

# 霞北水産だより

第 5 4 号

平成29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)



【ナツワカポスター】



【寒曳きポスター】

## 目次

この一年の話題 .....	P. 2
〈トピックス〉霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会・茨城県海面利用協議会.....	P. 5
平成28年の霞ヶ浦北浦の漁模様 .....	P. 6
〈トピックス〉ワカサギ・テナガエビの成分分析結果について.....	P. 9
〈トピックス〉農林水産物地域ブランド力向上支援事業.....	P. 10
〈トピックス〉チェコ風「コイのクリスマス料理」による 利用促進PRについて.....	P. 11
放射性物質の状況（平成29年4月1日現在）.....	P. 12
食品表示法の概要.....	P. 13
〈トピックス〉霞ヶ浦水産研究会について.....	P. 14
〈トピックス〉霞ヶ浦北浦水産事務所公式ツイッターを開設しました!.....	P. 15
漁業・水産業に関するパンフ等の作成について.....	P. 16
平成28年度 茨城県水産製品品評会.....	P. 18
お知らせ.....	P. 19

# 霞ヶ浦北浦の水産業 この一年の話題

平成28年4月～平成29年3月の話題から

28/6/15

霞ヶ浦・麻生漁協による  
合同 視察研修会

6月15日に霞ヶ浦漁協と麻生漁協の組合員による、若手漁業者や女性漁業者が水産物の鮮度管理、販売、加工等に取り組んでいる大洗町漁協の合同視察研修が行われました。



研修では、「かあちゃんの店」を運営している大洗町漁協女性部とディスプレイが行われ、参加者ら

は漁獲物を有効に活用する方法や、付加価値をつけて販売する方法等について、熱心な質問が相次ぎました。

研修後には、参加者から、「大洗では若い漁師達が、周りの先輩や女性部員などに声をかけ、水産物のPRや販売に取り組んでいる。自分たちも男性・女性が一丸となって頑張りたい」との感想が聞かれ、有意義な研修となったようです。



28/6/23

霞ヶ浦北浦水産振興協議会  
第59回総会

6月23日に土浦市沖宿町の霞ヶ浦環境科学センターにおいて、第59回総会が開催され、当年度の事業計画（会議の開催、啓発指導事業、教育広報事業等）が承認されました。



28/7/21

ワカサギ漁解禁

7月21日に霞ヶ浦・北浦においてワカサギ漁が解禁となりました。

出漁隻数は、霞ヶ浦では前年を上回る140隻（前年111隻）、北浦では前年と同等の28隻（前年27隻）でした。

一隻あたりの水揚げ量は、霞ヶ浦では平均55.4kg（前年81.5kg）、北浦では平均36.3kg（前年20kg）となりました。

また、ワカサギ漁の解禁に合わせて、7月23日に道の駅たまつくりにおいて、『わかさぎ解禁市』が開催され、盛況となりました。



さらに、8月3日には県庁生協食堂にて、ワカサギ料理が提供され、水産研究会による旬の夏のワカサギ（ナツワカ）PR活動も行われました。



### 28/8/9 ワカサギPRのための 知事表敬訪問

8月9日に霞ヶ浦漁協、きたうら広域漁協、霞ヶ浦北浦水産加工協の代表者によるワカサギPRのための橋本知事への表敬訪問が行われました。

各漁協からは、今年のワカサギ漁の状況についての説明が行われたほか、新製品開発や販路に加え、若手漁業者によるグループ「水産研究会」が設立されたこと等が紹介されました。

霞ヶ浦北浦水産加工協からは、煮干、佃煮のほか、ワカサギ燻製等が紹介されました。



28/8/18

### 第21期霞ヶ浦北浦海区 漁業調整委員会の開始

第21期霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会は、平成28年8月18日に初会議が行われ、委員の互選により会長に木川宗次委員、会長代理に鈴木幸雄委員が選出されました。委員の任期は、平成28年8月15日から平成32年8月14日となります。

28/10/12 , 29/2/13  
水産業体験教室

10月12日に北浦小学校の5年生（77名）を対象とした水産教室が行方市白浜地区において開催されました。当日は、トロール漁の船上見学、霞ヶ浦北浦で漁獲される魚の観察などが実施されたほか、地元水産物が昼食として提供されました。



平成29年2月13日には、白鳥西小学校の4年生（27名）と上島西小学校の4年生（7名）がワカサギ人工ふ化体験や漁業と魚について学びました。北浦産水産物の試食会も行われました。

28/11/29

### 霞ヶ浦北浦水産振興協議会 担当者会議

11月29日に、霞ヶ浦ふれあいランド水の科学館2階多目的ホールにおいて、32名が出席し担当者会議が開催されました。

事務局から平成28年度の事業状況等についてスライドを用いて説明が行われました。



また、市町村による地域活性化等の取り組みについて、鹿嶋市と銚田市の担当者から説明が行われました。

鹿嶋市からは、5年目の取り組みとなる「白魚が食べられる店」について、海のシラスとの差別化や、小ロットの注文への対応の課題があるとの説明が行われました。

また、銚田市からは北浦産「ナマズ」を活用した料理研究会について、ナマズのさらなる利用方法を開発するため、西京焼や照焼等様々なメニューの開発がすすめられていることや、今後は対象を川エビやワカサギ等にも広げていきたいとの説明が行われました。

## 28/12/1 第12期 茨城県海面利用協議会の開始

平成28年は、委員の任期満了の年に当たり、あらたな委員の委嘱が行われました。平成28年12月1日に第12期初会議が開催され、会長に山口安男委員（茨城海区部会長）、副会長に坂本俊彦委員（霞ヶ浦北浦海区部会長）が選出されました。

