

霞北水産だより

第 5 2 号

平成27年4月1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26号

TEL 029-822-7285

(茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所内)



トロール漁



茨城マルシェでPR



歳末漁師市



再開したフナ漁

目 次

この一年の話題	P. 2
平成26年の霞ヶ浦北浦の漁模様	P. 5
トピックス：6年目を迎えた漁業者部会の今後の活動について	P. 7
霞ヶ浦北浦産フナ(ギンブナ・ゲンゴロウブナ)の出荷再開について	P. 8
国による出荷制限指示について	P. 9
霞ヶ浦北浦産シラウオの出荷に関する取り扱いの変更，並びに 「生産・出荷管理に関する協定」の締結について	P. 10
生鮮シラウオの出荷にあたっての注意点 ～漁獲から販売まで一貫した低温管理が重要です！～	P. 12
受賞おめでとうございます!! ～茨城県水産製品品評会～	P. 14
トロール操業区域図	P. 16
霞ヶ浦北浦海区におけるトロール漁業の操業期間について	P. 18
トピックス：霞ヶ浦産ワカサギにはEPAが多く含まれていました！ お知らせ	P. 19

霞ヶ浦北浦の水産業 この一年の話題

平成26年4月～平成27年3月の話題から

26/6/20

霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会 風評被害対策等視察研修会

6月20日に大洗町磯浜の大洗町漁業協同組合で委員会を開催後、原発事故の風評被害を受けた中での販売・加工対策に関する海面の先進的な取組について調査、情報収集を目的として同漁協と（株）ヤマイチの視察研修が行われました。

大洗町漁協では、臼庭参事から組合の概要と組合事業である「かあちゃんの店」の経営状況等の説明を受けた後、実際に現場の状況を確認しました。

また、県内最大手のシラス干しを製造する（株）ヤマイチでは、効率的で衛生管理の行き届いた生産施設を視察後、風評被害対策に対する取組と販売戦略について説明を受けました。



26/6/24

霞ヶ浦北浦水産振興協議会 第57回総会開催

当会の第57回総会が6月24日に土浦市沖宿町の霞ヶ浦環境科学センターにおいて開催されました。

当協議会の発足後57年目となる平成26年度の事業計画が承認されました。

26/7/21

ワカサギ漁解禁

7月21日、霞ヶ浦北浦においてワカサギ漁が解禁となりました。当日は祝日（海の日）と重なったため、出漁船は昨年よりやや少なく158隻（霞ヶ浦119隻，北浦39隻）でした。

霞ヶ浦の魚体は昨年よりやや小さく（6.5cm），漁船一隻当たりの水揚げ量は平均75kgで，北浦の魚体は昨年並の大きさ（6.4cm）で，一隻当たりの水揚げ量は平均25kgでした。

なお，解禁日には大手スーパーでの販売イベントも開催され，利用拡大への取組が行われました。

26/8/1

知事表敬訪問

今年度もワカサギ・シラウオ漁の解禁に合わせて霞ヶ浦北浦産水産物のPRのため，霞ヶ浦漁協，きたうら広域漁協，

霞北加工協の代表者による橋本知事への表敬訪問が行われました。PR用に持参したワカサギ煮干し・佃煮等に加え、生シラウオの試食をしながら、知事を囲んで霞ヶ浦北浦地区水産業の現状に関する意見交換なども行われました。

その中で、最近では資源量が豊富であることや、今年度は生食用のシラウオも出荷されるようになったことなどが話題となりました。

知事からは、県が実施するイベント等への積極的な活用や、新製品開発等による需要拡大対策への取り組みを図ってはどうか等の提案がありました。



26／9

第1種区画漁業権（小割式養殖業） の免許切替え

平成26年9月に第1種区画漁業権（小割式養殖業）の免許切替えを行いました。免許の存続期間は、平成26年9月1日から平成31年8月31日までの5年間です。

26／10／8, 10／22, 11／12
少年水産教室

少年水産教室が、行方市で10月8日に白浜地区、10月22日に麻生地区、11月12日に玉造地区において開催されました。水産業の学習のほか地場水産物と農産物が昼食として提供されました。この他、伝統漁法である帆びき網漁の見学乗船も実施されました。



26／11／12

水産製品品評会

今年度の茨城県水産製品品評会がすいさん会館において開催されました。

霞ヶ浦北浦部門では、土浦支部・小松屋食品（株）の「福来（ふくら）うなぎ」が農林水産大臣賞に選ばれました。

→ 詳しくは14, 15ページ

26／11／14

水産振興協議会担当者会議開催

11月14日、市町村担当者と水産業協同組合長の水産振興協議会担当者会議を土浦市の霞ヶ浦環境科学センターで開催されました。事務局から平成26年度事業状況等について報告された後、県水産事務所からは、「放射性物質検査結果」、県水産試験場内水面支場からは、「トロール操業日誌に基づくワカサギ等の資源状況について」、県漁政課からは、「県産水産物販売促進事業の紹介について」の説明が行われました。

27／1

漁業者による湖岸パトロール 活動の実施

近年、ワカサギの増加によって、湖岸で釣りを楽しむ遊魚者が増えています。重要な漁業資源であるワカサギの産卵のための禁漁期間（1月21日～2月末）を

周知するため、各漁協が湖岸パトロール活動を実施しました。

また、水産事務所による周知活動も行われ、遊漁者にワカサギ資源保護への理解と協力を求めました。

27/2

ワカサギ人工ふ化と小学生児童 による体験教室

2月12日から25日にかけて、霞ヶ浦では霞ヶ浦漁協（10支部）と麻生漁協、北浦ではきたうら広域漁協（3支部）で、ワカサギ人工ふ化放流事業が行われました。採卵数は、霞ヶ浦で約2億2千万粒、北浦で約1億2千万粒でした。

