

# 霞北水産だより

第 5 5 号

平成30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)

## 目 次

この一年の話題(P. 2)

〈トピックス〉霞ヶ浦産ワカサギに含まれる、味に関わる成分の季節変化(P. 5)

平成29年の霞ヶ浦北浦の漁模様(P. 6)

〈トピックス〉霞ヶ浦水産研究会の活動について(P. 8)

～ワカサギ人工ふ化における水槽内自然産卵法の導入検討～

食品表示基準の一部改正(P. 10)

〈トピックス〉農林水産物地域ブランド力向上支援事業(P. 11)

養殖コイの消費拡大に向けた新たな取り組み(P. 12)

〈トピックス〉霞ヶ浦北浦海区における漁業制度と漁具漁法の説明会(P. 14)

小型船舶乗船者のライフジャケット着用義務化について(P. 15)

お知らせ・・・平成30年度 知事許可漁業の一斉更新について(P. 16)

水産物における放射性物質の検査結果等について(P. 17)

平成29年度茨城県水産製品品評会(P. 18)

# 霞ヶ浦北浦の水産業 この一年の話題

平成29年4月～平成30年3月の話題から

29/4/20

## 第21期霞ヶ浦北浦海区 漁業調整委員会

第21期霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会は、木川宗次会長以下10名の委員で構成され、任期は、平成28年8月15日から平成32年8月14日です。

平成29年度の委員会は、4月20日の第509回委員会から3月15日の第515回委員会の計8回が開催され、霞ヶ浦北浦における漁業調整についての協議が実施され、水産振興についての意見交換も行われました。

29/6/30

## 霞ヶ浦北浦水産振興協議会 第60回総会

6月30日（金）に茨城県霞ヶ浦環境科学センターにて、平成29年度第60回通常総会が開催されました。土浦市長の中川会長が議事進行を務め、各議案について承認されました。土浦市から新造船観光帆引き船「水郷丸Ⅱ」についての紹介がありました。



29/7/21

## 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、前年を大きく上回る199隻（霞ヶ浦165隻、北浦34隻）が出漁しました。

解禁日における一隻あたりの水揚量は霞ヶ浦では平均43.2kg（前年55.4kg）、北浦では平均13.8kg（前年36.3kg）となり、前年より減少しました。魚体の全長は霞ヶ浦では6.8cm、北浦では6.7cmとなり、ともに前年よりやや小さくなりましたが、過去10年間の平均値を上回りました。

さらに、ワカサギ漁の解禁に合わせて、7月22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。



29/8/2

## ワカサギPRのための 副知事表敬訪問

8月2日（水）県庁にて、解禁になったワカサギのPRが行われました。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が、山口副知事を訪問し、ワカサギの天ぷらや、煮干等を試食してもらい、ワカサギの料理のことや霞ヶ浦北浦産水産物の話題で大いに盛り上がりました。



また、県庁2階の食堂では「ワカサギフェア」として、天ぷらとマリネを提供し、PR活動を行いました。

### 29/9/27-30 ウナギ種苗放流

環境・生態系保全活動の一環として、9月27日に北浦（大和地区）、9月30日に霞ヶ浦（かすみがうら市地区）においてウナギの種苗放流が行われました。

なお、放流効果を確認するため、放流したウナギの一部には眼の周辺に標識



（霞ヶ浦：黄，北浦：緑）が施されているため、採捕した方は各漁協までお知らせください。

### 29/10/25 水産業体験教室

10月25日に麻生東小学校の5年生（45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。

当日はあいにくの雨模様でしたがきたうら広域漁協の漁業者の船に小学生が分乗し、乗船体験及び漁業見学が行われました。

乗船終了後には、トロール漁業で実際に漁



獲された水産物を用いて、タッチプールなどの体験学習が行われたほか、北浦の水産物として「ワカサギの唐揚げ」、「シラウオの煮干し」、「エビのかき揚げ」、「コイの唐揚げ」が提供され、参加者全員で試食を行いました。

