

# 霞北水産だより

第 47 号

平成22年3月31日発行

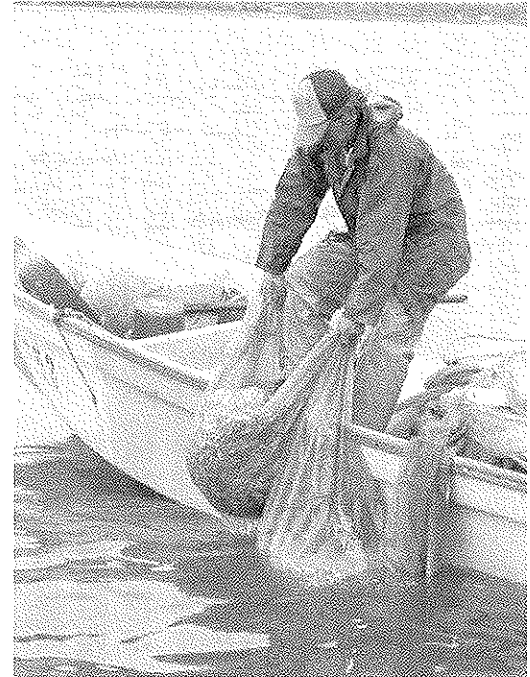
発行者

霞ヶ浦北浦水産振興協議会

土浦市真鍋5丁目17番地26号

TEL 029-822-7285(代)

(茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所内)



## 解禁日のわかさぎ漁 (霞ヶ浦)

平成21年の霞ヶ浦のわかさぎ漁は近年にない好漁でした。

## 目次

この一年の話題 .....	P 2
＜水産事務所より＞	
霞ヶ浦北浦漁業の今後のあり方について .....	P 6
霞ヶ浦北浦のヨシ帯を守ろう! 「環境・生態系保全活動支援事業」がスタート .....	P 7
霞ヶ浦地区漁業協同組合の合併について .....	P 8
＜試験研究情報＞	
アメリカナマズの捕獲実態について .....	P 9
霞ヶ浦北浦のワカサギに地先群は存在するのか? .....	P 10
水産製品品評会 試食・求評会 .....	P 12
お知らせ .....	P 14
霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会視察研修 .....	P 15
資源の有効活用について～新たな販路開拓の可能性を探る～ .....	P 16

# 霞ヶ浦北浦の水産業

## この一年の話題

### 平成21年4月～平成22年3月の話題から

21/6/25  
振興協議会第52回総会開催

当会の第52回総会が6月25日土浦市の水郷で開催され、今年度の事業計画が承認されました。また、「漁場環境・生態系保全事業」について、県農林水産部水産振興課から説明されました。これは、

漁業者や地域住民が行うヨシ帯等の生態系を保全する活動に対し支援する制度で、今年度の新事業です。(↓事業内容については7ページ)

21/6/5  
有害動物除去事業

霞ヶ浦・北浦ではア

21/6

霞ヶ浦漁業協同組合連合会新会長に  
薄井征記氏

平成21年6月、霞ヶ浦漁業協同組合連合会の会長に、牛掘漁業協同組合の薄井征記組合長が就任しました。

21/6

きたうら広域漁業協同組合長に  
戸島武男氏

平成21年6月、戸島武男副組合長が方波見前組合長の後を受け、きたうら広域漁業協同組合の第二代組合長に就任しました。

21/6

霞ヶ浦北浦水産加工業協同組合長に  
戸田 廣氏

平成21年6月、霞ヶ浦北浦水産加工業協同

メリカナマズとブルーギルの外来魚の駆除を6月から実施し、霞ヶ浦では140t(自主事業分を含む)、北浦で38tを回収しました。県では今後も、外来魚による被害や漁業被害をなくすことを目指し、引き続き回収を続けていきます。

21/5

きたうら広域漁協が「みどりの日」自然環境功労者環境大臣表彰を受賞しました。

環境省では毎年、自然環境の保全に関して大きな功績があった人(又は団体)に対して、環境大臣表彰を実施していますが、平成21年

組合かすみがうら市支部の戸田廣氏(出羽屋社長)が、第三代組合長に就任しました。これに併せて加工組合の本部もかすみがうら市商工会霞ヶ浦支所内に変わりました。

21/7/21

ワカサギ解禁から初期の漁模様

7月21日、霞ヶ浦北浦においてトロールによるワカサギ漁が解禁されました。

霞ヶ浦では、集計を開始した平成8年からの過去14年間で最も多い漁獲で、1隻あたりの平均漁獲量が解禁初日で109kg、解禁初日から8日間で合計すると498kgとなりました。北浦では、解禁初日の1隻あたりの平均漁獲量が58kgと、集計を開始した平成8年から

度は、きたうら広域漁協が表彰を受けました。きたうら広域漁協では、10年ほど前から自主的な取り組みとして、地元の小中学生を対象にワカサギ人工採卵・孵化放流や漁獲物の分類魚料理の試食などを行う水産教室を継続しており、漁業体験を通じて湖の環境の大切さを伝えてきたことが評価されたものです。

21/4/5

コイ養殖再開と昇温処理施設整備について

霞ヶ浦北浦におけるコイ養殖は、平成21年4月23日に自粛解除となりましたが、養殖再開に当たっ

の14年間で2番目に多く、その後の好漁が期待されましたが、3日目以降は10kg前後に落ち、解禁初日から8日間で合計すると154kgとなり、過去14年間で8番目の漁獲となりました。

今年度は、解禁初日には霞ヶ浦北浦両湖とも多く漁獲されましたが、北浦では解禁日以降の漁獲量の減少が大きくなりました。全体では霞ヶ浦の豊漁により、過去14年間で最も多い漁獲となりました。

21/8/3

知事表敬訪問

今年度も解禁後に合わせた霞ヶ浦北浦産わかさぎのPRのため、霞ヶ浦漁連、きたうら広域漁協、霞北加工協の代表者による知事表敬訪問が行われました。

では、KHV病に耐性を持つ種苗の使用、網いけすへの収容尾数管理、死魚発生の際の適切な処理、まん延防止のための出荷形態の制限、といった条件が付けられています。

そこで、コイ養殖業者が国の制度である「沿岸漁業者経営改善促進グループ」として県の認定を受けた「コイ種苗生産グループ」を結成し、KHVが存在する環境下でもKHV病を発症しない元気なコイ養殖種苗を生産する技術を応用した種苗生産施設(昇温処理施設)を整備することとなりました。