また、この時期に合わせて、地元の小学生を対象としたワカサギ人工採卵体験教室が3カ所（かすみがうら市・稲敷市・銚田市）で行われました。採卵体験の他に、「湖の魚と漁業の話」「ワカサギ・シラウオの試食」などが行われました。この教室をとおして、ワカサギ資源の大切さを学ぶとともに地元の水産物のおいしさも実感しました。

さらに、人工採卵したワカサギ卵の一部を学校に持ち帰り、ふ化するまで観察し、生命の不思議さについて学びました。なお、ふ化したワカサギの稚魚は湖に放流しました。

加えて、霞ヶ浦漁協においては2月16日から3月5日まで、昨年に引き続きワカサギ利用拡大実証事業が実施され、ワカサギ鮮魚出荷及び増殖用ワカサギ種卵の県内内水面漁協への提供が試行されました。増殖用種卵は、他県では対応できない2～3月に提供できることから、今後の展開に期待の大きな事業実施となりました。

27/3/24

ギンブナ及びゲンゴロウブナの 出荷制限解除

平成24年4月17日に国の原子力災害対

策本部から出荷制限指示が出されたギンブナについて、放射性セシウム検査で基準値を安定的に下回り、安全性が確認されたため、平成27年3月24日に、出荷制限指示が解除されました。同じく、県が平成24年3月30日に出荷・販売等の自粛を要請したゲンゴロウブナについても安全性が確認されたため、平成27年3月24日付で解除されました。

これを受け、早速フナ漁が再開され、フナの煮つけ等、3年ぶりの地域の味が復活しました。

→ 詳しくは8ページ

27/3/25

霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会 茨城空港視察研修会

3月25日に小美玉市の茨城空港において、委員会を開催後、水産物の販路開拓に関する対応策を目的として茨城空港の視察研修会が行われました。

地域の集客・観光の核としての役割が期待されている茨城空港では、利用しやすい空港の概要や利用客誘致に向けた取組等に関する説明を受けた後、現地の状況の確認が行われました。



平成26年の霞ヶ浦北浦の漁模様

霞ヶ浦北浦水産事務所 振興課

1. 霞ヶ浦 ～水産加工業者7社（7月は9社）の魚種別水揚げ状況～

（1）ワカサギ

平成26年のワカサギ漁は、解禁直後は一部の加工業者で50kgの買取り制限（25年：40kg制限）があったものの、7月の1日1隻あたりの平均水揚げ量は61kg/隻日で、昨年（25年：46kg/隻日）より多く、8月以降の平均水揚げ量でも8月が55kg/隻日、9月が47kg/隻日、10月が41kg/隻日、11月が40kg/隻日となり、昨年（25年：8月が43kg/隻日、9月が41kg/隻日、10月が25kg/隻日、11月が37kg/隻日）より多く推移しました。

漁終盤の11月中旬以降、一部の加工業者で20kgの買取り制限があり、12月の平均水揚げ量は28kg/隻日と、昨年（25年：32kg/隻日）を下回りました。

7月～12月の合計水揚げ量では、87トンと昨年（25年：71トン）を上回りました。

（2）シラウオ

平成26年のシラウオ漁は、解禁日以降水揚げされ、7月の1日1隻あたりの平均水揚げ量は11kg/隻日で、昨年（25年：25kg/隻日）の4割程度に減少しました。

8月以降の平均水揚げ量では、8月が15kg/隻日、9月が18kg/隻日、10月が36kg/隻日、11月が38kg/隻日、12月が31kg/隻日となり、昨年（25年：8月が51kg/隻日、9月が53kg/隻日、10月が60kg/隻日、11月が95kg/隻日、12月が61kg/隻日）より少なく推移しました。

7月～12月の合計水揚げ量も、31トンと昨年（25年：77トン）の4割程度に減少しました。

（3）テナガエビ

平成26年のエビ漁は、9月11日から開始され、昨年（25年：9月24日から）より2週間ほど早く始まったことから、9月に55トンと昨年（25年：18トン）より多く水揚げされました。

1日1隻あたりの平均水揚げ量は、9月が156kg/隻日、10月が116kg/隻日、11月が82kg/隻日と昨年（25年：9月が167kg/隻日、10月が158kg/隻日、11月が121kg/隻日）を下回りました。

多くの加工業者では11月中旬もしくは下旬で水揚げが終了し、12月は一部の加工業のみの水揚げとなり、12月の平均水揚げ量は67kg/隻日と昨年（25年：72kg/隻日）を下回りました。