### 29/11/15 霞ヶ浦・麻生漁協による 合同視察研修会

11月15日に霞ヶ浦漁協、麻生漁協組合員が水産物の付加価値向上、漁村地域の活性化の事例学習を目的として、全国的にも成功事例として知られた千葉県保田漁協、魚食普及食堂「ばんや」を視察しました。保田漁協からは、平成7年より地域活性化の骨格となる魚食普及食堂「ばんや」を開業した経緯や、漁協が入札に参加することで魚価の安定につながったこと、利用者の増加・施設の拡大に伴い地元の雇用が増えたことなど事業の説明を受けました。

視察に参加した漁業者からは「保田漁協は漁協の事業として大きな転換をして成功した例だと思う。霞ヶ浦も転換を考えるような時期が来ているのかもしれない」、「海と湖では食材の確保の難しさが違うが、これほどの成功は優れた指導者がいなければ出来ない」などの感想が聞かれました。

### 29/11/29 霞ヶ浦北浦水産振興協議会 担当者会議

11月29日（水）に霞ヶ浦ふれあいランド水の科学館2階多目的ホールにて、31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29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、行方市の担当者からは、四季にあわせて漁師市などのイベントを開催していることや、ワカサギの釣り大会を毎年開いて食べ方等のPRを行っているなどの説明がありました。

30/1

### 漁業者による 湖岸パトロール活動

平成30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、産卵期の親ワカサギを保護するため、茨城県の湖沼・河川では、ワカサギの産卵期である1月21日～2月末日までの間、県の規則に基づきワカサギの採捕が禁止されていることなどPRチラシを配りながら協力とご理解を求めました。



30/1～3

### ワカサギ人工ふ化放流事業

霞ヶ浦漁協（10支部）では、1月15日から2月5日にかけて、ワカサギの人工ふ化放流事業が行われ、約3億1600万粒が採卵されました。また、きたうら広域漁協（3支部）でも、1月31



日から3月20日にかけて行われ、1億3000万粒が採卵されました。

30/2/6

### 第12期茨城県海面利用協議会 霞ヶ浦北浦海区部会

第12期茨城県海面利用協議会霞ヶ浦北浦海区部会は、坂本俊彦部会長以下7名の委員で構成され、任期は、平成28年12月1日から平成30年11月30日です。



平成29年度の部会は、2月6日に開催され、霞ヶ浦北浦における湖面利用に関する課題対応や漁業と遊漁等の現状などについての協議が行われました。

30/2/8

### 水産業体験教室

平成30年2月8日に江川農村集落センターにおいて白鳥西小学校4年生（20名）、上島西小学校4年生（7名）を対象とした、きたうら広域漁協大洋支部主催の水産教室が開催され、北浦の漁業と魚について学ぶとともにワカサギの人工ふ化体験を行いました。ワカサギの生態や調理方法などに興味を示し、質問する児童や熱心にメモをとる児童も見受けられました。

また、地魚料理の試食としてコイのつみれ汁が提供されました。



## <トピックス>

### 霞ヶ浦産ワカサギに含まれる、味に関わる成分の季節変化

(茨城県水産試験場 水産物利用加工部)

水産試験場では、茨城県の地魚に含まれる成分調査の一環として、霞ヶ浦産ワカサギを対象に味に関わる成分(遊離アミノ酸)について、トロール漁期中<sup>※</sup>の季節変化を調べました。

※平成28年7月～12月

#### 1. 甘味に関わる遊離アミノ酸

甘味に関わる遊離アミノ酸の代表的なものにはグリシンがあります。グリシンはすっきりとした甘味が特徴的で、エビやカニを始めとした多くの魚介類の主要な甘味成分として知られています。また、食品の酸味、塩味、苦味を和らげる効果もあります。

霞ヶ浦産ワカサギ100gあたりに含まれるグリシンの量を調べたところ、11月から12月にかけて増加することがわかりました。(図1)