施設の整備に当たっては、JF全国漁業協同組合連合会や県、霞ヶ浦漁業振興基金協会から補助金の交付を受けました。昇温処理施設は行方

市手賀に整備されており、今後はこの施設を活用して元気なコイ種苗を量産し、全国一の養殖コイ生産県復活を目標に取り組んでいきます。

21/8/5

ウナギ放流

8月から11月にかけて、霞ヶ浦北浦の各地先でウナギの放流事業が行われました。今年度は霞ヶ浦で2,177kg、北浦で274kgの稚魚が放流されました。放流された稚魚は2～3年程で出荷サイズになり、主に漁閑期の3月から6月にかけてはえ縄やかっぱ等で漁獲されます。

また、漁獲されたウナギは他魚種と比較して高価なため、ウナギ放流は漁業者に好評で、今後の期待も高まっています。

PR品目として、煮干詰合せ、佃煮詰合せを持参して、知事を囲みでの試食と意見交換をしました。今年度は昨年に引き続き2回目の訪問であり、知事へ解禁後の漁模様を報告したところ、北浦での漁模様が心配されることでした。

21/9/1

霞ヶ浦地区漁協合併仮契約書調印式

9月1日、土浦市のホテルCANOKOにおいて霞ヶ浦漁業協同組合の合併仮契約書調印式が葉梨県議会議長、永見県農林水産部長を始め地元市町村長など多数の来賓の方々をお迎えして盛大に開催されました。

当初、霞ヶ浦地区の漁協合併には霞ヶ浦漁連に加入している15組

合すべてが参加する予定でしたが、麻生漁協が不参加となったため調印式には残る14組合の組合長が出席、調印しました。

また、調印式の模様は多くの新聞やテレビ局で取り上げられたので、ご覧になった方も多いと思います。

21/11/18

合同会議開催

11月18日、市町村担当者と水産業協同組合長の合同会議を土浦市の国民宿舎水郷で開催しました。水産事務所からは、水産物地産地消推進員設置事業、遊漁実態調査結果、霞ヶ

浦地区の漁協合併について説明がされました。続いて、内水試から、「KHV耐性コイの研究の現状」の中で、昇温処理による耐性を持つしくみ明らかにする研究を現在進めていること、次に「安定同位体で探る霞ヶ浦北浦の魚類資源構造について」の報告で、霞ヶ浦及び北浦のワカサギはあまり移動せず生息域間の往来が少ないのではないかと説明がありました。

21/11/13 水産製品品評会

今年度も、茨城県水産製品品評会が開催され、霞ヶ浦北浦部門では、鹿嶋市の片波見商店の「大えび佃煮」が農林水産大臣賞に選ばれました。

今年度のテーマ賞は、「新企画品」をテーマ

として、霞北部門では、小美玉市の有限会社大形屋商店の「まじめな漁師せんべい」が受賞しました。

22/1/22 霞ヶ浦漁協発足

霞ヶ浦漁業協同組合は、平成22年1月22日付で正式に発足しました。

今後、新漁協が一日も早く軌道に乗るよう県としても支援していきます。

また、昨年末に麻生漁協が霞ヶ浦漁連から脱退し1月22日に新漁協が発足したことで、新漁協が霞ヶ浦漁連の権利義務を承継することが出来るようになりました。

なお、水協法の規定により漁連の権利義務の承継は正会員が1人になった日から6ヶ月

以内と定められていることから、霞ヶ浦漁連及び霞ヶ浦漁協の双方で準備を進め、7月1日に漁連の権利義務の承継を行う予定となっています。

22/2 ワカサギ人工ふ化と小学生児童による体験教室

2月5日から2月26日にかけて、霞ヶ浦北浦の船溜等でワカサギ人工ふ化が行われ、霞ヶ浦で約1億8千万粒、北浦で約2億3千万粒が採卵されました。

霞ヶ浦北浦ともに親魚の成熟は順調で、予定通り採卵することができました。特に霞ヶ浦では親魚が例年になく大量に確保されたことから、漁業者からは昨年と同様の豊漁が期待されています。

販売を各直売所で1週間毎に行いました。

試食の形態として、コイは竜田揚げ、ワカサギは唐揚げとし、店頭にてフライヤー（ガス式油揚げ機）で調理し来店者に出来立てを味わってもらいました。

販売の形態として、コイは竜田揚げ用に味付けした切り身の真空パック（120g入り270円）、ワカサギはパック詰め（350g入り500円）を、いずれも冷凍した状態で販売しました。

水産物地産地消推進員として雇われたのは、つくば市、かすみがうら市、土浦市に住む30〜50代の女性計6名で、2人1組のペアになり交代で業務に当たりました。試食・販売の評判は良好で、生や冷凍という形態での地元水産物

平成21年の漁模様

【霞ヶ浦】ワカサギが豊漁、シラウオとエビが中漁、ゴロが不漁でした。トロール解禁前の横曳きではエビ・ゴロともにほとんど獲れませんでした。トロール解禁以降は期間を通じてワカサギ、9月上旬から11月までザザエビ、11月以降にシラウオが獲れました。

【北浦】ワカサギ・シラウオともに、不漁だった昨年の2倍程度の漁獲があったものの、エビ・ゴロを含む主な漁獲物で総じて不漁でした。トロール解禁前の横曳きはほとんど行われず、トロール解禁以降のワカサギについて、8月上旬における1日1隻当たりの漁獲量が少なかったことから、9月11日以降の操業時間を1時間短縮する資源回復措置が行われたため、10月以降から漁獲量が徐々に増えていきました。

また、この時期に合わせて、地元に住む小学生児童を対象としたワカサギ人工ふ化体験教室が3カ所（かすみがうら市・行方市・銚田市）で開かれました。いずれも人工ふ化体験の他、「湖の魚と漁業

22/2/3 水産物地産地消推進員がコイとワカサギをPR

く伝えられました。行方生まれの新レシピとしてコイ4品、ワカサギ1品が発表され、そのうち「鯉の香菜あえ」が試食に出されたほか、新メニュー以外にも、鯉のつみれ汁が配布され、コイのつみれがふんわりと軟らかく中に入ったレンコンの食感とマッチし大変美味しいと好評でした。