7月～12月の合計水揚げ量は、125トンと昨年（25年：111トン）より増加しました。

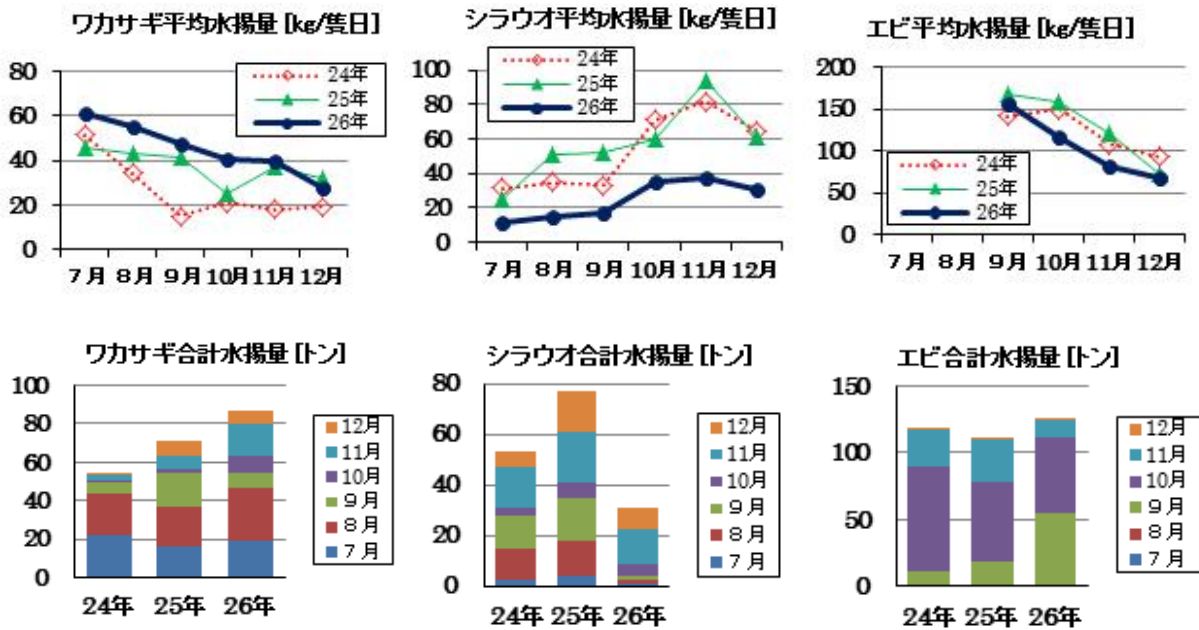


図1 霞ヶ浦の魚種別水揚げ状況

2. 北浦 ～水産加工業者3社（7月は5社）の魚種別水揚げ状況～

（1）ワカサギ

平成26年のワカサギ漁は、7月の1日1隻あたりの平均水揚げ量は17kg/隻日と、昨年（25年：26kg/隻日）より少なく、8月以降の平均水揚げ量でも8月が13kg/隻日、9月が15kg/隻日、10月が21kg/隻日、11月が14kg/隻日、12月が24kg/隻日となり、昨年（25年：8月が18kg/隻日、9月が20kg/隻日、10月が25kg/隻日、11月が22kg/隻日、12月が42kg/隻日）より少なく推移しました。

7月～12月の合計水揚げ量でも、9.8トンと昨年（25年：16.7トン）の6割程度に減少しました。

（2）シラウオ

平成26年のシラウオ漁は、解禁日以降水揚げされ、7月の1日1隻あたりの平均水揚げ量は5.1kg/隻日で、昨年（25年：3.3kg/隻日）より増加しました。

8月以降の平均水揚げ量では、8月が5.0kg/隻日、9月が5.7kg/隻日、10月が7.2kg/隻日、11月が10kg/隻日、12月が14kg/隻日となり、昨年（25年：8月が6.3kg/隻日、9月が7.4kg/隻日、10月が18kg/隻日、11月が17kg/隻日、12月が24kg/隻日）より少なく推移しました。

7月～12月の合計水揚げ量では、2.8トンと昨年（25年：5.4トン）の5割程度に減少しました。

（3）テナガエビ

平成26年のエビ漁は、9月12日から本格的に開始され、1日1隻あたりの平均水揚げ量は9月が84kg/隻日、10月が122kg/隻日、11月が109kg/隻日となり、昨年

(25年：9月が水揚げなし、10月が87kg/隻日、11月が86kg/隻日)より増加した。
エビの水揚げは12月中旬まで行われ、12月の平均水揚げ量は120kg/隻日でした。(昨年(25年)は水揚げなし)

