

群ぐん来き

第 59 号

平成16年 3月24日発行

養殖ワカメ刈り取り体験

(雄和町生活研究グループ協議会 男鹿市 平成16年 3月17日)



水産振興センターに赴任して早一年

水産振興センター 次長 石井文雄



1年前、水産振興センターへの人事異動の知らせがあった時、正に水を得た魚の如く自分が小躍りした感慨が昨日のようによみがえります。

200メートルの浅瀬が1,500メートルにわたって連なる海岸美と夕日の美しさにより、日本の渚百選に選定されている鶴崎海岸をバックに毎日執務できるという環境がその所以でした。毎朝、自然観察によるストレス解消や頭のリフレッシュのため、この海岸を15分程度散策した後出勤することを日課としながら、早1年が過ぎようとしております。

私は、酒の味を知るまでは、「魚」は納豆に次ぐ大の苦手な食物でした。何故か刺身は好物ではありませんでしたが。そんな生い立ちの私が、また、水産業のシステムやメカニズムの予備知識の希薄な私が、この先水産試験研究機関の一員として責務を果たしていくことができるのかといった大きな不安を抱えての船出でありました。反面、見るもの聞くもの全てが神秘的に思え、毎日、あらゆることに興味津々の状況の中で、水産業は環境修復型産業であるということを始めとする新たな発見を得ながら、諸業務に携われたことは大きな収穫であったと考えています。

水産業を取り巻く環境は引き続き厳しい状況の中、「県の魚」である「ハタハタ」の漁獲量が、禁漁期間以降で最高を記録し、25年ぶりの豊漁に沸いた昨年、その時に、当センターに在職できたことをこの上ない幸せと感じております。

今後とも、県内全ての漁業関係者に開放された機関として、「資源を守り生かす漁業の推進」に努めてまいりますので、皆様の一層の御支援と御協力をお願いします。

事業成果紹介 企画管理部

秋田県青年・女性漁業者交流大会開催される

平成15年度秋田県青年・女性漁業者交流大会が、1月20日に秋田市の県生涯学習センターで開催されました。発表は研究活動が4課題、視察研修報告が2題、特別報告が2題で、「“感電”6万6千ボルト」と題する講演もありました。各地の研究グループにとって年一回の交流機会とあって、全県から漁業者、市町、漁業関係団体の方々200人程が参加し、熱心に聞き入っていました。

研究活動と視察研修、特別報告の発表内容は次のとおりです。なお、研究活動報告の審査の結果、県漁協北浦総括支所青年部・鎌田勝彦さんが最優秀賞に輝きました。

その後、3月3～4日に東京都で開催された全国大会へ、県大会最優秀賞の鎌田勝彦さんが出場し、農林中央金庫理事長賞を受賞しました。

◎研究活動報告

さし網漁業における共同経営の歩み

県漁協北部総括支所・八森刺網組合：工藤 昭人

アカテリさし網漁業の共同経営に取り組み、効率的、経済的な操業を行っている。地域にある恵まれた漁場を大切に利用して、積極的に経営の安定を図っていききたい。



ハタハタ資源増大に向けた取り組みについて

県漁協北浦総括支所・青年部：鎌田 勝彦

定置網に産み付けられた卵塊や漂着卵塊を回収して、養殖籠などを用いたふ化事業を行った。このような卵塊を活用した資源への追加を、資源が回復・安定するまで継続して実施していきたい。



私が選んだ道・漁師

県漁協船川総括天王町支所・天王町漁業青年部：伊藤 貴洋

一生の職業に漁師の道を選び、高校卒業と同時に底びき網船にAターン漁業研修生として乗り組み、研修終了後は、吾智網漁業との組合せで自立型漁業の道を歩んでいる。将来の夢は、父を超えた「一人前の漁師」である。



象潟の海でアワビを育てる

県漁協南部総括象潟支所・象潟根付委員会：佐々木健一

象潟の海を豊かにするため長年のアワビ種苗放流と資源管理により、年々アワビの資源量が増加・安定してきている。資源が減少しないよう、より効率的な放流や資源管理の方法について検討していきたい。