定の基準により認証して、消費者の皆さんにいばらきの地魚をPRしています。

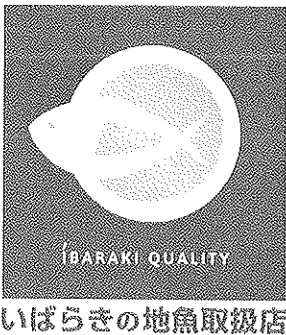
地元産の豊かな農畜水産物を使った料理により、食材それぞれの良さが組み合わせられた新たな魅力（味力？）がPRされたことと思えます。このようなイベントを通してブランド化への発展が期待されます。

霞ヶ浦北浦地区の認証店は、平成21年10月1日現在、23店です。認証店には、ロゴマークの入ったのぼりやポスターが置いてあり目印となっています。

今後取扱店の認証が増えて、安全安心な県産水産物の地産地消やイメージアップが進むよう期待されます。詳しくは「いばらきの地魚」ホームページ <http://www.jf-net.ne.jp/igyoren/jizakana/> ←地魚ロゴマーク

22/2 いばらきの地魚取扱店認証制度

この制度は、いばらきの地魚を扱う店を一



## 霞ヶ浦北浦のヨシ帯を守ろう！ 「環境・生態系保全活動支援事業」がスタート

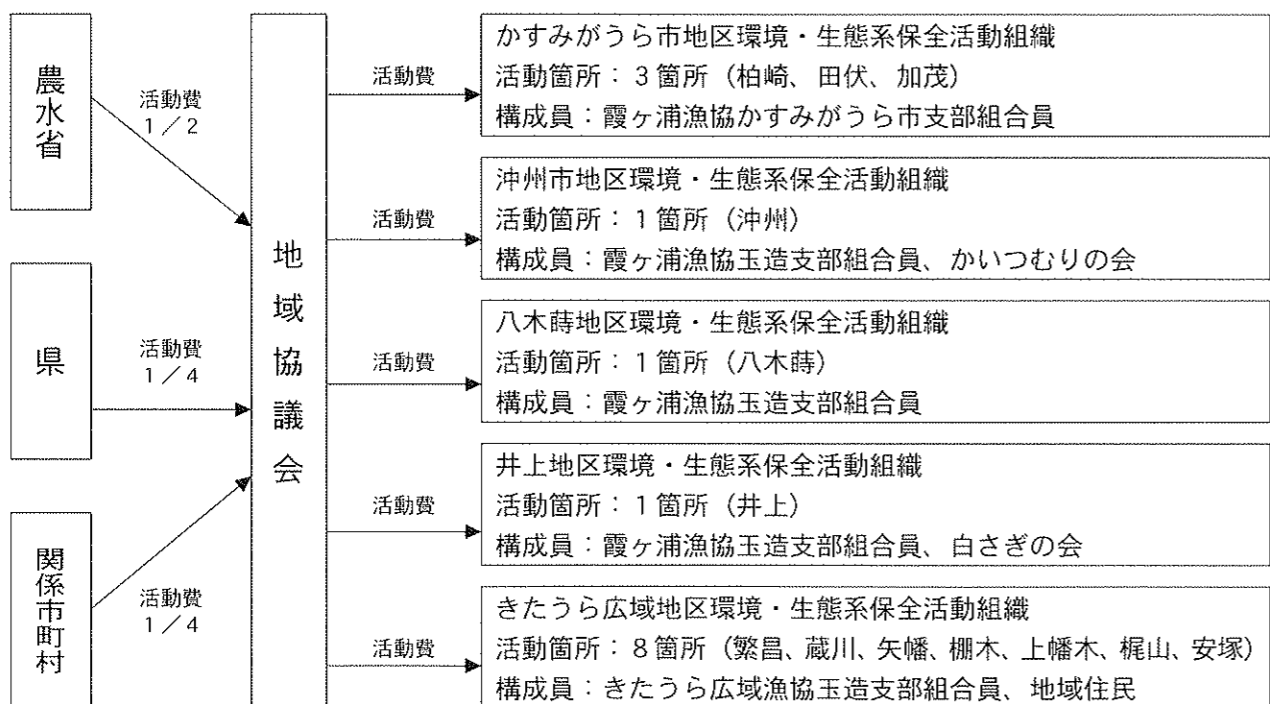
霞ヶ浦北浦水産事務所 振興課

霞ヶ浦北浦湖岸のヨシ帯は、魚の産卵・育成の場となっているだけでなく、水質浄化などの公益的機能を持っている重要な資源です。

しかし、かつては湖岸に多く見られたヨシ帯が、近年では環境の変化等により少なくなってしまう、現在残っているヨシ帯も年々減少傾向にあります。

そこで、水産庁では平成21年4月に、漁業者や地域住民などが行うヨシ帯の保全活動に対して国・県・関係市町村が交付金により支援する制度、「環境・生態系保全活動支援事業」を新たに創設しました。

初年度の平成21年度には、事業の中心となって保全活動の推進を行う「霞ヶ浦北浦環境・生態系保全対策地域協議会」が設立されました。また、実際にヨシ帯の保全活動を実施する「漁業者を中心とした活動組織」も5つ立ち上がり、かすみがうら市、行方市、銚田市、鹿嶋市の地先で計14箇所、約5.9haのヨシ帯でヨシの刈り取りや保護柵の設置、清掃作業などの保全活動が行われました。



▲環境・生態系保全活動支援事業の仕組み（平成21年度）



▲ヨシの刈り取り（かすみがうら市柏崎）



▲保護柵の設置（行方市矢幡）

## 霞ヶ浦北浦漁業の今後のあり方について

～買い手の要求（ニーズ）に応える漁業の実現～

霞ヶ浦北浦水産事務所 漁業調整課

### 【現状と課題】 ～「魚離れ」と「ニーズの多様化」～

かつては、豊富な資源や旺盛な水産物需要を背景に、多種多様な漁業が営まれており、総じて魚を売ることが心配のない時代でした。しかし、近年は長く低迷する資源動向に加え、消費者の「ニーズの多様化」や「魚離れ」に象徴される需要の低迷など魚を売ることが難しい時代を迎えている一方で、地産地消の推進や国産志向の高まりから地元産水産物に対する新たな需要も出てきていることから、現在はニーズが複雑かつ流動的に絡み合っている状況にあると言えます。そのため、これからの漁業経営においては、生産者が主体となって資源をより有効に活用しながら営むことができるよう、ニーズに柔軟に対応するための『漁業制度』とそれを支える『産地体制』を確立することが課題となっています。