7～12月の合計水揚げ量は、10.3トンと昨年(25年：1.2トン)を大幅に上回りました。

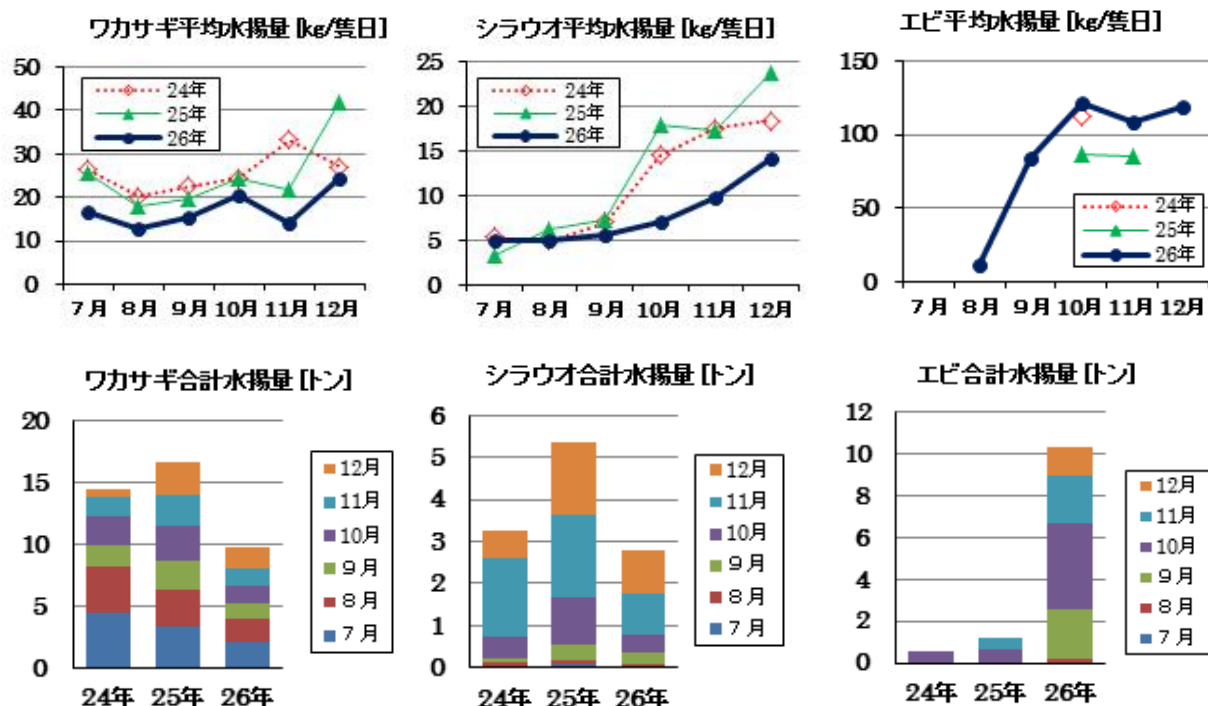


図2 北浦の魚種別水揚げ状況

【トピックス】

6年目を迎えた漁業者部会の今後の活動について

「漁業者自身による漁業管理体制の確立」をめざして平成22年6月に発足した漁業者部会（トロール部会）も今年で6年目を迎えます。

当初は、長年の慣習が変わったことに戸惑いを見せる漁業者も多かったようですが、部会活動を通じてそれまで一切交流のなかった漁業者間の情報交換や意思疎通が図られるようになり、決定事項に関し相互理解・監視のもと漁場秩序維持の役割を果たしていると評価されています。

今後さらに、設立目的である資源変動や需給動向を踏まえた「買い手のニーズに合わせた漁業」の実現に向けた活動が期待されます。

霞ヶ浦北浦産フナ(ギンブナ・ゲンゴロウブナ)の 出荷再開について

霞ヶ浦北浦水産事務所 指導課

原発事故の影響により出荷制限の対象とされてきましたギンブナ並びにゲンゴロウブナ（通称：ヘラブナ）につきまして、去る3月24日（火）に出荷制限が解除となり、フナ漁が3年振りに再開されました。（※ゲンゴロウブナは県出荷自粛）

これは、霞ヶ浦水系における初の出荷制限解除となり、原発事故発生以降、出荷制限や風評被害などに苦しんできた、地元漁業加工関係者にとりまして、久々の朗報と歓迎されております。



フナ類は、昭和40年代から50年代中頃には1,000トンを超える漁獲がありましたが、近年では食の多様化などの影響から、50トン程度となっておりました。しかし、晩秋から冬にかけて漁獲されるフナは「寒ブナ」と呼ばれ、地元では

欠かせない食材として鮮魚売り場を埋め尽くすこともあり、その加工品である「煮ブナ」や「甘露煮」なども人気商品です。

また、水の温む春先には5月頃の産卵を控え、大きくお腹の膨らんだフナが漁獲され、「子持ちブナ」として期間限定で出回っております。

今回の解除を受けてフナ漁が再開され、甘露煮等に加工作されたフナが地元の直売所等に並べられ、売れ行きも好調だったようです。



国による出荷制限指示について

(平成27年4月1日現在)

霞ヶ浦北浦水産事務所 指導課

1 国による出荷制限指示の出ているもの

品 目 名	指 示 日
天然アメリカナマズ	平成24年 4月 17日
天 然 ウ ナ ギ	平成24年 5月 7日

2 放射性物質検査結果

品 目 名		採集 水域	H 2 6 年度検査結果 (Bq/kg)				前年度 (H 2 5 年度) 検査結果 (Bq/kg)			
			検体数	平均	最大	最小	検体数	平均	最大	最小
天 										

※1 国による出荷制限魚種

霞ヶ浦北浦産シラウオの出荷に関する取り扱いの変更、 並びに「生産・出荷管理に関する協定」の締結について

霞ヶ浦北浦水産事務所 指導課

霞ヶ浦北浦地区の漁業協同組合及び水産加工業協同組合の6団体が、平成26年4月9日及び5月15日に「霞ヶ浦北浦産シラウオの出荷対策に関する協議会」を開催し、霞ヶ浦北浦産シラウオの信頼性の確保と品質向上について協議を実施しました。

その結果、平成26年5月28日に「霞ヶ浦北浦産シラウオの生産・出荷管理に関する協定」が締結され、平成12年度から自主的に実施してきた加熱表示の義務付けは行わないこととし、シラウオの出荷にあたっては、当協定に基づき、十分に安全性を確保し実施していくこととなりました。

霞ヶ浦北浦産シラウオの生産・出荷管理に関する協定

霞ヶ浦北浦産シラウオの信頼性の確保と品質の向上を図るため、漁業協同組合及び水産加工業協同組合（以下、「協定組合」という。）は、シラウオの生産及び出荷管理に関する協定を締結する。

1 協定組合の責務等

協定組合は、本協定に定められた内容を所属組合員に周知・指導する責務を負うとともに、さまざまな機会を捉えて順守徹底されるよう努める。

また、協定組合は、所属組合員が本協定に反する行為を行ったと認められる場合には、原因の追及と再発防止策を講じるとともに、他の協定組合にその内容を報告する。

2 生産者及び出荷者の定義

本協定において、生産者及び出荷者とは協定組合に所属する組合員とする。

3 生産者及び出荷者の責務

生産者及び出荷者は、本協定を順守するとともに、霞ヶ浦北浦シラウオ産地の信頼確保に努力しなければならない。

4 生産・出荷における管理

（1）生産過程における管理

① 生産者は、霞ヶ浦北浦産シラウオの漁期は、夏（7月）から翌春（4月）までであることから、季節（気温・水温）や成長にともなう漁獲サイズの変化などを考慮し、出荷用途（仕向先）等に応じた適切な漁獲管理を行うとともに、漁獲から水揚げに至るまでの鮮度保持・品質管理の徹底を実施する。