◎視察研修報告

ワカメの流通加工販売について

県漁協船川総括支所・青年部：夏井 勝博

場所：岩手県田老町・田老町漁協
内容：ワカメの生産と加工販売
対応：新商品の開発と販路拡大を図りたい。



魚類のブランド化への取り組みについて

県漁協南部総括象潟支所・象潟水産学級：佐々木一史

場所：大分県佐賀関町・大分県漁協佐賀関支店
内容：ブランド化による魚価向上
対応：イワガキのブランド化を積極的に進めたい。



◎特別報告

販売戦略について考える

県漁協企画課：山本 優人

水産物の付加価値向上と地産地消を推進し、安心して安全な水産物の提供と消費拡大を検討したい。



未利用資源の利用方法について

海洋技術高校：納谷咲子・杉渕明美

ブラックバスの薩摩揚げを試験的に製造し、概ね好評を得た。更に改良を加えるとともに、高品質な製品について検討したい。



事業成果紹介 海洋資源部

遊漁による漁獲量の推定について

遊漁による釣獲量というのは、たぶん非常に興味のあるところだと思いますが、なかなか実態がつかめず、基礎的なデータが不足している状況にあります。このため、センターでは平成13年から標本船調査などを実施したり、農林水産省統計情報部では平成14年に全国規模で調査して、実態把握に努めているところです。今回はこれらを基に平成13・14年の秋田県全体の遊漁船業による魚種別釣獲量の推定結果について紹介します。なお、調査対象は県に届出のあった遊漁船業者（平成14年・391隻）のみで、釣り客を乗せないプレジャーボートは含んでいません。また、釣獲量は標本船が自己申告した釣獲量を全体に引き延ばして算出した推定値です。

県全体の魚種別釣獲量（マダイ、ヒラメ、アジ、サバなど合計8魚種を対象）の推定値と漁獲量（底びき網、定置網、刺し網などを含む）を示したのが図1で、それを割合で示したものが図2です。これらの図から次のようなことが推察されます。

- ①アジ、サバの漁獲量は多いが、釣獲量の占める割合は低く、アジ、サバの遊漁船による釣獲量は漁業による漁獲量と比べると特に大きな量とはいえません。
- ②遊漁として人気の高いと思われたヒラメは釣獲量及び割合ともに最下位でしたが、これは思ったほど釣られていないか、標本船のデータの偏りが考えられます。
- ③アイナメの採捕割合が1位だったのは、特にこの魚種を対象とした遊漁が盛んなことを示しています。
- ④その他、マダイ、ウスメバル、シロギスなど、漁業と遊漁で採捕される魚種については、遊漁船による釣獲割合が10～20%に達していることから、遊漁での人気が高いことを示している。

今後は遊漁船業の経営面にも注目して調査を続けたいと思っております。

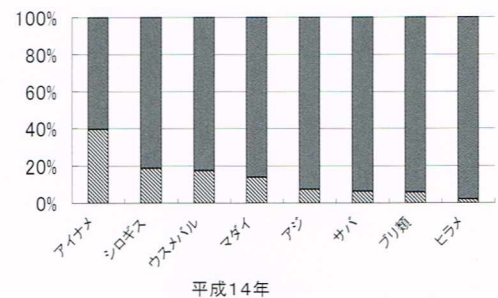
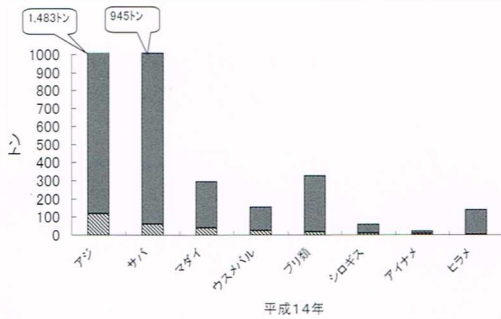
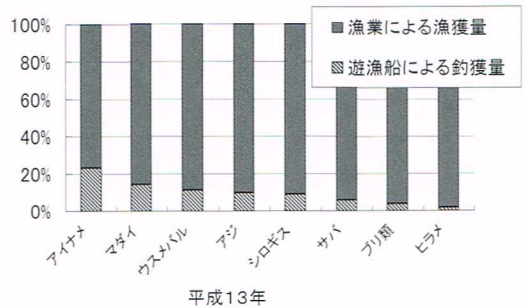
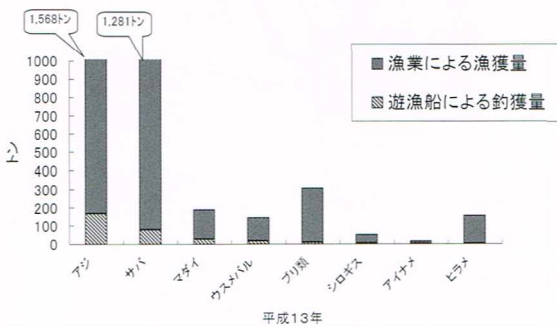