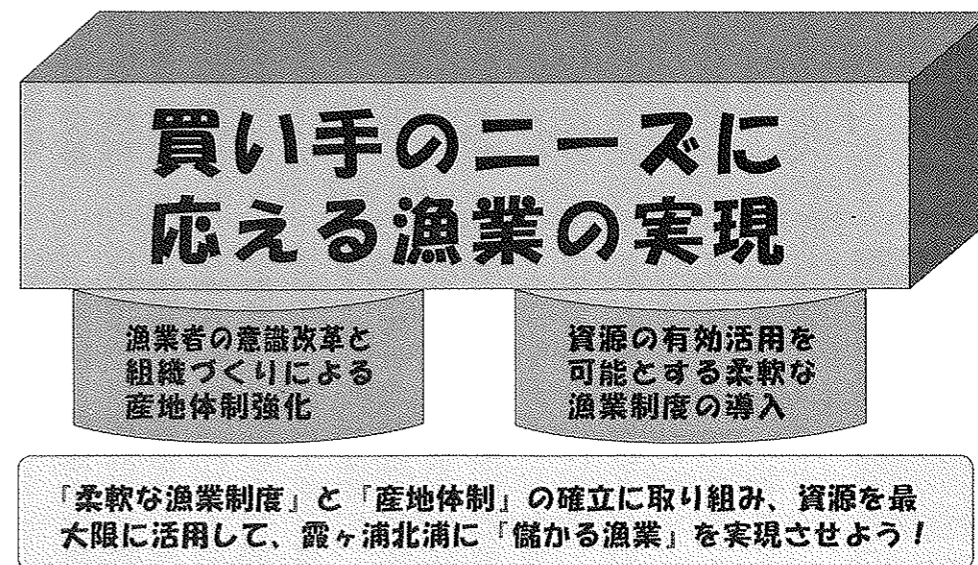
### 【漁業制度】 ～「自主管理型」による柔軟な漁業制度～

柔軟な漁業制度とするためには、これまでの法令規制を中心とした「行政主導型」から、漁業者自身による管理運営が可能な自主規制を主体とした「自主管理型」とする必要があります。これにより、資源変動や需給動向を見極めながら産地（生産者）が自らの判断で弾力的に対応することが可能となります。

### 【産地体制】 ～「漁業者の意識改革」と「漁協の体制強化」～

産地体制を確立するためには、産地を構成する漁業者並びに漁協が積極的に改善策に取り組む必要があります。まず、漁業者は単なる生産者として「魚を獲ってくる」のではなく、買い手のニーズを意識しながら「売れる魚を獲ってくる（＝売れないものは獲らない）」とする経営者感覚を身につける「意識改革」が必要です。さらに漁協は「産地」として最も有効な資源の活用策を企画立案し、それを実行するための組織体制の強化を図っていく必要があります。

これからの霞ヶ浦北浦漁業のあり方は…



## アメリカナマズの捕獲実態について

内水面水産試験場 湖沼部

### 1 はじめに

霞ヶ浦（西浦）で5月から11月まで曳き網（横曳き、トロール）、張網、延縄、刺網、落とし網の1回の操業で捕られたアメリカナマズの年令別の尾数を調べ、霞ヶ浦北浦水産事務所の統計などによる出漁回数から、全体で捕られた尾数を推定しました。

### 2 どのくらい捕っているか

曳き網で捕られた0～1才魚尾数の年間の減少傾向を調べ、生まれてくる稚魚の約9割は翌年11月までに捕獲されると推定しました（ただし、曳いた場所のアメリカナマズ稚魚が全て捕られ、尾数の減少が漁業のみによると仮定）。このことと0～1才魚の捕獲尾数合計から、捕られる前の0才魚は500万尾以上とみられます。

2～6才は各漁法によって、年間で表のような尾数が捕られており、7才以上の高齢魚は刺網捕獲魚の年令構成から、ほとんど残っていないと推定されました。この調査と同程度の発生と捕獲が続いた場合、表の残尾数のような規模で残ることになります。

表 捕獲尾数と残尾数の推定値

	捕獲尾数					捕獲尾数計 (4～11月)	推定残尾数 (11月)
	曳き網	張網	延縄	刺網	落とし網		
0才	2,567,000	244,000				2,811,000	2,810,000
1才	2,068,000	256,000	6,000			2,330,000	478,000
2才	220,000	40,000	98,000			358,000	124,000
3才		12,000	13,000		30,000	55,000	69,000
4～6才計				4,000	31,000	35,000	93,000
合計	4,855,000	552,000	117,000	4,000	61,000	5,589,000	

いくら捕っても減らないように感じられますが、2才までは漁業の勢力が大いに勝っているため、いずれの漁法でも捕獲尾数は急速に減っていき（図は年令別の残尾数推移）。

夏以降に0才魚が大量に加わり、翌年春からこの捕り残しが成長して捕れるため、増減が繰り返されていて、今のままではこの状態から抜け出せないようです。成魚まで残る尾数は、0才魚の発生数からみれば、かなり少ないのですが、多数の稚魚を発生（雌1尾が数万粒産卵）させるのに十分な尾数が残っていると考えられます。



図 年令別残尾数の推移

捕獲により年間で大きく減少するが、0才魚の加入が多いので、釣り合ってしまう。

### 3 さらに減らすには

減らす年令が若いほど、捕食などの被害が少なく、特に産卵可能になる4才未満で減らすのが効果的ですが、現在は既に成魚が多い状態なので、産卵数を減らすよう、成魚も駆除する必要があります。

調査した漁法のうち、漁業として（漁獲物需要や操業経費から）操業隻数増加の余地があるのは延縄で、ウナギの漁模様次第では、曳き網、張網で減った後の2才魚をさらに減らせる可能性があります。

また刺網は、漁業ではなく回収事業が目的となりますが、産卵場となる主な岩礁帯の周辺では、産卵期前後（5～7月）は漁業者の操業、当場の捕獲試験とも能率が良く、漁業による混獲で稚魚を減らすに加え、成魚捕獲による回収事業の参加が増えれば、産卵数の減少につながると考えています。