② 生産者は、異物混入の軽減やそれに伴う選別時間の短縮を図るため、天候や湖の状況には注意を払い、操業にあたっては漁場選定を適切に行う。

③ 協定組合は、関係行政機関の協力のもと、原則として、寄生虫検査を、毎年、漁期前と漁期中の2回以上、主要漁場において行い、感染状況の監視・把握に努める。

④ 協定組合は、寄生虫の感染状況に変化が認められた場合には、関係行政機関と協議のうえ、加熱用出荷を含む適切な措置を講じることとする。

(2) 出荷過程における管理

① 出荷者は、本協定に定められた内容に従って生産されたシラウオであることを確認したうえで、出荷する。

② 出荷者は、「産地」と「淡水産シラウオ」であることが出荷先に伝達されるようにするため、生鮮出荷に際しての産地表示は、「霞ヶ浦産」「北浦産」または「霞ヶ浦北浦産」のいずれかを適切に選択しなければならない。

5 資源保護

協定組合、生産者及び出荷者は、関係行政機関と連携し、年間を通じた資源の有効活用を図るため、一時的な漁獲集中の回避や、産卵親魚、仔稚魚の保護などに関する取り組みについて話し合い、必要に応じた適切な措置を講じる。

6 疑義

本協定に定めのない事項について疑義が生じた場合、協定組合の合議をもって対応する。

また、本協定に掲げられた内容について改正が必要となった場合も同様とする。

この協定を証するため、本書6通を作成し、各通押印のうえ、各一通を保有する。

平成26年5月28日

霞ヶ浦漁業協同組合 代表理事組合長 薄井 征記

麻生漁業協同組合 代表理事組合長 越川 留吉

きたうら広域漁業協同組合代表理事組合長 海老沢 武美

潮来漁業協同組合 代表理事組合長 小沼 政美

常陸川漁業協同組合 代表理事組合長 保立 達夫

霞ヶ浦北浦水産加工業協同組合 代表理事組合長 戸田 廣

生鮮シラウオの出荷にあたっての注意点 ～ 漁獲から販売まで一貫した低温管理が重要です！ ～



茨城県水産試験場 水産物利用加工部

水産物利用加工部では、生鮮シラウオの鮮度管理試験を行っています。
その試験の中で、平成 24 年 2 月に漁獲されたシラウオの細菌数を測定したところ、次のような値でした。

一般細菌数：シラウオ 1 ㍑あたり 15,000 個※) 大腸菌群：不検出
(試料の保管条件：漁獲後 5 ～ 10 ℃に冷却保管して水産試験場に持込)

※ 魚の皮膚には 100～100,000 個／㍑の細菌が存在すると言われていますので、この結果は標準的な数といえます。

法的に、生鮮品の細菌数に関する直接的な基準はありませんが、冷凍水産物を解凍して生で食べる場合には、「一般細菌数は 1 ㍑あたり 100,000 個以下」、「大腸菌群は陰性」という基準があります（但し、独自に基準を定めているケースもありますのでご注意ください。）。

上記の測定結果は基準値内ではありますが、仮に約 20 ℃の温度下に保管し、細菌が 1 時間に 1 回分裂した場合、3 時間程度で基準値を超えてしまいます。

細菌数をできるだけ低く抑えるために、生鮮シラウオ出荷にあたっての注意点を次のページにとりまとめました。

生鮮シラウオの出荷にあたっての注意点

工 程	注 意 事 項
漁獲時（船上）	・シラウオは、氷を使って十分に冷却して保管する。氷や洗浄水には、飲用水を用いる。温度ムラがないように、全体をなるべく均一に冷却する。 ・船上で保管する時は、直射日光を避ける。 ・シラウオを保管するカゴ等は、洗浄後に乾燥させて清潔に保ったものを使用し、量をつめ込みすぎない。
陸揚げ・選別（計量）	・選別・保管に使う氷・水は飲用水を使い、十分に冷却したものを使う。 ・シラウオを常温下に長時間放置しない。作業中に魚体温度が上昇しないように注意する。 ・シラウオを直射日光や熱気にさらさない、また、温かい床や容器に接触させないようにする。 ・使用する器具類は、洗浄後に乾燥させた清潔なものを使う。
出荷前	・冷蔵庫に保管するなど、継続して冷却保管する。 ・シラウオを洗浄する場合は、十分に冷却した飲用水を使う。

※冷却保管の温度の目安：一般的には 10℃以下ですが、なるべく 4℃以下が望ましい。

食中毒を予防するためには、細菌を「つけない」「ふやさない」がポイントです。

・「つけない」ために、使用する器具類を毎回洗浄して乾燥させ、清潔に保ちます。

・「ふやさない」ために、獲れたときから継続して低温に保管して細菌の増殖を抑えます。

細菌の増殖を抑え、食中毒を防ぐためには、漁獲直後から氷等を使って冷却保管することが重要です。

また、冷却保管をすることにより鮮度の保持にもつながります。

さらに、鮮度の良いシラウオを獲るためには、「曳網時間を短くする」、「混獲物の少ない漁場を選んで選別時間を短くする」などの工夫も必要です。

水産物利用加工部では、今後も、シラウオの鮮度管理試験と併せ、シラウオにおける横川吸虫の寄生状況についても継続してモニタリングする予定です。

受賞おめでとうございます!!