図1 漁業と遊漁船業による採捕量

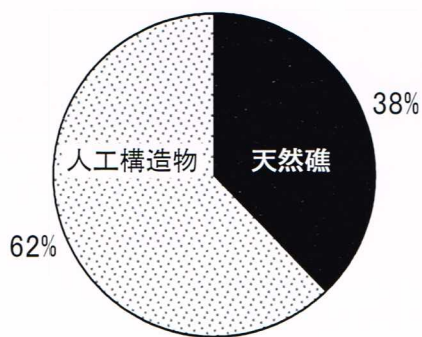
図2 漁業と遊漁船業による採捕割合

事業成果紹介 **資源増殖部**

イワガキ資源の維持・増大作戦開始！

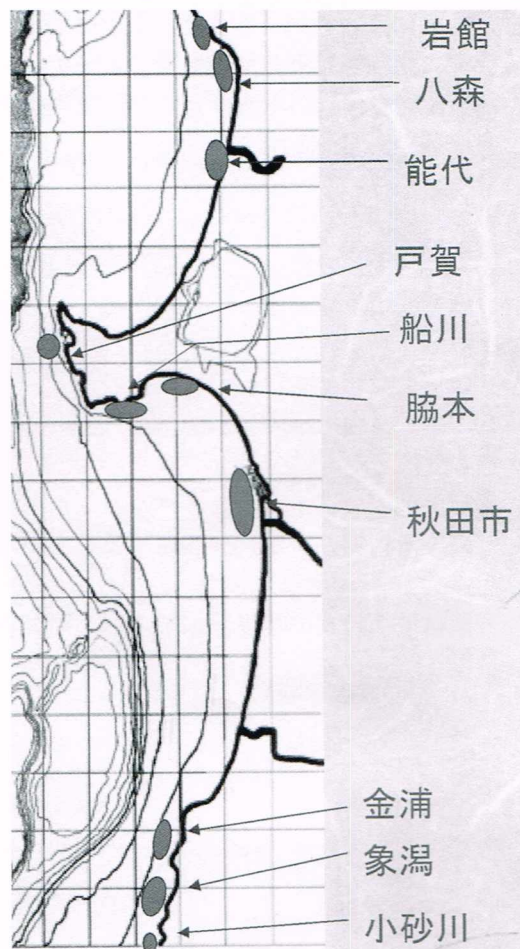
平成15年の本県イワガキ漁は、漁獲量423トン・生産額2億7百万円で、過去最高となり、全国の1/5を占めトップクラスです。しかし、イワガキは再生産性が低いことと成長が遅いことから、資源の減少が危惧されています。このため、イワガキ資源の維持・増大に関する調査を開始しました。

初年度である平成15年には、県内の漁業者にアンケート調査を実施し、イワガキの漁獲実態を把握しております。アンケート結果によると、本県のイワガキは、人工構造物からの漁獲割合が高い傾向にあり、天然礁から漁獲した割合が38%であるのに対し、防波堤周辺のブロックや増殖用のブロック、投石などの人工構造物から漁獲した割合が62%を占めました。この傾向は特に県北部と県中央で顕著でした。



イワガキの漁獲基質

また、岩館から象潟町小砂川までの漁場、11カ所・39地点で潜水調査し、能代・戸賀・脇本・金浦・象潟・小砂川でイワガキの稚貝場を確認しております。特に小砂川では濃密な稚貝場を認めました。今後は稚貝場の形成条件、漁場の更新機構などを把握するとともに、イワガキ資源の維持・増大のための新技術開発を進める予定ですので、今後とも調査への協力をお願いします。



イワガキの漁場図

稚ガキの生息状況



(能代沖ブロック・水深6m)



(脇本沖投石・水深4m)



(象潟沖天然石・水深7m)