## 霞ヶ浦地区漁業協同組合の合併について

霞ヶ浦北浦水産事務所 指導課

霞ヶ浦地区の漁協合併については、昨年9月1日に合併仮契約書の調印式を行い、その後各組合の臨時総会での承認を経て、今年1月15日付での県知事認可と1月22日付での登記により霞ヶ浦漁業協同組合が発足しました。

今回は、合併にいたるまでの経緯、新組合の概要及び今後の事業計画などについて説明します。

### (1) 合併協議の経緯

霞ヶ浦地区における漁協合併の話し合いは、平成10年まで遡ります。特に20年以降は協議会の開催頻度を増やして具体的な内容を詰めてきました。当初、漁協合併には霞ヶ浦漁連に加入している15組合すべてが参加する見込みでしたが、麻生漁協が不参加となったため残る14組合で合併することになりました。

### (2) 新組合の概要

新組合の主たる事務所は茨城県土浦市小松になります。また、これまでのかすみがうら市漁協、玉造漁協の事務所建物は、それぞれかすみがうら市支所、玉造支所として引き続き存続します。合併時の組合員総数は1,028人、そのうち正組合員は794人、准組合員は234人となっています。

### (3) 新組合の事業計画

基本的に合併前の各組合で行ってきた事業については、新組合でも引き続き行います。このうち、共済、購買、販売の各事業については、合併前と同じく当分の間かすみがうら市支所を窓口として行います。信漁連の代理店業務も継続します。またホイストや撒揚機の利用、及び漁場浄化や資源管理などの指導事業はこれまでどおり実施します。漁協合併の最大の目的である組合員サービスのさらなる充実強化のため、共済、購買、販売の各事業は将来的に対象範囲を拡大していく方針となっています。

### 操業日誌をつけましょう。

組合員資格審査については、霞ヶ浦北浦地区のすべての組合（加工組合を除く）で毎年1回実施することになっています。

正組合員の資格として、年間90日以上漁業を営んでいることが要件となりますが、それを証明するものとして領収証及び操業日誌が必要になります。

操業日誌の様式は、すでに各組合を通じて組合員の皆さんに配布していますが、資格審査をスムーズに行うため、必ず操業日誌をつけるようにして下さい。

(10ページのつづき)

### 霞ヶ浦北浦におけるワカサギ地先群判別

平成21年7月に採集したワカサギの安定同位体を分析した結果を図1と図2に示しました。まず図1をみると、霞ヶ浦と北浦とで安定同位体比が大きく異なっていることがわかります。つまり、霞ヶ浦と北浦の間では、ワカサギは移動していないことを意味しています。また、図2には霞ヶ浦の部分拡大を示しましたが、この図からは木原沖や大井戸沖、湖心といった各地先によっても安定同位体比が異なる傾向にあることをみてとれます。つまり、霞ヶ浦のなかでも地先群のように、あまり移動しないで比較的狭い範囲で生活していると考えられるのです。

また、この研究は始まったばかりですが、今回示したような傾向が霞ヶ浦北浦のワカサギで常に認められるならば、そういった地先群に合わせた漁獲調整や資源保護、高精度な漁予測への活用ができるようになるでしょう。今後の研究の進展にご期待ください。

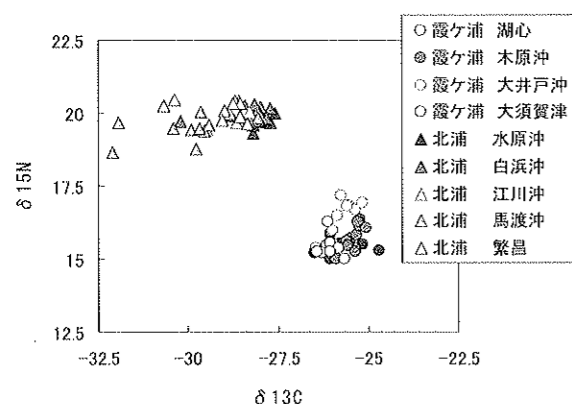


図1. 2009年7月の霞ヶ浦と北浦で採集したワカサギの安定同位体比。○が霞ヶ浦を、△が北浦を示す。

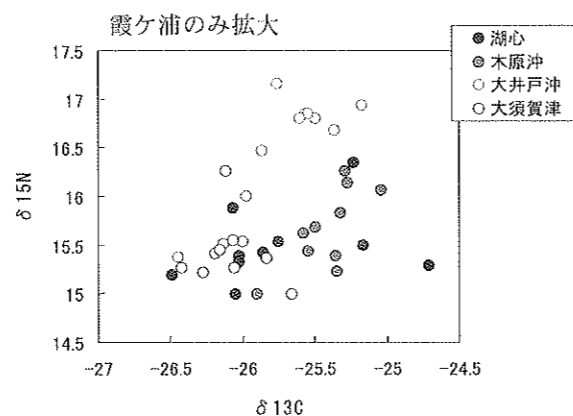


図2. 2009年7月の霞ヶ浦で採集したワカサギの安定同位体比(図1を拡大)。

(参考：安定同位体って?)

安定同位体の説明の前に、そもそも同位体とは何かについて説明します。同位体とは「同じ元素番号をもつ原子で原子核中の中性子数が異なるもの」と定義されます。もう少し簡単にいえば“同じ原子で質量数(重さ)が違うもの”といえるでしょう。このような同位体には、ふたつの区別、安定同位体と放射性同位体という区別があります。安定同位体というのは、時間がたっても重さが変わることはない、安定して存在する元素になります。放射性同位体は時間が経つと重さが変わってしまう元素です。

例をあげましょう。炭素(元素記号C)という元素には<sup>12</sup>Cや<sup>13</sup>C、<sup>14</sup>Cなど15個の同位体があります。窒素(元素記号N)でも<sup>12</sup>Nや<sup>13</sup>N、<sup>14</sup>Nなど16個の同位体が知られています。これらのうち炭素の安定同位体は<sup>12</sup>Cと<sup>13</sup>Cのふたつで、窒素にもふたつの安定同位体(<sup>13</sup>Nと<sup>14</sup>N)が存在します。ちなみにリンにはひとつの安定同位体しかありません(<sup>31</sup>P)。