霞ヶ浦北浦海区部会では、霞ヶ浦北浦における漁業と遊漁等の現状などについて協議を行いました。

委員の任期は、平成28年12月1日から平成30年11月30日となります。

## 29/1

### 漁業者による 湖岸パトロール活動

平成29年1月に漁業者による湖岸パトロール活動が行われました。湖岸でワカサギ釣りを楽しむ遊漁者を対象に、腕章を着けた漁業者が採捕禁止期間（1月21日～2月末）のPRチラシ（下）を配りながら、ワカサギ親魚の保護について協力と理解を求めました。

## 29/1~2

### ワカサギ人工ふ化放流事業

霞ヶ浦では1月19日から2月28日にかけて、霞ヶ浦漁協（10支部）でワカサギ人工ふ化放流事業が行われ約1億9千5百万粒が採卵されました。同じく、北浦でも2月1日から2月18日にかけて、きたうら広域漁協（3支部）で行われ約1億3千万粒が採卵されました。



## <トピックス>

### 霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会・茨城県海面利用協議会

#### 霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会について

漁業調整委員会は、漁業法第1条（目的）「漁業者及び漁業従事者を主体とする漁業調整機構の運営によって水面を総合的に利用し、もって漁業生産力を発展させ、あわせて漁業の民主化を図ることを目的とする」と規定された漁業調整機構であり、昭和25年8月から漁業調整委員会制度が発足しました。

委員の任期は、第1期から第7期（昭和39年8月）が2年間、第8期から4年間となっています。平成28年は、漁業調整委員会委員の改選の年に当たります。

漁業調整委員会の委員は、公職選挙法に準じて漁業者から選ばれる6名と学識経験を有するもしくは公益を代表する者から知事が選任する4名の、合計10名から構成されています。

#### 【第21期霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会の委員】

（任期H28.8.15～H32.8.14）〈議席順〉

公選委員	◎	木川 宗次
公選委員	○	鈴木 幸雄
公選委員		栗又 勝
公選委員		大崎 匠
学識経験委員		高島 葉二
学識経験委員		薄井 征記
公選委員		樽見 軍司
公益代表委員		鈴木 周也
学識経験委員		海老澤武美
公選委員		戸島 武男

◎=会長 ○=会長代理

#### 茨城県海面利用協議会について

茨城県海面利用協議会は、海面における漁業と遊漁、ヨット、モーターボート等の海洋性レクリエーションとの紛争の予防及び調整・解決を促進し、海面の円滑な利用を図ることを目的として設置されています。

この協議会には、茨城海区部会と霞ヶ浦北浦海区部会が置かれ、各部会とも知事から委嘱された7名の委員で構成されています。

委員の任期は2年間で、平成28年は委員の任期満了の年に当たり、あらたな委員の委嘱が行われました。平成28年12月1日に第12期初会議が開催され、会長に山口安男委員（茨城海区部会長）、副会長に坂本俊彦委員（霞ヶ浦北浦海区部会長）が選出されました。

霞ヶ浦北浦海区部会では、霞ヶ浦北浦における漁業と遊漁等の現状などについて協議を行いました。

委員の任期は、平成28年12月1日から平成30年11月30日となります。

#### 【第12期茨城県海面利用協議会

霞ヶ浦北浦海区部会の委員】

（任期H28.12.1～H30.11.30）

学識経験	◎	坂本 俊彦
学識経験	○	田崎 清
遊漁関係		荒井 淳一
漁業関係		小原 一八
海洋性レク関係		加固 久雄
漁業関係		武藤 彰男
遊漁関係		吉田 幸二

◎=部会長 ○=部会長代理

# 平成28年（7月～12月）

## 霞ヶ浦北浦の漁模様

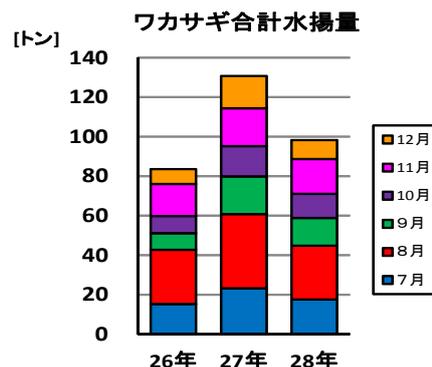
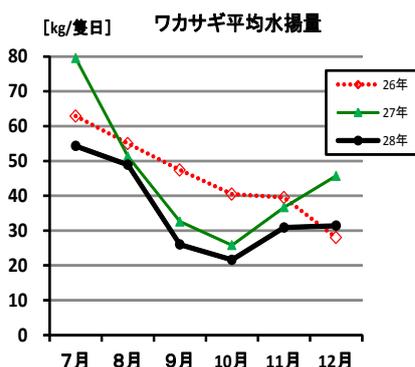
茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 振興課

### 1. 霞ヶ浦 ～水産加工業者7社の魚種別水揚げ状況～

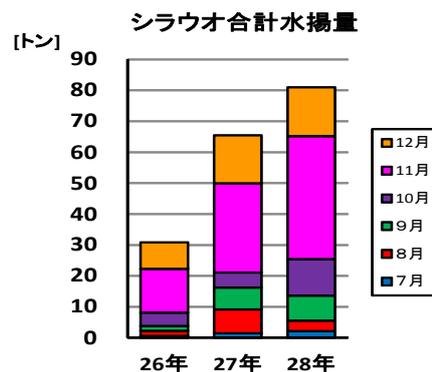
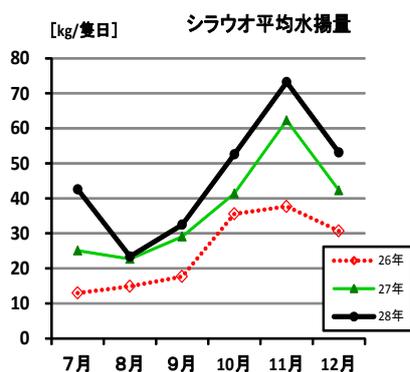
#### (1) ワカサギ