事業成果紹介 内水面利用部

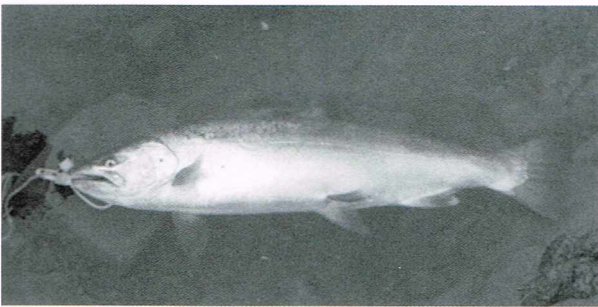
サクラマスの研究調査について

はじめに

サクラマスは沿岸・内水面漁業のみならず、地域の食文化や観光とも密接に関連した魚種であり、増殖事業による漁獲量の安定、増大が強く望まれています。サクラマスの効率的かつ持続的に利用できる資源の造成手法を開発するため、資源動態や回遊経路、河川生育環境などに関する調査しています。

サクラマスの回遊経路

回遊経路の解明は、適切に資源管理を行う上でも非常に重要です。標識放流魚の追跡調査結果から、本県で生まれたサクラマス（降海型）の多くは2年目の春を迎えると川を下り、本県沿岸を北上し、津軽海峡を通過するとともに、北海道太平洋沿岸を東行し、北海道北部海域で越夏します。翌年には多くが体重1kg以上（降海時20～60g）に成長するとともに、北上と逆の経路で南下します（一部は新潟県沖まで南下）。春になると、生まれた川に帰り、河川の上流域へ移動しながら、秋まで餌をとらずに渚などの深みで成熟を待ちます。そして、9・10月には産卵し、一生を終えることが明らかになりました。



サクラマス（成魚）

生息域	発生年	1年目	2年目	3年目
淡水域	産卵 9～10月	ふ化 12～1月	河川残留型(ヤマメ) 降海 4～5月	産卵 9～10月 遡上 4～5月
海洋域			降海型(サクラマス)	

サクラマスの生活史

サクラマスの産卵環境

資源の造成を図るうえで、産卵場の条件を把握し、その環境をいかにして維持するかが大きな課題となります。調査の結果、サクラマスは秋に河川上流域の水深が深く、面積の広い渚の渚尻で、水深30cm、流速30cm/秒、礫径30～60mm程度のところに産卵することが明らかになりました。また、産卵場所周辺の遮へい物についても調査しましたが、産卵中の親魚は、外敵が近づくと川岸の木の陰や岩の陰などに隠れるのではなく、渚の深みに逃げ込むことから、渚は逃避場所としての役割もあるものと考えられました。このため、産卵場所としての渚の保全は大変重要であると考えられました。



河川上流域の渚



サクラマスの産卵床

おわりに

このほかにも、現在、センターでは放流適地及び減耗要因把握などに関する調査を実施しています。今後は、これら調査から得られた成果をもとに、増殖手法や管理手法に関する検討を行いたいと考えております。

浜の話題

平成15年のエチゼンクラゲの大量出現とその対策

平成15年のエチゼンクラゲの大量出現が、本州沿岸の各県に大きな影響をもたらしたことは周知のとおりです。本県においても、出現量、出現範囲とも驚異的なものとなり、定置網、底びき網を主体に多種多様な漁業に甚大な被害をもたらし、最近になってやっと沈静化してきているところです。

クラゲの大量発生の原因や移送・接岸のメカニズムについては不明な部分があり、平成16年以降の来遊予測を行うのが非常に困難ですが、(独)水産総合研究センター日本海区水産研究所や関係各県と連携を図り、エチゼンクラゲの基礎的生態を整理・研究しながら、リアルタイムなクラゲ情報提供や防除技術の開発や普及に努めたいと思います。今後も引き続きみなさんの情報提供などの御協力をよろしくお願いします。

一方、水産振興センターでは本年2月に千秋丸で底びき網でのクラゲ分離網の試験操業を行い、クラゲのコッドエンドからの排出には有効な手段だという感触を得ておりますが、まだ、有用魚の排出があるため、さらに改善を図る予定です。