### 霞ヶ浦北浦のワカサギに地先群は存在するのか?

#### —安定同位体による 内水面魚類生産機構の解明研究

内水面水産試験場 湖沼部

#### 研究の目的

霞ヶ浦と北浦のシンボル、ワカサギに関しては、平成18年に“わかさぎ資源回復計画”が策定されています。この計画では、ワカサギの資源水準が一定値を下回った場合、翌年の資源の基となる産卵親魚を確保するために操業時間の短縮などの取り組みを行うことになっています。一昨年の平成20年と昨年の平成21年に北浦で操業時間の1時間短縮が行われたことは記憶に新しいと思います。内水面水産試験場では、その取り組みの結果、ワカサギ親魚の資源水準は、親魚が残ったと判断される年のなかでも中位あるいは高位といえるところにまで回復したと評価しています。

その一方、霞ヶ浦北浦では、“儲ける漁業”についてあらためて考えられるようになりました。平成21年の霞ヶ浦でのワカサギ大豊漁で多くの関係者が実感したように、豊かな資源をどのように活用していくかが現実的な課題になりました。ワカサギ資源回復計画も踏まえれば、ワカサギの資源保全と収益の高い漁業の両立が今まで以上に求められるようになったといえるでしょう。収益の高い漁業は、言い換えるならば高度な漁業管理といえます。経済的に価値のある時期に、適切な量を漁獲し、今と同じ量を漁獲するにしても今以上に収入を高める、といった具合です。

ワカサギ資源の保全と高度な漁業管理の両立は、一見難しいように見えるかもしれませんが、しかし、ワカサギの資源構造、とくに地先群の存在やワカサギの資源変動に直接あるいは間接的に関わる環境要因をより深く理解できれば、確かな情報に基づいて、どの場所を保護し、どのように漁獲すればいいのかを考えることができます。さらに漁模様の予測の精度向上も期待できます。近年の北浦ではワカサギが特定の漁場に偏る傾向にあります。これがなぜなのか、理由を知ることができれば、その対策を考えることができます。さらには資源を増やす対策をより効果的にすることも期待できるということです。

そこで内水面水産試験場では、“安定同位体”という研究ツールを用いて、ワカサギの地先群判別や資源変動に関わる環境要因を明らかにする研究を進めています。今回は、その研究で明らかになりつつあるワカサギ地先群について、ほんの少し紹介したいと思います。

(11ページ左上へつづく)

# 受賞おめでとうございませう！ 茨城県水産製品品評会

茨城県水産製品品評会が平成21年11月13日、県民文化センター分館にて開催されました。

(茨城県水産物開発普及協会主催、茨城県後援) 水産加工業の発展と水産製品の品質向上を図るため、毎年行われているもので、今年度の出品数は霞ヶ浦北浦地区233点、沿海地区139点、テーマ賞45点(うち霞ヶ浦北浦地区)でした。

今年の特徴として、ワカサギの好漁を反映して、ワカサギの出品が多くみられ、煮干、佃煮、焼きワカサギと大小のワカサギを使った製品が並びました。また、新製品として、

4月に養殖再開したコイを使って鯉カレイ、鯉シチュー等の新製品

が出品されました。多くの出品の中から、霞ヶ浦北浦部門の農林水産大臣賞は、片波見建造氏(片波見商店)の「大えび佃煮」が受賞しました。

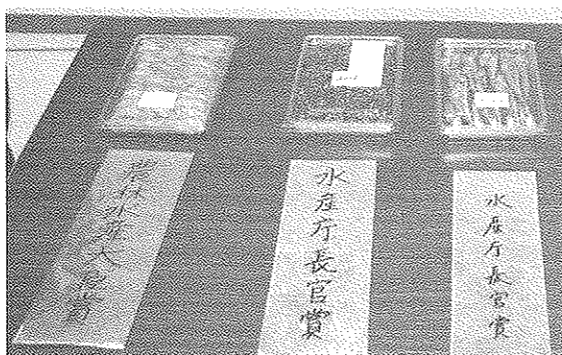
「大えび佃煮」が受賞しました。その他の霞ヶ浦北浦関係の各賞の受賞者は

表のとおりです。表彰式は、平成21年12月16日、水戸市の水戸京成ホテルにおいて行われ、賞状と記念品が授与されました。

## 平成21年度 茨城県水産製品品評会受賞品

区分	品名	氏名	住所
農林水産大臣賞	大えび佃煮	片波見 建造	鹿嶋市
水産庁長官賞	はぜ佃煮	高須水産 高須 耕一	稲敷市
	わかさぎ甘露煮	榎栗山商店	かすみがうら市
県知事賞	はぜ佃煮	相川水産 相川 武士	鉾田市
	鮎甘露煮	銜武蔵屋 鈴木 賢蔵	土浦市
県議会議長賞	はたてうま煮	銜やまと水産	土浦市
	はぜ佃煮	松澤 富美雄	行方市
大日本水産会長賞	はぜ佃煮	小谷野 良伊	潮来市
全水加工連会長賞	鬼がら焼	山下商店 山下 清	稲敷市
県農林水産部長賞	わかさぎ飴煮	田中 栄一	土浦市
	白魚くるみ	榎やましち	かすみがうら市
	もろこ佃煮	榎海老澤商店	行方市
県加工連会長賞	鮎の煮付け	銜富田商店	美浦村
	えび佃煮	伊藤商店 伊藤 義男	稲敷市
	小海老甘露煮	小沼水産 榎	かすみがうら市
県農林水産振興協議会長賞	白魚干	山澤 清	潮来市
	はぜ佃煮	八幡屋 藤枝 進	行方市
霞ヶ浦北浦水産振興協議会長賞	はぜ佃煮	永作 光	行方市
	海老甘露煮	辺田 和夫	行方市
	白魚煮干	安部水産	かすみがうら市
県水産物開発普及協会賞	小女子佃煮	富岡水産 榎	石岡市
	はぜ佃煮	加藤 俊典	潮来市
	白魚佃煮	橋本 龍夫	行方市
テーマ賞	はぜ佃煮	豊嶋商店	かすみがうら市
	若さぎ甘露煮	桜井 栄	行方市

区分	品名	氏名	住所
テーマ賞	まじめな漁師せんべい	榎大形屋商店 渡辺 章	小美玉市



→農林水産大臣賞受賞の「大えび佃煮」(写真左、右は水産庁長官賞のはぜ佃煮とわかさぎ甘露煮)