図1 甘味に関わる遊離アミノ酸(グリシン)量

#### 2. うま味に関わる遊離アミノ酸

うま味に関わる遊離アミノ酸の代表的なものにはグルタミン酸があります。グルタミン酸は昆布に含まれていることで知られており、ダシ成分として有名です。

霞ヶ浦産ワカサギ100gあたりに含まれるグルタミン酸の量を調べたところ、7月から12月まで安定して含まれていることがわかりました。(図2)



図2 うま味に関わる遊離アミノ酸(グルタミン酸)量

#### 遊離アミノ酸とは

遊離アミノ酸とは、生体内で筋肉などとは結合せず単独で存在しているアミノ酸の総称です。遊離アミノ酸にはさまざまな種類があり、その中には食べた時に感じる味に影響を及ぼすものがあります。人間の舌で感じとれる味の代表的なものには、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味がありますが、今回はその中でも甘味とうま味に関わる遊離アミノ酸に注目しています。

# 平成29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

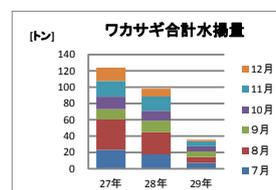
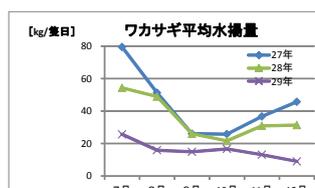
### 1. 霞ヶ浦 ～水産加工業者6社の魚種別水揚げ状況～

#### (1) ワカサギ

平成29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26kg/隻日で、昨年（平成28年：54kg/隻日）より減少しました。

8月以降の平均水揚げ量についても8月が16kg/隻日、9月が15kg/隻日、10月が17kg/隻日、11月が13kg/隻日、12月が9kg/隻日となり、昨年（平成28年：8月が49kg/隻日、9月が26kg/隻日、10月が22kg/隻日、11月が31kg/隻日、12月が31kg/隻日）より減少して推移しました。

合計水揚げ量は36トンとなり、昨年（平成28年：98トン）を下回りました。

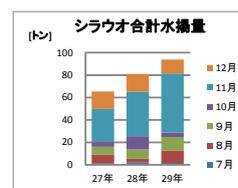
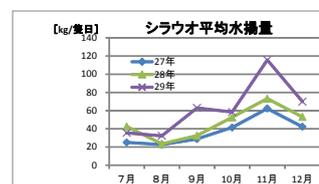


#### (2) シラウオ

平成29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36kg/隻日で、昨年（平成28年：43kg/隻日）より減少しました。

8月以降の平均水揚げ量については、8月が32kg/隻日、9月が63kg/隻日、10月が58kg/隻日、11月が116kg/隻日、12月が70kg/隻日となり、昨年（平成28年：8月が23kg/隻日、9月が33kg/隻日、10月が53kg/隻日、11月が73kg/隻日、12月が53kg/隻日）より増加して推移しました。

合計水揚げ量は、94トンとなり、昨年（平成28年：81トン）を上回りました。

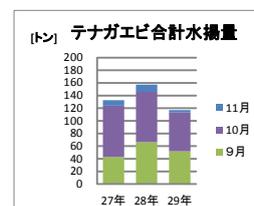
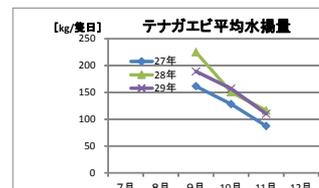


#### (3) テナガエビ

平成29年のエビ漁は、9月以降水揚げがあり、9月の1日1隻の平均水揚げ量は189kg/隻日で昨年（平成28年：225kg/隻日）より減少しました。

10月以降の平均水揚げ量については、10月が157kg/隻日、11月が110kg/隻日で、昨年（平成28年：10月が151kg/隻日、11月が116kg/隻日）と同程度でした。