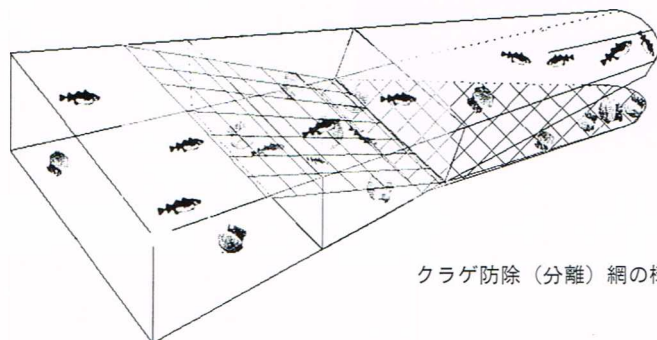
定置網への大量入網の状況
(男鹿市平川漁業部提供)



チャックを開いて大量のエチゼンクラゲを排出中。(同左)



千秋丸でのクラゲ防除(分離)網による底びき網試験操業



クラゲ防除(分離)網の構造図

新人漁師紹介

若い力が加わります。大きく育てて下さい

伊藤 譲二さん (八森町 34歳)
船名: 第二金生丸(底びき網)
出身: 東京都
趣味: 釣り、映画鑑賞
抱負: 長年勤めた東京の会社を退職し、底びき船の乗組員として転職し3カ月になります。これまでと全く異なる環境で戸惑っておりますが、早く一人前の漁師になれるよう、仲間の指導を受けながら頑張っておりますので、よろしくをお願いします。



伊藤 徳洋さん (天王町 20歳)
船名: 第八十八兼丸(底びき網・吾智網)
出身: 天王町
趣味: 映画鑑賞、ドライブ
抱負: 海洋技術高校を卒業して、兄貴の船に乗り組んで2年になります。漁が楽しく、海が大好きで充実した毎日ですが、将来の夢は独立して自分の船で兄を超えた一人前の漁師になることです。先輩の皆さんこれからもよろしく御指導をお願いします。



中村 純一さん (金浦町 30歳)
船名: 松宝丸(底びき網)
出身: 大館市
趣味: 釣り
抱負: 金浦町の民間会社に勤務していましたが、会社の倒産で14年9月から底びき船に乗り組んでいます。現在は漁労技術、機械類の使用方法などの修行中ですが、将来は技術を取得して船主船長として自立するのが夢です。よろしくをお願いします。



グループこんにちは (17)

象潟水産学級

県内一の活動実績

当水産学級は昭和34年に象潟地区の漁業後継者が集まり発足しました。現在の会員数は25人で、平均年齢は46歳ですが、最近担い手として期待される20歳から30歳代の若い漁業者5人が新たに仲間入りしました。

会長は任期が原則2年ですが、年齢が若い順に引き継がれることで、誰でも一度は会長職を経験します。これにより、会長を補佐する相談役やベテラン学級員の指導の下で、将来の地域漁業の担い手、リーダーの育成を図っています。

主な活動は、漁具・漁法の改良、増養殖業の推進、資源管理などですが、最近では、鳥海山への植樹などの環境保全活動や古網を利用したハタハタ天然産卵場造成が特に注目を浴びており、その実績は、平成10年度の全国漁業者交流大会で秋田県初の農林水産大臣賞を受賞するなど、全国的にも高い評価を得ています。

また、毎年開催される県の青年・女性漁業者交流大会では、最近の10年間では実績発表4課題、先進地視察及び特別報告8課題を紹介するなど、その活動内容は県内随一と評価されています。



平成10年度・農林水産大臣賞受賞



鳥海山でのブナの植樹



古網に産み付けられたブリコ



少年水産教室

なお、組織後40数年を経た現在では、象潟地区の多くの漁業者がOBなどの形で当学級と何等かの関わり合いをもっており、イベントなどの開催時には象潟町の後ろ盾の下に、会員、非会員、老若男女問わず多くの町民が参加し、地域漁業と密着した活動を展開しています。

今後の主な活動方針は、漁業後継者対策として少年水産教室などをおしての人づくりと、イワガキのブランド化などを中心とした漁獲物の付加価値向上を図りたいと考えておりますので、今後の活動に期待してください。