→テーマ賞受賞の「まじめな漁師せんべい」



→農林水産大臣賞受賞の片波見建造氏

## 栄養士さんを対象とした 試食・求評会の開催

平成22年3月26日、県水産物開発普及協会の主催による「栄養士さん向けの試食・求評会」が開催されました。

これは、学校給食や病院食の献立を立てている栄養士の方に、地元産の水産加工品を使った新しいメニューを紹介して、給食等への利用促進によりさらなる消費拡大を目指そうというものです。

今回は、水戸市の中川学園調理技術専門学校で実施され、中川先生の調理実演によるメニュー紹介のあと、全15品の試食が行われました。

霞ヶ浦の加工品を使ったメニューは、「わかさぎの佃煮と根菜の黒酢煮」、「わかさぎの焼き南蛮」、「鯉のメンコイ」、「鯉の蓮根入りつみれ汁」、「白魚と根三つ葉の卵とじ」の5品です。このうち、鯉を使ったメニューであるメンコイ(メンチ)とつみれ汁は、鯉のミンチ肉を使ったもので、中川先生がその食材見本を示しながら、「ミンチになっているので骨の心配がなく扱いやすい」と紹介しました。

今回紹介の15品は、簡単な手順で調理ができて給食に取り入れやすいようにレシピが配布されました。栄養士の方からは「地産地消や安心安全の面で地元産を使いたい」という意見が聞かれました。給食での利用には、価格等の課題がありますが、レシピを参考に活用して、献立への取り入れを検討、メニュー化していただきたいと思えます。



鯉のメンコイ



鯉の蓮根入りつみれ汁



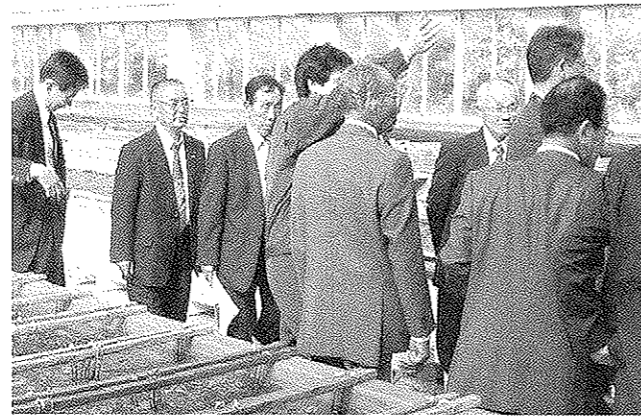
白魚と根三つ葉の卵とじ

## 霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会視察研修

当委員会では、平成21年度において活動の一環として視察研修を行いましたので、その概要を報告します。

①平成21年10月29日に茨城県栽培漁業センターにおいて、施設の視察を行いました。

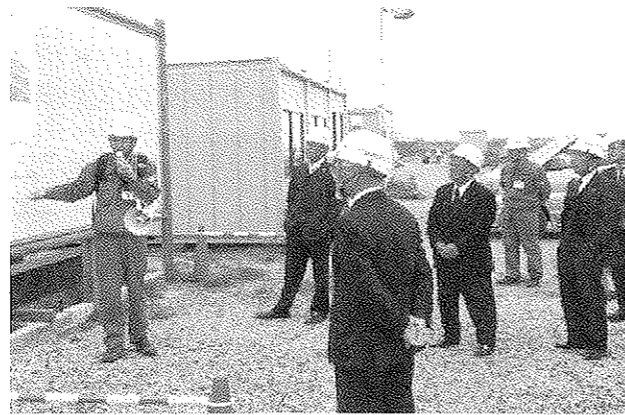
研修内容としては、センター会議室において木川会長のあいさつ後、太田専務理事から施設の概要、野内センター長から種苗の養成状況などについて説明を受けました。その後、センター各施設に移動し、荒井貝類科長ほか職員から種苗の養成状況について説明を受けました。同センターでは年間ヒラメ約85万尾、アワビ約30万個等を生産しているとのことでした。



栽培漁業センター（貝類棟）

②平成22年3月17日には国土交通省関東地方整備局霞ヶ浦河川事務所波崎出張所において、常陸川水門魚道工事の視察を行いました。

研修内容としては、波崎出張所会議室において木川会長のあいさつ後、望月河川事務所長から事業の概要、横山係長から工事の概要、持丸出張所長から水門管理などについて説明を受けました。その後、魚道建設現場に移動し、工事の進捗状況の説明を受けました。魚道（幅員2m、長さ135m）は、常陸川水門の右岸側に建設されています。



魚道建設現場

## お知らせ

### 平成22年度の知事許可漁業の一斉更新予定

今年度は7種類の漁業について、一斉更新が予定されています（下記の表を参照）。一斉更新にあたっては許可有効期間満了日の約1ヶ月前には各漁協へ更新手続きの案内をいたしますので、更新を希望される方は所属漁協からのお知らせに留意してください。

【平成22年度の知事許可漁業の一斉更新予定】

許可有効期間満了	漁業の名称	漁業種類
平成22年7月20日	小型機船 底びき網漁業	①帆びき網漁業 ②わかさぎ・しらうおひき網漁業(トロール)
平成22年7月27日	建網漁業	③ます網漁業(張網漁業)
平成22年9月30日	小型機船 底びき網漁業	④しじみかき漁業 ⑤まんぐわ漁業
平成22年12月31日	機船船びき 網漁業	⑥こい・ふな機船船びき網漁業(小大徳網漁業) ⑦その他の機船船びき網漁業(小大徳網漁業)

### 帆びき網漁業にかかる特別採捕許可の運用を改正します

かつて盛んに行われていた帆びき網漁業は、昭和40年代からトロール漁業への転換が図られ、現在は12件（霞9、北3）を残すのみとなっていますが、「漁業文化（伝統漁法）の継承」や「重要な観光資源」として大きな役割を担っており、湖上に浮かぶ勇壮な操業風景は他に誇るべき本県のシンボルの一つとして広く親しまれています。

また、本年3月11日の「茨城空港（小美玉市）」の開港や新たな帆びき船の建造などを背景に、関係漁協から観光産業との連携強化を促進するための特別採捕許可の柔軟運用を求める要望を受け、以下のとおり見直すこととしました。