～茨城県水産製品品評会～

茨城県水産製品品評会が平成 26 年 11 月 12 日、すいさん会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）

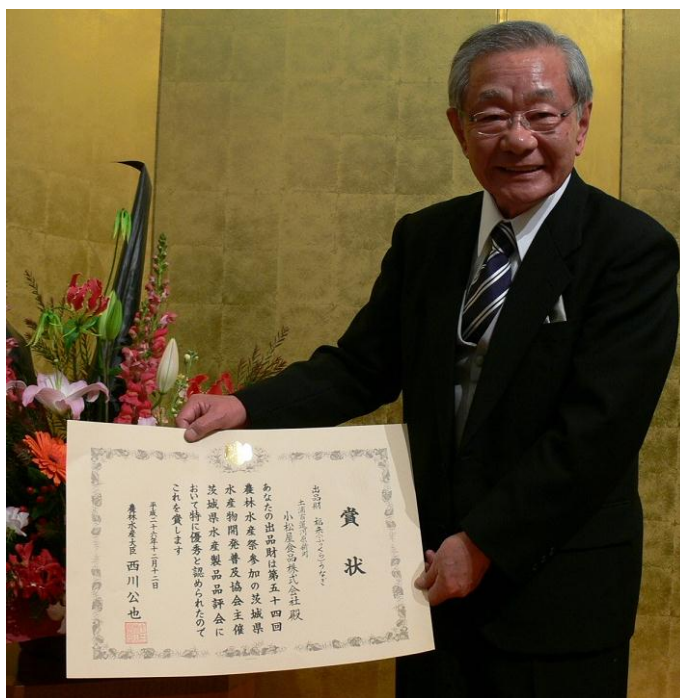
当品評会は、水産加工業の発展と水産製品の品質向上を図るため、毎年行われているもので、平成 26 年度の出品数は霞ヶ浦北浦地区 248 点、沿海地区 116 点テーマ賞 18 点（うち霞北 3 点）でした。

このうち、霞ヶ浦北浦部門の農林水産大臣賞は小松屋食品（株）の「福来（ふっくら）うなぎ」が受賞しました。受賞理由は、こだわりのウナギや酒や醤油、実山椒がさらりとした甘さの上品なタレによって見事に調和し、焼いてもやわらかく、冷めてもふっくら加減が変わらない仕上がりが見事な製品名「ふっくら」を見事にあらわし、さらに「福が来る」という文字を用いて、貴重なウナギを晴れの日には味わって欲しい、また震災からの復興を願ってという生産者の思いのこもった製品として、霞ヶ浦北浦地区の伝統技術を見事に活かしつつ、生産者の製品づくりへの意気込みが感じられる逸品として評価されました。

全体的な特徴としては、特に、好漁の続くワカサギでは、従来の解禁からお盆頃の稚魚を使った煮干しだけでなく、これまで煮干し原料として扱われなかった成長した時期の大きなワカサギを原料とした煮干しの出品も多く、さらにワカサギをスモークした製品などもあり、新たな製品づくりや販路開拓のための工夫が見られました。