平成28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5.4kg/隻日で、昨年（平成27年：7.7kg/隻日）より減少しました。

8月以降の平均水揚げ量は、8月が4.9kg/隻日、9月が2.6kg/隻日、10月が2.2kg/隻日、11月が3.1kg/隻日、12月が3.1kg/隻日で、昨年（平成27年：8月が5.1kg/隻日、9月が3.3kg/隻日、10月が2.6kg/隻日、11月が3.7kg/隻日、12月が4.6kg/隻日）より減少して推移しました。合計水揚げ量は9.8トンとなり、昨年（平成27年：13.1トン）より下回りました。



#### (2) シラウオ



平成28年のシラウオ漁は、解禁日以降水揚げがあり、7月の1日1隻あたりの平均水揚げ量は4.3kg/隻日で、昨年（平成27年：2.5kg/隻日）より増加しました。

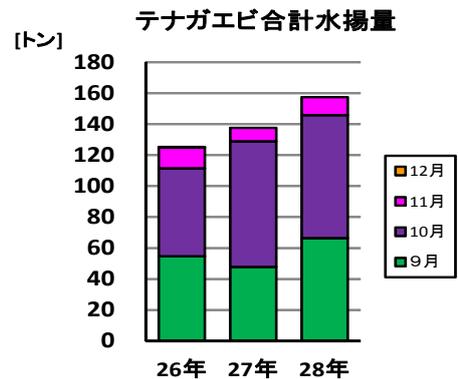
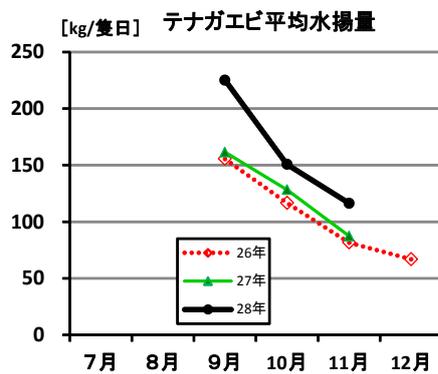
8月以降の平均水揚げ量は、8月が2.3kg/隻日で昨年（平成27年：2.3kg/隻日）と同じであったが、9月が3.3kg/隻日、10月が5.3kg/隻日、11月が7.3kg/隻日、12月が5.3kg/隻日で、昨年（平成27年：9月が2.9kg/隻日、10月が4.1

kg/隻日，11月が62kg/隻日，12月が42kg/隻日）より増加して推移しました。合計水揚量は81トンとなり，昨年（平成27年：65トン）を上回りました。

### (3) テナガエビ

平成28年のエビ漁は，9月以降水揚げがあり，9月の1日1隻あたりの平均水揚量は225kg/隻日で，昨年（平成27年：162kg/隻日）より増加しました。

10月以降の平均水揚量は，10月が151kg/隻日，11月が116kg/隻日で，昨年（平成27年：10月が128kg/隻日，11月が87kg/隻日）より増加しました。合計水揚量は157トンとなり，昨年（平成27年：138トン）より上回りました。

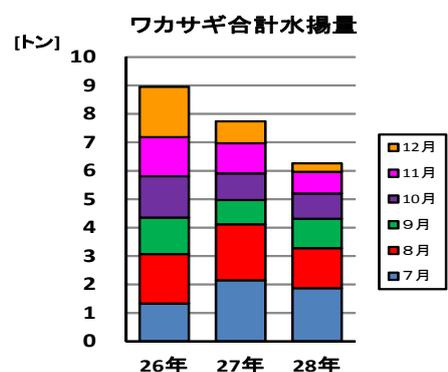
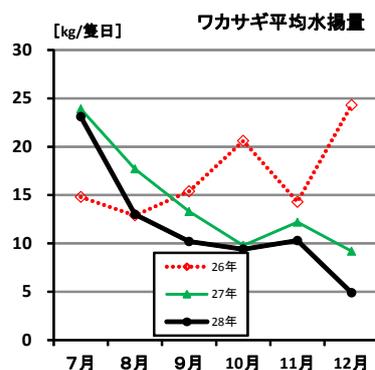