＜主な変更内容＞

(1) 許可有効期間：年度毎に最大1カ年とします。【年間許可】

※実際の操業にあつては、関係漁協等と十分な事前調整・通知を義務付けます。

(2) 操業区域：霞ヶ浦北浦海区の水面とします。【全域操業】

※保護水面、禁漁区は除くほか、第2種共同漁業権漁場内で操業する場合には、関係者との事前調整を義務付けます。

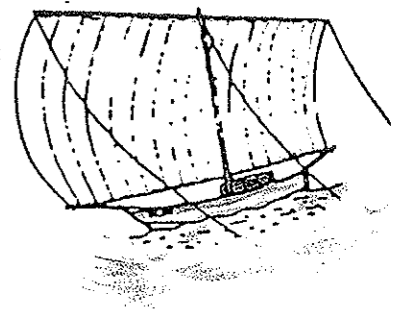
(3) 操業時間：制限は設けません。【終日操業】

※夜間操業においては他船から視認し得る燈火の使用を義務付けます。

(4) 採捕数量：ワカサギ・シラウオの採捕を認めます。【採捕OK】

※資源保護のための数量制限を設けるほか、現行許可の期間外（1/1～7/20）は魚捕部の開放を義務付けます。

※採捕した水産物の販売は禁止しますが、試食等への無償提供は可とします。



### ご意見・投稿募集!

「霞ヶ浦北浦地区の水産業界の情報共有誌」としてより良いものにするため、漁協等関係機関の皆様からのご意見・投稿などをお寄せください。（※投稿について掲載できない場合もあることをご了承ください。）

霞ヶ浦北浦水産振興協議会事務局

土浦市真鍋5丁目17番26号  
(霞ヶ浦北浦水産事務所内)

電話 02918221

FAX 02918241

URL http://www.kasum

ikita-sinkou.jp/



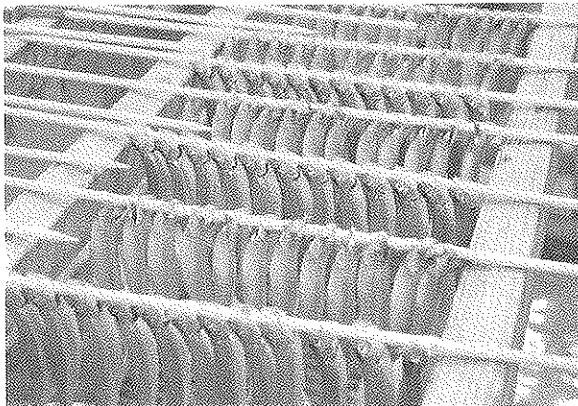


## 資源の有効活用について ～新たな販路開拓の可能性を探る～

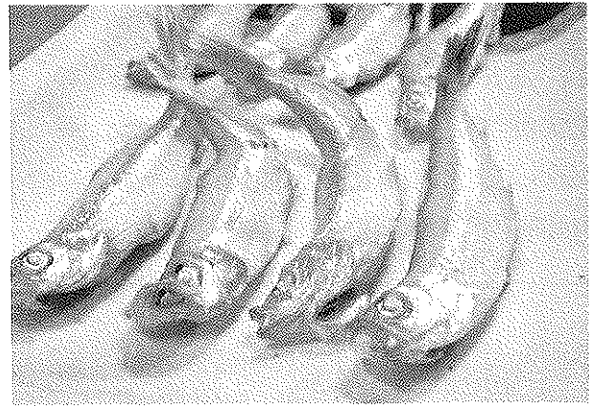
買い手のニーズが多様化するなかで、地先資源の新たな活用方法を産地から積極的に提案することが求められています。そこで、霞ヶ浦北浦を代表するワカサギについて、従来からの「佃煮」や「煮干し」に加わるような、新たな販路開拓に向けた試作品を水産試験場と共同で作成し、サンプルを提供した県内の市場関係者等からもかなり高い評価を受けました。

### 【ワカサギ一夜干し】

11月中旬に漁獲された体長約11cmのワカサギを塩水に漬け込んだ後に一夜ほど冷風乾燥。



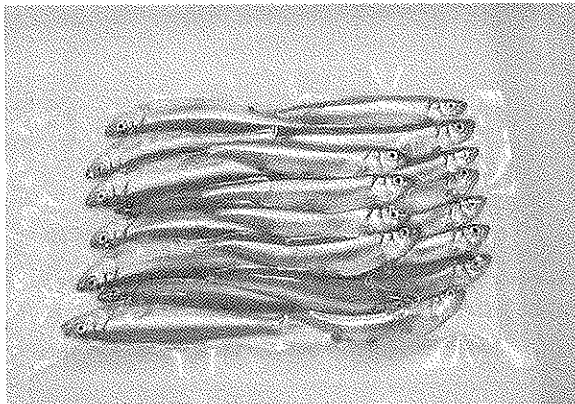
(ほほ刺しにしたワカサギを乾燥中)



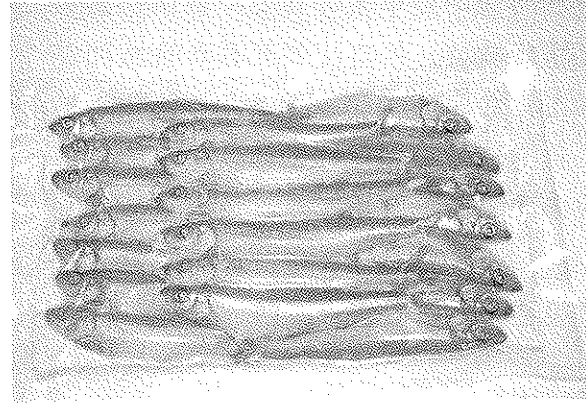
(トースターで焼いた一夜干し 手軽で美味)

### 【冷凍真空パック】

上記と同じワカサギをパックに入れ真空包装したのちに、 $-30^{\circ}\text{C}$ で冷凍保管。



(約200g, 20尾入りで真空包装)



( $-30^{\circ}\text{C}$ で冷凍 保存性も良好)

### 【県内市場関係者、量販店担当者の評価】

- 一夜干し、冷凍真空パックのいずれも、製品として流通できる段階にあると評価できる。
- サンプルを試食してみたところ、脂の乗りも良く、骨も気にならない。大変美味しかった。
- 消費者向けには「手軽さ」が重要。丸ごと消費できることや調理が簡単であることは大きな利点。
- ワカサギの需要は高く、サイズに関わらず売れる。中でも、特に地元産のニーズは強い。
- 従来の佃煮や煮干しに、新たな加工品や鮮魚販売を組み合わせると販路は更に広がってくる。
- 産地において、生産者を中心に県内向けの出荷体制が強化されることを期待している。