合計水揚げ量は、117トンとなり、昨年（平成28年：157トン）を下回りました。



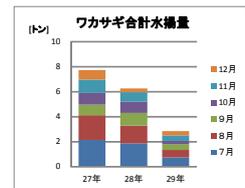
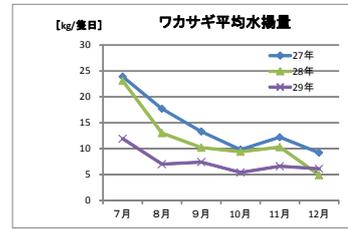
## 2. 北浦 ～水産加工業者3社の魚種別水揚げ状況～

### (1) ワカサギ

平成29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12kg/隻日で、昨年(28年:23kg/隻日)より減少しました。

8月以降の平均水揚げ量についても8月が7kg/隻日、9月が7kg/隻日、10月が5kg/隻日、11月が7kg/隻日、12月が6kg/隻日となり、昨年(平成28年:8月が13kg/隻日、9月が10kg/隻日、10月が9kg/隻日、11月が10kg/隻日、12月が5kg/隻日)より減少して推移しました。

合計水揚げ量は3トンとなり、昨年(平成28年:6トン)を下回りました。

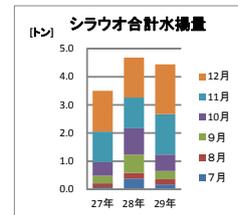
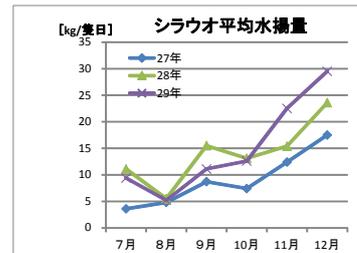


### (2) シラウオ

平成29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9kg/隻日で、昨年(平成28年:11kg/隻日)より減少しました。

8月以降の平均水揚げ量については、8月が5kg/隻日、9月が11kg/隻日、10月が13kg/隻日、11月が23kg/隻日、12月が30kg/隻日となり、昨年(平成28年:8月が6kg/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)より増加して推移しました。

合計水揚げ量は、4トンとなり、昨年(平成28年:5トン)を下回りました。

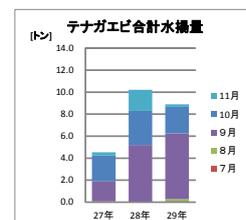
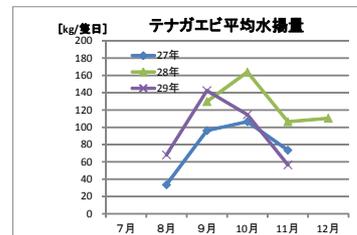


### (3) テナガエビ

平成29年のエビ漁は、8月以降水揚げがあり、8月の1日1隻の平均水揚げ量は68kg/隻日でした。

9月以降の平均水揚げ量については、9月が142kg/隻日、10月が115kg/隻日、11月が57kg/隻日で、昨年(平成28年:9月が130kg/隻日、10月が164kg/隻日、11月が106kg/隻日、12月が111kg/隻日)より減少して推移しました。

合計水揚げ量は、9トンとなり、昨年(平成28年:12トン)を下回りました。



## <トピックス>

### 霞ヶ浦水産研究会活動について ～ワカサギ人工ふ化における水槽内自然産卵法の導入検討～

(茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 振興課)

霞ヶ浦漁業協同組合・霞ヶ浦水産研究会では、ワカサギ人工ふ化事業について、現行の「手搾りによるシュロ枠方式」にかわり、より省力化・効率化が期待され他県で導入が進められている「水槽内自然産卵法」について、他地域における調査及び実証試験に取り組み、霞ヶ浦への同方式の導入を検討しました。