## 2. 北浦 ～水産加工業者3社の魚種別水揚げ状況～

### (1) ワカサギ

平成28年のワカサギ漁は，7月の1日1隻あたりの平均水揚量は23kg/隻日で，昨年（平成27年：24kg/隻日）より減少しました。

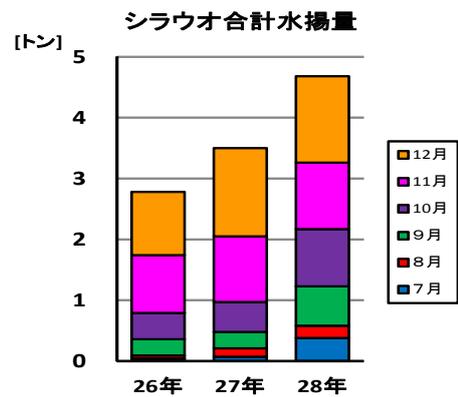
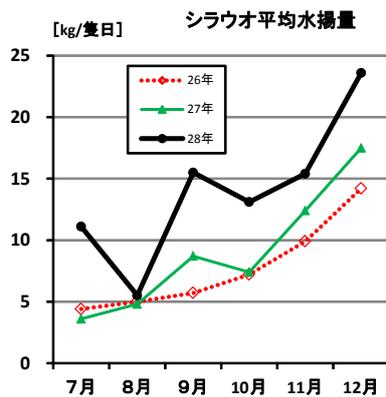
8月以降の平均水揚量は，8月が13kg/隻日，9月が10kg/隻日，10月が9.4kg/隻日，11月が10kg/隻日，12月が4.9kg/隻日で，昨年（平成27年：8月が18kg/隻日，9月が13kg/隻日，10月が9.8kg/隻日，11月が12kg/隻日，12月が9.2kg/隻日）より減少して推移しました。合計水揚量は6.3トンとなり，昨年（平成27年：7.7トン）より下回りました。



## (2) シラウオ

平成28年のシラウオ漁は、解禁日以降水揚げがあり、7月の1日1隻あたりの平均水揚量は11kg/隻日で、昨年（平成27年：3.6kg/隻日）より増加しました。

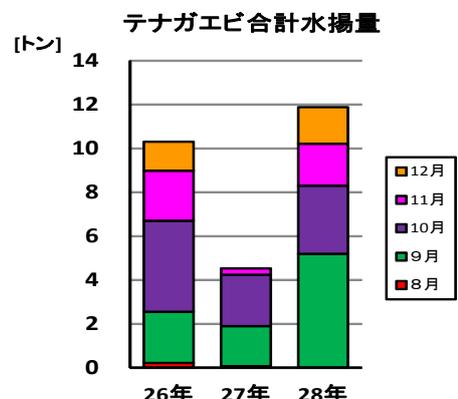
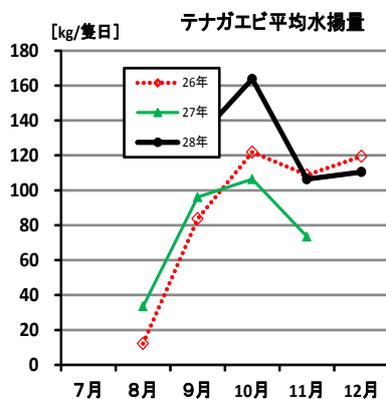
8月以降の平均水揚量は、8月が5.5kg/隻日、9月が16kg/隻日、10月が13kg/隻日、11月が15kg/隻日、12月が24kg/隻日で、昨年（平成27年：8月が4.8kg/隻日、9月が8.7kg/隻日、10月が7.4kg/隻日、11月が12kg/隻日、12月が18kg/隻日）より増加し推移しました。合計水揚量は4.7トンとなり、昨年（平成27年：3.5トン）より上回りました。



## (3) テナガエビ

平成28年のエビ漁は、9月以降水揚げがあり、9月の1日1隻あたりの平均水揚量は130kg/隻日で、昨年（平成27年：96kg/隻日）より増加しました。

10月以降の平均水揚量は、10月が164kg/隻日、11月が106kg/隻日、12月が111kg/隻日で、昨年（平成27年：10月が106kg/隻日、11月が74kg/隻日、12月は水揚げなし）より増加して推移しました。合計水揚量は11.9トンとなり、昨年（平成27年：4.5トン）より上回りました。



## <トピックス>

### ワカサギ・テナガエビの成分分析結果について

ワカサギは鮮魚・煮干を対象に7月から12月（全6回）、テナガエビは釜揚げ品を対象に10月から11月の間に1回、主要五成分（水分・タンパク質・脂質・灰分・炭水化物）の成分分析を行いました。

#### 1 ワカサギ（生・煮干）成分分析結果

品目\成分項目	廃棄率 %	エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	カルシウム mg	EPA mg	DHA mg	備考
霞ヶ浦産ワカサギ（煮干） （H28.7分析）	0	170	61	25	7.7	0	7.1	1080	470	510	※1
霞ヶ浦産ワカサギ（生） （H28.7分析）	0	154	73	14	11	0	2.2	515	620	580	※2 上記原料と同日に水揚げされた鮮魚の分析結果
ワカサギ （日本食品標準成分表） （生）	0	77	82	14	1.7	0.1	2	450	130	240	※3 学校給食の栄養計算等で使用される一般的なデータ

※1・※2 試験依頼者：霞ヶ浦北浦水産振興協議会  
試験依頼先：一般財団法人日本食品分析センター

※3 日本食品標準成分表2015年版（文部科学省）

#### [分析結果の概要]

- ・生：一般的なワカサギ（日本食品標準成分表）より脂がのり，EPA，DHAが多い。
- ・煮干：生に比べタンパク質，カルシウム，灰分が凝縮される一方，EPA，DHAの割合は高いまま維持されている。

#### 2 テナガエビ（釜揚げ）成分分析結果

品目\成分項目	廃棄率 %	エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	炭水化物 g	灰分 g	ナトリウム g	カルシウム mg	EPA mg	DHA mg	備考
霞ヶ浦産テナガエビ（釜揚げ） （H28.10分析）	0	93	72.5	17.4	1.7	0.8	7.6	1.2	1700	210	100	※1
霞ヶ浦産テナガエビ（生） （H27.11分析）	0	97	75.2	16.5	2.6	0.8	4.9	未分析	1580	290	150	※2 未加工（生鮮）の分析結果
サクラエビ （日本食品標準成分表） （ゆで）	0	91	75.6	18.2	1.5	微量	4.7	0.8	690	89	100	※3 学校給食の栄養計算等で使用される一般的なデータ