漁業士会だより 「救命衣を着よう 安全操業は家族みんなの願いです」

平成16年1月20日付けで、平川幸司氏（北浦総括）が青年漁業士に認定されました。また、青年漁業士であった須藤照男さん（北部総括）と佐々木鉄也さん（南部総括）が新たに指導漁業士に認定され、県内の漁業士は指導漁業士が19人、青年漁業士が20人の合計39人となりました。また、同日、生涯学習センターで28人の漁業士が出席し、育成研修会及び漁業士総会が開催され、今後の漁業のあり方や今年の活動計画について論議しました。

今後とも、御協力のほどよろしく願います。



杉本会長の活動報告



青年漁業士
平川 幸司さん



指導漁業士
須藤 照男さん



指導漁業士
佐々木鉄也さん

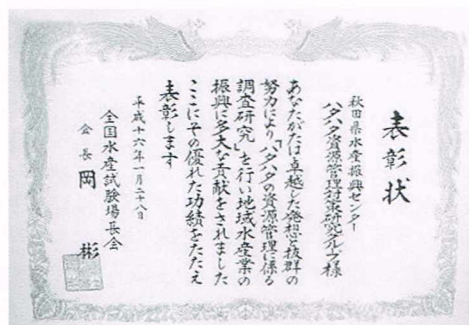
(15年度活動計画)

- 1 全県一斉休漁日の設定と提言
- 2 安全操業啓発普及活動
- 3 講習会・研修会・先進地視察への出席
- 4 海の環境美化運動など

「ハタハタの資源管理の研究」が全国水産試験場長会会長賞を受賞 ～水産振興センター2年連続の受賞～

平成16年1月28日に開催された全国水産試験場長会において、平成16年の会長賞として以下のとおり表彰されました。これは、昨年の十和田湖資源対策グループが受賞した「十和田湖のヒメマス資源対策に関する調査研究」に続いて、2年連続での受賞となりました。

- 1 業績名：ハタハタの資源管理に係る調査研究
- 2 研究者：秋田県水産振興センター
ハタハタ資源管理対策研究グループ
- 3 受賞理由：同グループは、ハタハタの生態と資源管理に関する研究に取り組み、日本海でのハタハタ研究における中心的な役割を果たし、3年間の禁漁及び解禁後の漁獲率50%などの管理方を示した結果、漁獲量は年々増加し、平成14年には2千トンを超える水準まで回復した。この結果は秋田県及びハタハタのみにとどまらず、他県他魚種への影響も大きい。



平成15年度試験研究機関評価（試行）について

これまで、水産振興センターでの研究課題については、事前評価（新規課題）、中間評価（継続課題）、事後評価（終了課題）を受けてきました。そして、平成15年度には新たに県内の10の公設試験研究機関の機関評価が試行されましたが、当センターでの実施概要について次に御紹介します。

1 目的

評価対象機関が与えられた使命・役割を果たしているかを総合的に検証するとともに、技術支援業務及び試験研究開発業務に対する県民の理解と支持を得ることを目的としています。

2 機関評価ヒアリング

(1) 日時

平成16年2月9日 10:00～15:30

(2) 委員

1) 内部評価委員

高橋憲一郎秋田県企画振興部学術振興課長、佐々木誠秋田県企画振興部総合政策課政策監

2) 外部評価委員（技術専門家）

谷口和也東北大学大学院農学研究科教授、山澤正勝日本海区水産研究所企画連絡室長

3) 外部評価委員（有識者）

船木律秋田県漁協漁政部長、佐藤善雄秋田県内水面漁連参事

4) オブザーバー

遠藤実秋田県農林水産部水産漁港課長

(3) プレゼンテーションと施設見学

加藤水産振興センター所長が当センターの業務の実施状況などについて説明した後に、委員と活発な意見交換を行いました。

その後、飼育施設や研究施設などを見学しながら質疑応答がありました。

3 今後の予定

現在、秋田県学術振興課が各委員の評価結果などを取りまとめしており、まとまり次第、公表する予定となっております。平成16年度以降には本格的な機関評価が行われ、当センターとしては、これまで以上に県民の利益に直結するような業務の効率的な実施などが大切となります。

編集後記 水産振興センター内で、大型クラゲ（エチゼンクラゲ）の試食を一部関係者で行いました。このクラゲは胞刺毒を持っていますが、その安全性は不明。生食や煮付け、干物が作られました。乾燥させたり熱を加えると水分が抜け非常に小さくなることに驚きましたが、味は意外にも乾燥してぺらぺらの干物以外は比較的良かったです。