#### ○芦ノ湖漁業協同組合におけるワカサギ人工ふ化技術視察調査

平成29年4月12日に、水槽内自然産卵法の先進地である神奈川県・芦ノ湖漁業協同組合を訪問し、水槽内自然産卵法を活用した人工ふ化技術に関する情報を収集しました。芦ノ湖漁協でも水槽内自然産卵法を導入したことによりワカサギ資源の維持・増大及び漁協経営の安定化に大きく寄与しているとのことでした。

参加した水産研究会員にも非常に有意義な視察内容であり、今後の導入検討に向け大きく貢献するものとなりました。

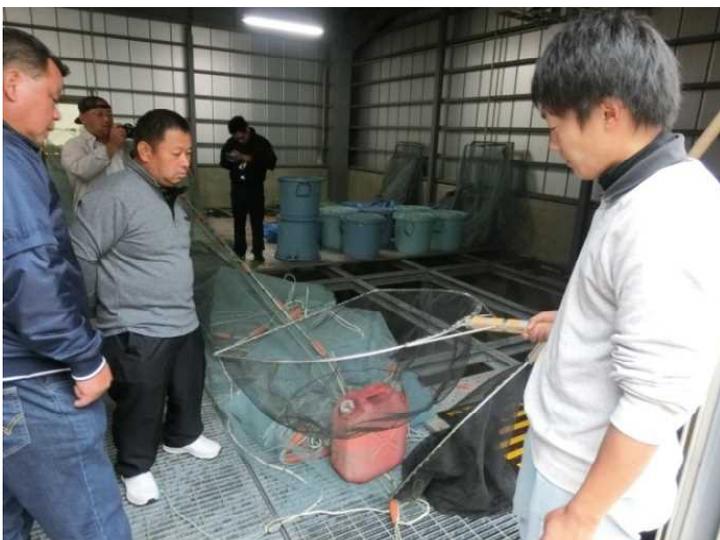


#### ○桧原漁業協同組合におけるワカサギ人工ふ化施設視察調査

11月8日には、福島県・桧原漁業協同組合を訪問し、導入した設備やその成果等に関する情報収集を行いました。桧原漁協でも現在の技術を導入してから2年くらいで、ワカサギの増加・資源の安定を実感するようになったとのことでした。

なお、今回は採卵時期外での訪問だったことから、実際に作業が実施される4～5月に桧原湖を再訪し、実際の人工ふ化作業を視察することとなりました。

さらに、今後とも桧原漁業協同組合とは産地間交流を深めていくことになりました。



## ○ワカサギ人工ふ化技術向上にかかる試験実施

平成30年1月14日から霞ヶ浦漁業協同組合，霞ヶ浦北浦水産事務所，水産試験場内水面支場のサポートのもと，芦ノ湖や桧原湖で行われている水槽内自然産卵法によるワカサギの採卵・人工ふ化試験を行いました。

水槽内自然産卵法用の水槽は，霞ヶ浦北浦水産振興協議会の支援を活用して整備したものを水産試験場内水面支場内に設置しました。平成30年1月24日にワカサギ親魚（活魚）約10kgの確保に成功し，これらを水槽に入れた翌25日には約214万粒のワカサギ卵を得ることに成功しました。



また，事前に水槽の底にキンラン（人工産卵藻）を沈めておいたところ，卵がうまく付着していました。キンランは従来のシュロ枠よりも軽く，簡単に船溜まりに垂下できます。実際にキンランを従来のシュロ枠とともに船溜まりへ設置してみたところ，作業負担を大幅に軽減できることを確認しました。（※一部は粘着性を除去した「分離卵」の作成も行いました。）

霞ヶ浦水産研究会では引き続き人工ふ化作業の省力化・効率化に向けた水槽内自然産卵法の導入等の取り組みを継続していきます。



# 食品表示基準の一部改正

茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 指導課

平成29年9月1日に「食品表示基準」が改正され、一部の加工食品にのみ義務付けられていた原料原産地表示が全ての食品に対し、義務付けられることとなりました。

## 1 食品表示基準の主な変更点

### (1) 新たな制度における表示方法

#### ①国別重量順表示

対象原材料（使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料）の原産地を、原材料名に対応させて、国別に重量割合の高いものから順に国名を表示する。