※1・※2 試験依頼者：霞ヶ浦北浦水産振興協議会  
試験依頼先：一般財団法人日本食品分析センター

※3 日本食品標準成分表2015年版（文部科学省）

#### [分析結果の概要]

- ・生：カルシウムが多い。
- ・釜揚げ：知名度が高く，丸ごと食べられる（廃棄率：0%）サクラエビ（ゆで）と比較してカルシウム，EPAが多い。

## <トピックス>

### 農林水産物地域ブランド力向上支援事業

霞ヶ浦漁協は、県の補助事業「農林水産物地域ブランド力向上支援事業」を活用し、地域の多様な事業者等とともに連携推進組織（※）を立ち上げ、他産地では真似のできない「強み」を持った水産加工品の開発に取り組みました。

この事業では高鮮度・高品質な霞ヶ浦北浦産わかさぎ・養殖鯉を原材料として、以下の凍結食材および加工品が開発されました。

今後、これら地域特産品の販売促進を通じて、霞ヶ浦北浦産水産物の知名度向上、わかさぎ・養殖鯉等の利用が増大することが期待されます。

（※）連携推進組織（構成）

漁協	霞ヶ浦漁協，麻生漁協，きたうら広域漁協，潮来漁協，小割式養殖漁協
水産加工協	霞ヶ浦北浦水産加工協
市	かすみがうら市，行方市
県	霞ヶ浦北浦水産事務所，水産試験場
大学	常磐大学
加工業者	株式会社 安部，コモリ食品

#### ○凍結食材

①生産規格により高鮮度，②すぐに解凍でき使いやすい，③賞味期限が長くロスになりにくいなど飲食店での利用に適した特徴を持つ食材です。



わかさぎ



子持ちわかさぎ



鯉切り身



鯉切り身（粉付き）



鯉の筒切り

#### ○加工品

・わかさぎのコンフィ（3種類）

【燻製・ペペロンチーノ・プレーン】



・鯉の煮こごり（3種類）

【鯉のうま煮・真子白子の塩煮・鯉の蒲焼き】



## <トピックス>

# チェコ風「コイのクリスマス料理」による 養殖鯉の利用促進PRについて

### 1. 食育イベントの実施

平成28年12月1日、霞ヶ浦北浦水産振興協議会は、県庁食堂でチェコのコイ料理に関する食育イベント「コイのクリスマス料理試食求評会」を開催しました。

この会では、常磐大学、中川学園の栄養士や調理師を目指す学生およびその指導者等に対して、優れた栄養成分をもつ特徴的な食材であるコイをPRし、利用の促進を図りました。

参加した学生に対してアンケート調査を実施したところ、その7割が「コイを食べるのは初めて」と回答しましたが、「コイは健康料理として役立つのではないか」、「コイを使って親しまれる料理を作りたい」などの感想が聞かれ、「将来、コイを使ってみたい」と答えた学生は、83%にも達しました。



試食求評会の様子



メインディッシュ「コイのフライ」

#### ○提供メニュー

- ・コイのフライ2種（皮付き／皮なし）
- ・コイのスープ2種
- ・コイのチェコ風煮込み
- ・ポテトサラダ
- ・クネドリーキ（チェコ風茹でパン）

### 2. 飲食店での提供

平成28年12月21、22日の2日間、霞ヶ浦北浦コイフェアとして「チェコ風コイのクリスマスセット」が県庁食堂で提供されました。提供当日は食堂に長蛇の列ができて、たくさんのお客さんにコイの料理を楽しんでもらうことができました。

コイ料理を食べていたお客さんからは、「コイを初めて食べたが、こんなにおいしい魚とは知らなかった」、「身が柔らかくてさっぱりしていて、食べやすかった」などの感想が聞かれ、大変好評を博していました。

また、県庁食堂はマスコミによる取材を受け、コイのクリスマスセットが提供される様子が「霞ヶ浦のコイを食べて素敵な恋を…」と題して新聞で報じられました。



チェコ風コイのクリスマスセット

# 水産物における放射性物質の検査結果等について (平成29年4月1日現在)

茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 指導課

## 1 国による出荷制限指示

霞ヶ浦北浦地区において、原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限が指示されているのは天然アメリカナマズのみです。

