが来場しました。地元 豊築漁協の漁業者自ら、獲れたての魚を販売する対面販売の他、漁協青壮年部によるイカ焼きの販売、漁協女性部による海鮮つみれ汁の試食、宇島保育園による遊戯、三毛門子ども神楽、餅まきや魚のつかみどりが催されました。また、豊前海研究所もタッチングプールを行うなど、今年も盛りだくさんの内容で屋内外の各ブースは大盛況でした。特に魚のつかみどりは、今が旬の豊前海の魚介類がプールの一杯に放され、子供達は歓声をあげながら大きな魚やタコと格闘していました。お客さんは皆、「また来たい」と大満足の様子でした。



買い物客で賑わう店内



大盛況の魚のつかみどり

(豊前海研究所浅海増殖課)



# 普及だより

## 有明海区研究連合会古賀信博さんが第 69 回浅海増殖研究発表全国大会で研究奨励賞を受賞

6月6日に名古屋市で第69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信博さん（川口漁協）が「潮流調査から見た栄養塩低下時の育苗管理手法の検証」を発表し、研究奨励賞を受賞しました。

この発表は、平成30年度の育苗期に短期間発生した珪藻赤潮によりノリに色落ちがみられるという今までに経験のない事態が起きたため、研究連合会が行っている潮流調査の結果をもとにして対応策を考案し、実践するとともにその有効性を同時に検証したものです。

研究の結果、平成30年度に関しては、西部地区は「網の展開場所の変更」が、東部地区では「網の展開時期の延期」が有効な手法であったことがわかりました。毎年行っている潮流調査を活かし、堅実なノリ生産を目指す取り組みとして評価され、今回の受賞となりました。



発表を行う古賀さん

（有明海研究所のり養殖課）

## 株式会社博水が「えそ<sup>びしお</sup>醬」で令和元年度循環型社会形成推進功労者等環境大臣表彰を受賞

10月29日に新潟市で、第14回3R（3R：Reduce（リデュース）、Reuse（リユース）、Recycle（リサイクル））推進全国大会が開催され、株式会社博水が「えそ<sup>びしお</sup>醬」で令和元年度循環型社会形成推進功労者等環境大臣表彰を受賞しました。

かまぼこの製造過程で生じ、本来であれば廃棄物となる「魚のアラ」を原料に魚<sup>ぎょ</sup>醬（魚が原料の醤油）の開発に着手し、水産海洋技術センターやリサイクル総合研究事業化センターとの共同研究により、製造・販売できる製品が完成しました。また、「えそ<sup>びしお</sup>醬」は水産大学の食品分野の研究室に分析を依頼したところ、「うま味成分」が豊富に含まれていることも確認されました。これらの取り組みが評価され、今回の受賞となりました。商品は消費者はもとより、料理店主や調理人、料理研究家などから購入されており、幅広く活用されています。



受賞した「えそ醬」



新潟市での表彰の様子

(企画管理部企画情報課)

## 研究員紹介

### 豊前海研究所 技師 田中 慎也

昨年度、新規採用職員として豊前海研究所に配属になりました田中慎也です。久留米市の北野町出身で、小さい頃から筑後川の生き物に親しみながら育ち、大学では、サクラマスというサケの一種の勉強をしていたこともあり、地元の福岡県で、水産技術職員として働けることにとても喜びを感じています。

研究所での主担当はカキ養殖です。全くのゼロからのスタートなので、現在、2年目になりますが、まだまだ毎日が試行錯誤の日々です。しかし、頼りがいのある先輩・上司に揉まれる中で、自分が成長しているのをはっきりと感じます。時には厳しいですが、仲間想いのアットホームな職場だと思います。趣味は、バスケットボールとボーリングです。バスケットボールは中学から始めて、今も社会人チームに入ってやっています。ボーリングは最高スコア 236 です。水産職員の中では1番うまいと自負しています。

このように、体を動かすことをはじめ、生き物や釣りも大好きな私ですが、なにより福岡県が大好きです。これから、福岡県の水産業に少しでも貢献できるようにがんばりますので、皆さんよろしくお願いします。



＜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/>