#### ②例外表示

国別重量順表示による表示が困難な場合には、それぞれ要件を満たす場合に限り、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示＋又は表示」により表示することができる。

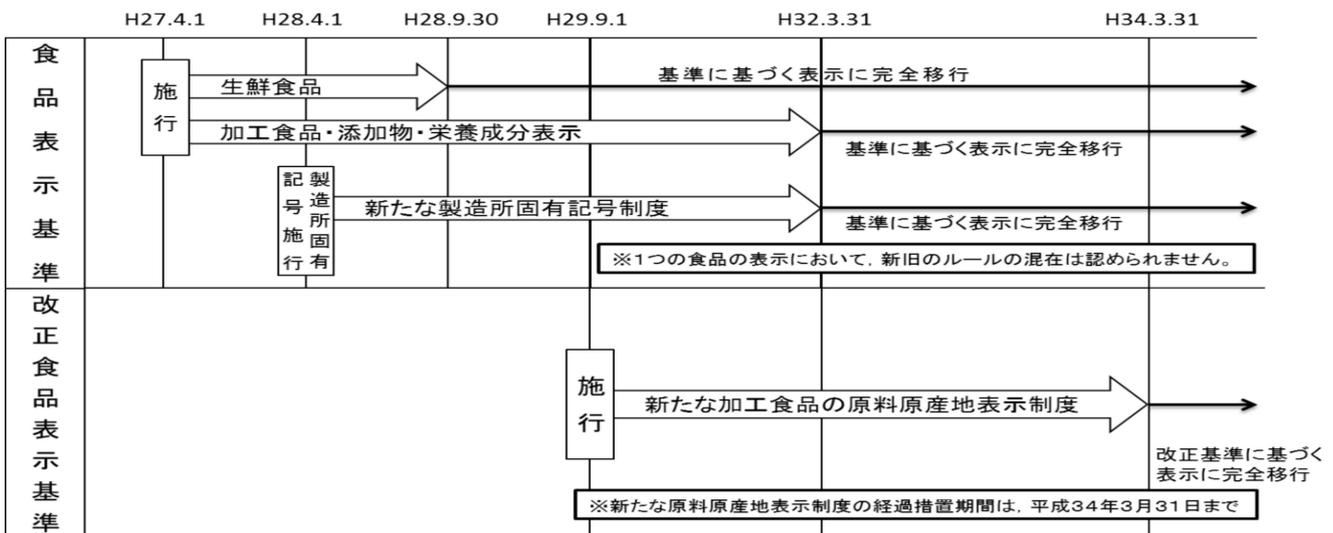
### (2) 従来の対象品目（22食品群＋4品目）

従来通り、国別重量順表示を行う。

ただし、対象原材料が中間加工原材料である場合、原則として製造地を表示する。

また、対象原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の産地が判明している場合には、製造地に代えて当該原材料の名称と共にその産地を表示することができる。

## 2 経過措置期間のイメージ



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/policies/policy/food\\_labeling](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling)】

## <トピックス>

### 農林水産物地域ブランド力向上支援事業

(茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 振興課・指導課)

霞北加工協土浦支部の小松屋食品株式会社、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、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ワカサギ・養殖コイを原材料として、以下の加工品および凍結食材が開発されました。

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、ワカサギ・養殖コイ等の利用が増大することが期待されます。