品目名	水域	指示日
天然アメリカナマズ	霞ヶ浦, 北浦及び外浪逆浦並びにこれらの湖沼に流入する河川並びに常陸利根川	平成24年4月17日

※ 同地区における天然ギンブナ及び天然ウナギの出荷制限は、解除されています。

## 2 検査結果

品目名	採取水域	平成28年度検査結果 (採取日, Bq/kg)				平成27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	
天然	アメリカナマズ ※1	西浦	26	44	64 (11/28)	24	2	48	53	43
		北浦	18	39	57 (8/9)	21	2	34	40	28
	ウナギ	西浦	8	23	29 (5/13)	20	43	36	68	11
		北浦	18	19	27 (8/8)	8.8	27	23	39	8.3
		河川					11	8.7	27	ND
	ギンブナ	西浦	7	21	27 (10/18)	17	9	26	32	17
		北浦	6	17	19 (12/6)	15	7	23	30	17
	ゲンゴロウブナ	西浦	1	19	19 (11/8)	19				
		北浦	2	13	13 (4/5, 11/29)	13	1	22	22	22
	ワカサギ	西浦	12	16	21 (6/29)	10	12	17	23	7.7
		北浦	7	13	21 (7/6)	6.8	13	13	22	ND
	シラウオ	西浦	7	6.8	9 (7/6)	ND	5	10	12	8.0
		北浦	5	10	15 (7/6)	4.0	7	8.0	14	ND
	スマチチブ	西浦	1	23	23 (7/14)	23	2	12	15	8.3
		北浦								
	ヨシノボリ	西浦	2	13	25 (7/14)	ND				
北浦										
テナガエビ	西浦	2	7.5	15 (10/18)	ND	4	13	20	9.3	
	北浦	2	7.0	8.4 (11/28)	5.5	1	8.9	8.9	8.9	
イサザアミ	西浦	1	ND	ND (5/23)	ND	1	6.4	6.4	6.4	
	北浦									
タモロコ	西浦					1	20	20	20	
養殖	アメリカナマズ	西浦	4	3.9	8.1 (12/12)	ND	4	5.6	6.3	5.1
	コイ	西浦	4	ND	ND	ND	4	ND	ND	ND
		北浦	4	0.9	3.5 (9/7)	ND	4	0.9	3.6	ND
	ギンブナ	西浦	1	6.3	6.3 (9/7)	6.3				
	ゲンゴロウブナ	西浦	1	7.5	7.5 (9/7)	7.5				

※1 国による出荷制限魚種

注) ND: 検出限界値未満

北浦: 北浦 外浪逆浦を含む

河川: 桜川, 小野川, 新利根川, 常陸利根川

# 食品表示法の概要

茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 指導課

平成27年4月1日に施行された「食品表示法」には、以前の制度に基づく表示を認めるという、猶予期間が設けられていましたが、生鮮食品に関しては平成28年9月30日で猶予期間が終了しました。加工食品では猶予期間が平成32年3月30日までとなっています。また、平成28年9月からは原産地の表示も必要になりました。「食品表示法」について、改めてご案内します。

## 1 食品表示法の目的

食品を選択する際に、消費者が自主的に安全性等を考慮して食品選択を確保するため、「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」の食品表示部分の規定を統合して「食品表示法」が制定されました。

## 2 食品表示の主な変更点

### (1) アレルギー表示は原則として個別表記

食物アレルギーをもつ方が飲食による発症を防止するために、最終製品にアレルギー物質が含まれている場合は、アレルギー物質を表示する必要があります。

【対象物質】 \*義務表示7品目、表示が推奨されるもの20品目、計27品目

義務表示（特定原材料）	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
表示が推奨されるもの （特定原材料に準ずるもの）	あわび、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、 カシューナッツ、くるみ、大豆、ごま、やまいも、まつたけ、 オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、ゼラチン

### (2) 加工食品における栄養成分表示の義務化

加工食品には、「熱量」「タンパク質」「脂質」「炭水化物」「ナトリウム」の「5成分」が表示されるようになりました。ナトリウムの量は、消費者に分かりやすいように食塩相当量で表示されます。

### (3) 新たな機能性表示制度

特定の保健（健康維持及び増進）が期待できる食品の機能性を表示することができる「機能性表示食品」の制度ができました。

「機能性表示食品」は、消費者庁長官に届け出た安全性や機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、事業者の責任において表示を行うものです。特定保健用食品（トクホ）とは異なります。

以上は、あくまでも概要になります。詳しくは、消費者庁ホームページをご覧ください。

【消費者庁ホームページ <http://www.caa.go.jp/foods/qa.html>】

## <トピックス>

### 霞ヶ浦水産研究会について

平成27年、霞ヶ浦漁協は地域漁業の活性化を図るため、若手の組合員による「霞ヶ浦水産研究会」を設立しました。当研究会は、漁獲物の品質向上や販路拡大などの対策に積極的に取り組む中核組織で、平成28年度も以下の取組を中心として、様々な活動を行いました。

#### ○県庁食堂での「夏のワカサギ」PR

平成28年8月、県庁食堂「カフェテリアひばり」において、当研究会が凍結真空パックに加工した夏のワカサギを使用したメニューが提供されました。

提供されたのは、ワカサギの天ぷらとマリネの2種類で、どちらのメニューも30分ほどで完売となるほど好評でした。



#### ○イベント出展による「湖の幸」PR

当水産研究会では霞ヶ浦産水産物の認知度向上や消費拡大を図るため、漁協と協力してイベント等に出展し、PR活動を行っています。



7月にはワカサギ解禁市（道の駅たまつくり）、8月にはあゆみ祭り（歩崎公園）、10月には霞ヶ浦まるごとグルメフェス2016（歩崎公園）に出展し、ワカサギ・シラウオ・エビの天ぷらや唐揚げ、かき揚げうどん・そば等を販売しました。お客さんの中には、霞ヶ浦でエビなどが獲れることを知らない方も多く、おいしい湖の幸を知ってもらおう絶好の機会となりました。