その他の各賞の受賞者は次ページ一覧表のとおりです。

表彰式は、平成 26 年 12 月 12 日に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。



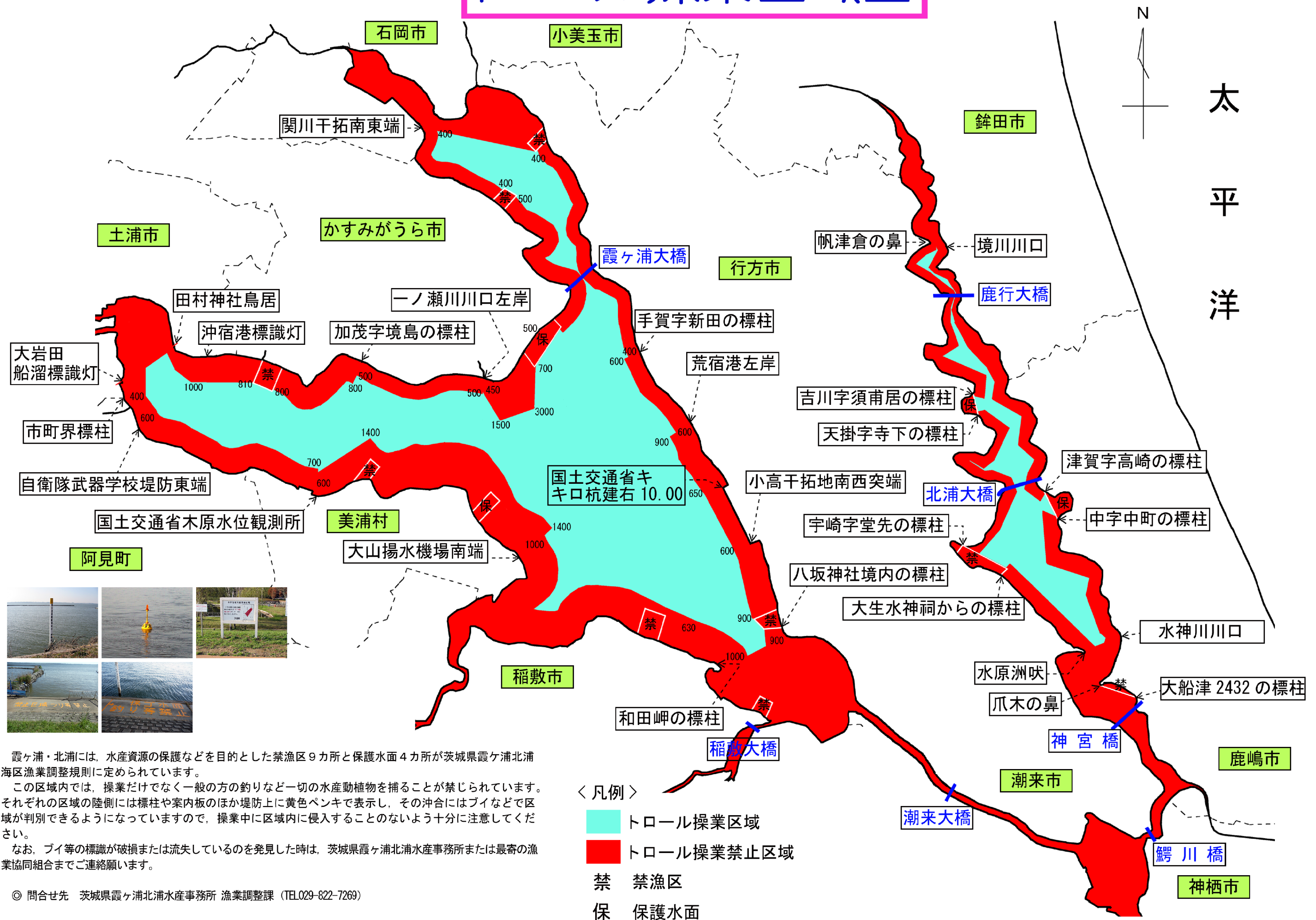
農林水産大臣賞受賞の小松屋食品（株） 木村 芳弘 氏

平成26年度 茨城県水産製品品評会受賞者名簿

(霞ヶ浦北浦)

区 分	品 名	氏 名	住 所	支 部 名
農 林 水 産 大 臣 賞	福来(ふっくら)うなぎ	小 松 屋 食 品 (株)	土浦市蓮河原新町9-5	土 浦
水 産 庁 長 官 賞	わかさぎソフト煮	(株) 島 田 商 店	かすみがうら市牛渡2623-1	かすみがうら市
	あ さ り 佃 煮	(株) 土 蔵 屋	行方市麻生278	霞 ケ 浦
県 知 事 賞	わかさぎ佃煮	永代 作 商 店 表 永 作 店	行方市麻生165-2	霞 ケ 浦
	わかさぎ煮干	河 野 水 産 河 野 産 勝	行方市三和679-2	北 浦
	は ぜ 佃 煮	伊 藤 商 店 伊 藤 義 男	稲敷市浮島4843-1	湖 南
県 議 会 議 長 賞	しらうお佃煮	ツ カ サ 食 品 (株)	かすみがうら市柏崎843	かすみがうら市
大 日 本 水 産 会 長 賞	子持ちわかさぎ甘露煮	(株) 中 村 商 店	かすみがうら市坂3-1	かすみがうら市
全 水 加 工 連 会 長 賞	海 老 の 甘 煮	箕 輪 名 産 店	土浦市大和町7-22	土 浦
県 農 林 水 産 部 長 賞	わかさぎ飴煮	(株) や ま し ち	かすみがうら市坂726	かすみがうら市
	わかさぎ甘露煮	加 藤 佃 煮 店 代 表 加 藤 俊 典	潮来市永山217	霞 ケ 浦
	わかさぎ佃煮	辺 田 商 店 辺 田 清 孝	行方市白浜288	北 浦
	い な ご 佃 煮	山 下 商 店 山 下 清	稲敷市浮島4412	湖 南
県 加 工 連 会 長 賞	わかさぎ煮干	(有) や ま と 水 産	土浦市沖宿町742-2	かすみがうら市
	しいたけ昆布	(有) は し も と	行方市富田76-1	霞 ケ 浦
	わかさぎ佃煮	和 泉 屋 商 店 小 谷 野 良 伊	潮来市水原448-1	北 浦
	公魚やわらか煮	(有) 田 中 屋 川 魚 店	土浦市川口1-5-9	土 浦
県 農 林 水 産 振 興 協 議 会 長 賞	え び 佃 煮	八 代 表 幡 藤 枝 屋 進	行方市麻生202	霞 ケ 浦
霞 ケ 浦 北 浦 水 産 振 興 協 議 会 長 賞	え び 醬 油 煮	(株) 栗 山 商 店	かすみがうら市柏崎925	かすみがうら市
	モ ロ コ 佃 煮	片 波 見 商 店 代 表 片 波 見 建 造	鹿嶋市谷原842-2	霞 ケ 浦
	焼 わ か さ ぎ	コ モ リ 食 品 小 森 喜 幸	鉾田市中居330	北 浦
	え び 醬 油 煮	山 下 川 魚 店 山 下 一 夫	稲敷市下馬渡923-10	湖 南
	白 魚 く る み	(有) 瀬 古 澤 弥 次 郎 商 店	土浦市川口1-9-3	土 浦
県 水 産 物 開 発 普 及 協 会 会 長 賞	は ぜ 佃 煮	中 泉 商 店 中 泉 義 美	稲敷郡美浦村馬掛647	湖 南
	白 魚 く る み	(株) 安 部	かすみがうら市牛渡2716-8	かすみがうら市

トータル操業区域図



霞ヶ浦北浦海区における トロール漁業の操業期間について

～ 海面指定と小型機船底びき網取締規則 ～

霞ヶ浦北浦水産事務所 漁業調整課

1. まずは「海面指定」を受けているということ

霞ヶ浦、北浦及び外浪逆浦（外浪逆浦と霞ヶ浦及び北浦を連絡する水路であつて茨城県の区域に属する部分を含む。）は、漁業生産活動が盛んな湖沼として、漁業法第6条第5項の規定により「海面」の指定を受けています。霞ヶ浦北浦以外では、琵琶湖（周辺の内湖を含む）のほか全国で計7湖沼が同様の指定を受けています（農林水産省告示第648号）。