#### ○加工品 (ワカサギ)

小松屋食品株式会社「わかさぎのエスカベッシュ (洋風南蛮漬け)」

- ・フレンチシェフとのコラボ商品
- ・漁獲直後に急速冷凍処理されたワカサギを使用
- ・徹底した品質管理によって、長期間 (冷蔵で60日以上) 保存可能



#### ○生食用凍結食材 (養殖コイ)

霞ヶ浦漁協所属の養鯉業者「凍結コイ真空パック (生食用一次加工品)」

- ・一般的な活魚出荷以外の方法による養殖コイの新たな販路開拓と消費拡大
- ・下処理済みの「フィレ」や「洗い」など「使いやすいコイづくり」
- ・活コイを処理するための特殊な加工技術が不要で一般的な飲食店等でも扱い可能
- ・急速凍結と真空パック包装により長期保存が可能でロスが少ない
- ・地元飲食店向け販路開拓



# 養殖コイの消費拡大に向けた新たな取り組み ～凍結生コイによる販路開拓と地元消費喚起への挑戦～

茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 振興課

平成28年度及び29年度の2カ年にわたって取り組まれた「農林水産物地域ブランド向上支援事業（県補助）」は、『地域のブランドづくり及び地域資源の魅力発信のために、差別化商品を開発しようとする者に対して支援する』ことを目的に実施された事業です。

同事業の対象となった日本一の生産量を誇る「養殖コイ」においては、「活魚出荷」「小骨が多い」といった取扱いの難しさが課題となっており、このことに対処するための方法として「簡易加工済みの『生コイの真空凍結パック』」の開発に取り組み、これらが十分に食材として活用可能であり、今後の新規販路開拓にとって有効なアイテムとなり得ることが確認されました。

平成28年度は加熱調理用食材としての「筒切り」「骨切りフィレ」「粉付き骨切りフィレ」の3品の商品開発に取り組み、試食会等において「加熱調理用として十分に通用する食材である」「使いやすいさという点も評価すれば活コイでなくとも良いのではないかと認識を新たにした」との高い評価を受けました。

さらに翌29年度には生食用食材として「フィレ」「洗い」の2品の生コイ凍結真空パックの商品開発に挑戦したところ、「歯ごたえ等では活コイに劣るものの、手軽にコイを扱えるという点はやはり優れている」「川魚専門店以外のこれまでコイを扱った経験のないような一般的な飲食店での取扱いに期待が持てるのではないか」「地元でコイ料理を扱っている飲食店は極めて少なく、地域ブランドづくりの趣旨にマッチした商品として地元での取扱いも増えるのではないか」といった期待を寄せる意見が数多く出されました（※平成29年度事業の詳細はトピックス「農林水産物地域ブランド力向上支援事業ブランド事業」にも掲載）。

全国的にもほとんど見られない「生コイの冷凍品」が、生産量日本一を誇る本県において先駆的に開発されたことは、活魚での出荷流通を「慣例」とする全国のコイ養殖業界においても、とても意義のある取り組みであると考えられます。

また、長野県・佐久地方や山形県・米沢地方などコイの食文化が定着し、消費が盛んな地域に比べ、霞ヶ浦北浦周辺においてコイ料理を取り扱う飲食店は少ない実態があることから、今回開発された製品の「強み」である「使いやすいコイ」を活かして「地元飲食店等における販路開拓」に取り組み、本県を生産のみならず消費においても国内有数の地域へと発展させ、首都圏からの距離的な優位性をも活かし、「コイを食べに霞ヶ浦に行こう」という消費者の期待に応えられるようにしたいと考えています。

### 【凍結コイの特徴】

生産者（生）、販売者（販）、消費者（消）それぞれにメリットが生まれます。

- ① 活魚水槽設置の必要なく、新規販路開拓のチャンスが増える（生）
- ② 生産現場における労働時間等の平準化・効率化を図れるようになる（販）
- ③ 事前予約が不要で少人数での急な注文などにも対応可能となる（販）
- ④ コイ料理を新たなメニューとし、差別化を図ることができる（販）
- ⑤ 必要な時に必要な分だけ使用することで「在庫ロス」が生じにくい（販）
- ⑥ 一次加工済みであるため、特別な加工技術が不要（販）
- ⑦ 急に立ち寄った飲食店で気軽にコイ料理を楽しむことができる（消）