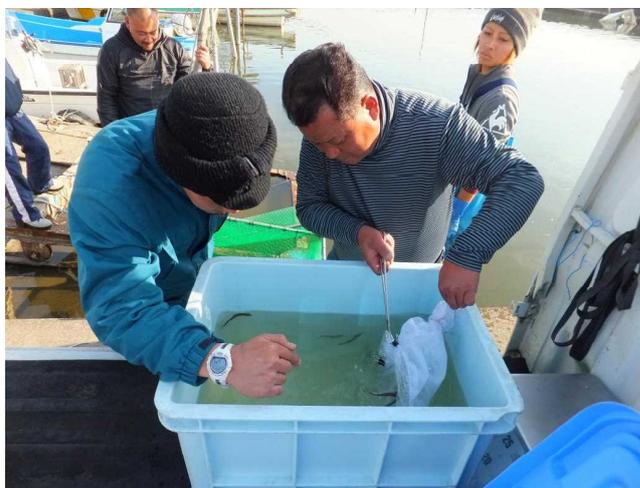
当水産研究会では、今後も積極的にPR活動を推進していく予定です。

#### ○ワカサギ活魚利用の取組

当水産研究会では、①産地のイメージアップ、②付加価値の向上、③人工ふ化技術の向上などを目的として、ワカサギの活魚利用に取り組んでいます。

活魚は最高鮮度の魚であり、高い価値が見込めることから、それに見合った価格で販売し、漁業経営の安定化を図ることを目指しています。

また、活魚の取扱い技術を向上させ、良質な産卵親魚を確保することにより、人工ふ化の効率を向上させ、ワカサギ資源の維持・増大にも貢献していく計画です。



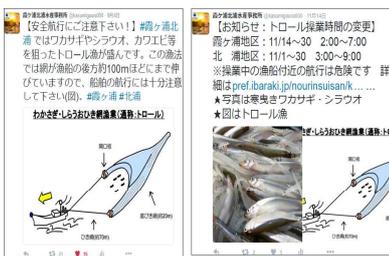
# <トピックス>

## 霞ヶ浦北浦水産事務所公式ツイッターを開設しました！

霞ヶ浦北浦はワカサギやシラウオ、テナガエビや養殖コイなど様々な淡水魚介類が生産される、日本有数の漁業の盛んな湖です。このことをより多くの人に知ってもらうため、SNS（ソーシャルネットワークサービス）を活用した情報発信を強化することとし、霞ヶ浦北浦水産事務所公式ツイッターを7月11日に開設しました。『水産業を通じた霞ヶ浦北浦の魅力』を広く知っていただくために、水産業に関する様々な情報（漁業、水産加工業、遊漁、イベント情報など）を発信しますので、ぜひご覧下さい。

### 【主な発信内容】

#### ①漁業情報



#### ②水揚げ状況（サイズ・量）



#### ③加工品



#### ④釣りのルールとマナー



#### ⑤イベント情報



#### ⑥レシピの紹介



#### ⑦食べられるお店、買えるお店の紹介



#### ⑧湖面の様子



### ○ツイッターとは？

短文（140文字）で投稿するインターネット上のサービスで、近年急速に普及し、幅広く利用されています。

### ○ツイッターの特徴

「すぐに、簡単に投稿できる」「情報が広まりやすい」といった特徴があります。

霞ヶ浦北浦水産事務所  
公式ツイッター  
QRコード



# 漁業・水産業に関するパンフ等の作成について

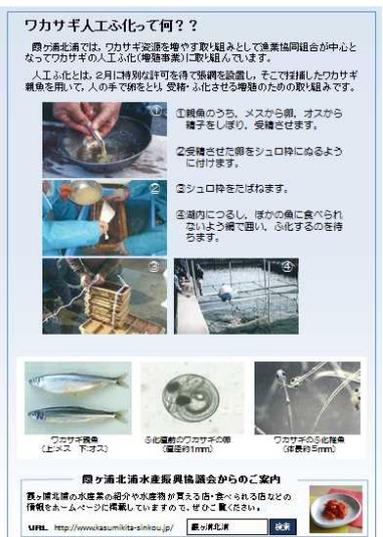
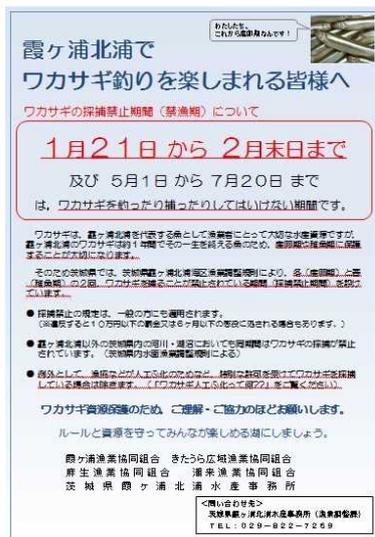
茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 指導課

霞ヶ浦北浦の漁業・水産業を紹介するための各種資料を作成しました。

## 1 消費者や観光客等に向けた、パンフレット「霞ヶ浦・北浦のめぐみ」を作成しました。



## 2 遊漁者に対し、ルールやマナーを周知するため、パンフレットを作成して、釣具店等を通じて配布しました。



3 PR素材として、鮮魚や料理、加工品等の写真データを作成しました。

写真データの利用を希望される場合は、事務局までご連絡下さい。メールによりデータをお送りさせていただきます。1品目につき撮影カットの異なる複数のデータがあります。写真のサンプル(例)、品目リストは以下のとおりです。

<わかさぎ> 生, 唐揚げ, 天ぷら, フライ, 焼きわかさぎ, 煮干, 佃煮, 甘露煮



生



フライ



焼きわかさぎ



煮干



佃煮

<しらうお> 生, 生しらうお丼, 天ぷら, 煮干, 佃煮



生



生しらうお丼



天ぷら



佃煮

<てながえび> 生, かき揚げ, 素揚げ, 釜揚げ, 佃煮



生



かき揚げ



釜揚げ



佃煮

<ごろ> 佃煮

<こい> 生, うま煮, あらい



生



うま煮



あらい

<ごた> 煮干



煮干

4 地図の使用について

リーフレット「霞ヶ浦北浦でルールを守って楽しい釣りを」に記載されている地図をご使用の場合は、霞ヶ浦北浦振興協議会に必ず許可を得てからご使用下さい。

[連絡先]