2. 次は「小型機船底びき網漁業取締規則」による限定解除

原則として、小型機船底びき網漁業は網口開口版を使用して営んではいけないことになっています。ただし、霞ヶ浦北浦を含む大臣の指定する一部海域では、国の定めた「小型機船底びき網漁業取締規則第4条第2項によって定められた期間のみ営むことが例外的に認められています（農林水産省告示第501号）。

●小型機船底びき網漁業取締規則（抜粋）

第四条 二そうびき小型機船底びき網漁業は、営んではならない。ただし、農林水産大臣の指定するものについては、この限りでない。

2 小型機船底びき網漁業は、滑走装置を備えた桁又は網口開口板を使用して営んではならない。ただし、農林水産大臣が指定する小型機船底びき網漁業でその指定する海域及び期間内において営むものについては、この限りでない。

3 前二項ただし書の指定については、第二条第二項の規定を準用する。

●小型機船底びき網漁業取締規則第四条第二項ただし書きの漁業、海域及び期間

漁業	海 域	期 間
網口開口板を使用する小型機船底びき網漁業（地方名称わかさぎ・しらうおひき網漁業）	霞ヶ浦、北浦及び外浪逆浦（外浪逆浦と霞ヶ浦及び北浦を連絡する水路であつて茨城県の区域に属する部分を含む。）	毎年七月二十一日から十二月三十一日まで

（農林水産省告示第501号抜粋）

3. 従って操業期間は小型機船底びき網漁業取締規則で決まっています！

網口開口板を使用する小型機船底びき網漁業である、わかさぎ・しらうおひき網漁業（トロール漁業）の操業期間は、この小型機船底びき網漁業取締規則に規定された期間と同一の毎年7月21日から12月31日までとなっています。

従いまして、操業期間外にトロールを操業した場合は、小型機船底びき網漁業取締規則違反（二年以下の懲役若しくは五十万円以下の罰金、又は併科）として罰せられることがあります。

【トピックス：霞ヶ浦産ワカサギにはEPAが多く含まれていました！】

ワカサギは頭から尾まで丸ごと食べることが多いことから、カルシウムなどのミネラル成分の摂取にも適した食材とされています。

当協議会では茨城県水産試験場の助言のもと、成長が早く脂ののりも良いとされる霞北産ワカサギ（H26.11に霞ヶ浦にて漁獲、平均約10g）に含まれる機能性成分に着目し、魚介類の脂質に含まれる健康成分として広く知られている EPA（エイコサペンタエン酸）及び DHA（ドコサヘキサエン酸）の成分分析を行いました。

その結果、脂質、EPA 及び DHA とともに、我が国で広く一般的に使用されている「日本食品標準分析表」に掲載されているワカサギの成分をいずれも上回っており、特に脂ののりを表す脂質は2倍以上、EPA については3倍以上となり、霞ヶ浦産ワカサギには優れた栄養成分が含まれていることを確認しました。（注：EPA・DHA等は調理方法によって摂取量が変化します。また、魚体に含まれる量も成長段階や環境によって変化する可能性があります。）

分析項目	水分	たんぱく質	炭水化物	灰分	脂質	うちEPA	うちDHA	エネルギー
(今回) 霞ヶ浦産	77.8g	15.8g	0.1g	2.4g	3.9g	410mg	280mg	104kcal
(参考) 食品分析表	81.8g	14.4g	0.1g	2.0g	1.7g	130mg	240mg	77kcal

【今回分析機関：（一財）日本食品分析センター】

お知らせ

平成27年度 漁業許可の一斉更新について

今年度は下記のとおり、5種類の漁業許可の一斉更新が予定されています。

許可有効期間満了日	漁業の名称	漁業種類（地方名称）
平成27年8月31日	さし網漁業	しらうおさし網漁業（しらうお建網漁業）
平成27年12月31日	さし網漁業	雑魚さし網漁業（掛網漁業）
平成28年3月24日	つけ漁業	おだ漁業
平成28年3月24日	つけ漁業	笹浸漁業
平成28年3月24日	つけ漁業	その他つけ漁業

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を案内しますので、更新を希望される方は所属漁協からのお知らせに注意してください。

お知らせ

平成27年度 県水産機関担当者一覧（所属長等）

所属組織名称	役職名	氏 名
霞ヶ浦北浦水産事務所	所 長	清 水 信 宏
	漁業調整課長	杉 浦 仁 治
	振興課長	久保田 次 郎
	指導課長	岡 部 勤
水産試験場内水面支場	技佐兼支場長	八 角 直 道（新）
	内水面資源部長	荒 井 将 人（新）
	増養殖部長	根 本 隆 夫
霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会	事務局長	野 内 孝 則

～ホームページを活用して下さい～

当協議会のホームページには、霞ヶ浦北浦の水産業振興に関わるイベント開催などの情報を掲載するコーナーがございますので、チラシの掲載などのご希望がございましたら、事務局までご相談ください。

○ 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、漁協等の関係機関の皆様からのご意見・投稿などを募集いたします。

【連絡先】 霞ヶ浦北浦水産振興協議会事務局
〒300-0051 土浦市真鍋5丁目17番26号
(茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所内)
電 話 029(822)7285
FAX 029(822)0848
ホームページアドレス <http://www.kasumikita-sinkou.jp/>