霞ヶ浦北浦振興協議会事務局  
〒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



## 平成28年度 茨城県水産製品品評会

平成28年11月9日にすいさん会館（水戸市三の丸）にて茨城県水産製品品評会が開催されました。この品評会は、本県水産加工業の発展と水産製品の品質向上を図るため、毎年開催されています。各受賞者は次のとおりとなっております。

### 平成28年度 茨城県水産製品品評会受賞者名簿

(霞ヶ浦北浦部門)

区 分	品 名	氏 名	住 所	支 部 名
農 林 水 産 大 臣 賞	ふな甘露煮	(株)土蔵屋	行方市麻生278	霞ヶ浦
水 産 庁 長 官 賞	白魚山椒	(有)やまと水産	土浦市沖宿町742-2	かすみがうら市
	くるみしらす	平山商店	鹿嶋市武井165-2	北 浦
県 知 事 賞	白魚の煮干	箕輪名産店	土浦市大和町7-22	土 浦
	しらす紅梅煮	小沼水産(株)	かすみがうら市田伏470-2	かすみがうら市
	若さぎ甘露煮	篠塚商店 代表 篠塚 行雄	鹿嶋市大船津2575-1	霞ヶ浦
県 議 会 議 長 賞	白魚紅梅煮	中泉商店 中泉 義美	稲敷郡美浦村馬掛647	湖 南
大 日 本 水 産 会 長 賞	わかさぎ甘露煮	(株)栗山水産	かすみがうら市柏崎925	かすみがうら市
全 水 加 工 連 会 長 賞	はぜ佃煮	和泉屋商店 小谷野 良伊	潮来市水原448-1	北 浦
県 農 林 水 産 部 長 賞	海老胡麻つくだ煮アーモンド	(株)安部	かすみがうら市牛渡2716-8	かすみがうら市
	くるみちりめん	(有)はしもと	行方市富田76-1	霞ヶ浦
	わかさぎ甘露煮	(有)瀬古沢弥次郎商店	土浦市川口1-9-3	土 浦
	焼わかさぎ	橋本金兵衛商店 橋本 美夫	稲敷郡美浦村木原590	湖 南
県 加 工 連 会 長 賞	ゴリ佃煮	片波見商店 代表 片波見 建造	鹿嶋市谷原842-2	霞ヶ浦
	えび佃煮	海老澤商店 海老澤 正之	行方市宇崎307	北 浦
	わかさぎ甘露煮	山下川魚店 山下 一夫	稲敷市下馬渡923-10	湖 南
	えび佃煮	武蔵屋商店	土浦市大和町6-8	土 浦
県 農 林 水 産 振 興 協 議 会 長 賞	川えび甘煮	ツカサ食品(株)	かすみがうら市柏崎843	かすみがうら市
霞 ヶ 浦 北 浦 水 産 振 興 協 議 会 長 賞	小えび釜揚げ	(株)中村商店	かすみがうら市坂3-1	かすみがうら市
	白魚佃煮	万屋商店 代表 菅谷 辰男	行方市於下1013	霞ヶ浦
	わかさぎ煮干	辺田商店 辺田 清孝	行方市白浜288	北 浦
	はぜ佃煮	伊藤商店 伊藤 義男	稲敷市浮島4843-1	湖 南
	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 水 産 物 開 発 普 及 協 会 長 賞	はぜ佃煮	貝塚忠三郎商店	かすみがうら市坂687	かすみがうら市
	ハゼ佃煮	(有)原田水産	小美玉市高崎855	霞ヶ浦

## 平成29年度 知事許可漁業の一斉更新について

平成29年度は、以下の許可漁業について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30年2月28日	小型機船底びき網漁業	手繰第1種漁業 (いさぎ・ごろひき網漁業)

一斉更新にあたっては、許可有効期間満了日のおよそ2ヶ月前に各漁協事務局へ更新手続きに関する案内をいたします。申請漏れを防止するため、当該漁業の更新を希望される方は、所属漁協からのお知らせ等にご注意ください。

## 漁船検認に関するお知らせ事項

### ●漁船検認とは・・・

漁船検認とは、漁船法第13条の規定に基づき、漁船登録票の記載内容と実際の漁船が一致しているか定期的（5年ごと）に検査するもので、以下の(1)～(3)に不備があると受検できません。

- (1) 漁船登録票：登録票が見つからない場合、所有者・使用者の住所氏名等に変更がある場合、機関換装を行った後に登録変更をしていない場合は、受検に間に合うよう登録票の再交付や変更登録を済ませておいてください。
- (2) 推進機関：盗難防止等のために船外機を取り外してある場合は受検場所まで持って来てください。また、船内機船・船内外機船は、当日機関室の中を確認できるようにしておいてください。
- (3) 漁船登録番号および船名の表示：かすれて見えないような場合は、はっきり見えるように修整しておいてください。

なお、船体の破損や著しい劣化により使用不可能と判断される場合は検認はできませんので、事前に適正な措置（修繕若しくは登録抹消手続）を行ってください。

### ●平成29年度の漁船検認について

平成29年度の実施予定は、平成24年度に検認または登録（変更登録を含む）を行った漁船149隻が対象となります。

検認の時期等につきましては、所属漁協を通じて連絡をいたしますので、受検漏れが発生しないようご協力をお願いいたします。

# お知らせ

## 平成29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	益子 知樹（新）
	漁業調整課長	杉浦 仁治
	振興課長	渡邊 尚明（新）
	指導課長	岡部 勤
水産試験場内水面支場	技佐兼支場長	土屋 圭巳（新）
	内水面資源部長	根本 隆夫（新）
	増養殖部長	荒井 将人（新）
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関係機関の皆様からのご意見・投稿などを募集しております。

【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/>