今後は、さらに商品の改良を重ね、より高品質でより使いやすい商品づくりに取り組んでいきます。

### 【凍結コイを使用した調理例】



刺身



酢味噌和え



パティ



燻製のカルパッチョ



塩がま



うま煮



春巻き



フライ

## <トピックス>

# 霞ヶ浦北浦海区における漁業制度と漁具漁法の説明会

(茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 漁業調整課)

平成29年5月23日と11月19日に、県・漁業者・遊漁関係者が集まり、漁業制度と漁具漁法についての説明会が開催されました。

霞ヶ浦北浦では、漁業だけでなく釣りなどの遊漁が盛んに行われていることから、遊漁者と漁業者の間には様々なトラブルが生じています。この説明会では、県（霞ヶ浦北浦水産事務所）から霞ヶ浦北浦でどのように漁業が操業されているのか、また、実際に起こったトラブルを事例に説明し、その防止方法について紹介しました。



説明会の様子

意見交換（フリーディスカッション）では、遊漁者からも意見や要望が出され、漁業・遊漁、双方の理解を深めることができました。

### ○漁業者からの主な意見

- ・船は減速して引き波を抑えてほしい。
- ・釣り針、ルアーが漁網に絡まった場合でも網を切らないでほしい。
- ・挨拶を心がけ、お互いに周囲の安全を確保しよう。

### ○遊漁者からの主な意見

- ・操業していることが分かるよう、設置した漁具を目立つようにしてほしい。
- ・ドックの内側での釣りは可能か？

#### 漁業者返答

→ドックの内側には漁具があるので、ドックの外側で釣りをしてほしい。



ルールやマナーをまとめたパンフレット

説明会の様子は霞ヶ浦北浦水産事務所公式ツイッターをはじめ、釣具店のホームページ、釣り専門雑誌などに取り上げられ、説明会に参加できなかった方へも情報を広めることができました。

また、参加者からは「注意点が理解できて良かった」、「霞ヶ浦北浦では様々な種類の釣りが行われているので、多くの人に理解してもらいたい」などの感想が聞かれました。今後も、このような説明会を開催する予定です。



霞ヶ浦北浦水産事務所 @kasumigaura000 · 2017年11月20日

遊漁者が霞ヶ浦北浦における漁業について理解を深め、漁業者と遊漁者による相互の湖内利用調整をより円滑にするための霞ヶ浦北浦の漁業に関する説明会 主催:WBS(ワールドバスソサエティ)が開催されました。



霞ヶ浦北浦水産事務所公式ツイッター

# 小型船舶乗船者のライフジャケット着用義務化について

茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所 漁業調整課

平成30年2月1日より、20トン未満の小型漁船の場合、原則として、すべての乗船者にライフジャケットの着用が義務付けられています。

## 1 概要

### (1) 義務対象者

総トン数20トン未満の小型漁船のすべての乗船者

### (2) 根拠法令

船舶職員及び小型船舶操縦者法第23条の36第4項

船舶職員及び小型船舶操縦者法施行規則第137条

### (3) 違反した場合の罰則等

乗船者にライフジャケットを着用させなかった船長には違反点数2点が付され、再教育講習を受講しなければなりません。違反点数が累積5点以上に達すると、最大で6か月の免許停止になります。(平成34年2月1日から罰則適用)

## 2 ライフジャケットの着用にあたって

様々な種類があるため、作業内容に合うものを選んでください。



固形式

浮力材は発泡樹脂。  
発泡材が断熱材になり、  
防寒性がある。



膨張式 (首かけ)

膨張式 (腰ベルト)

着水時にガスで気室が膨らむ。  
コンパクトで作業を妨げにくい。



空気密封式

浮力材は空気の袋。  
突出部が少なく、  
引っかかりにくい。



型

国土交通省が試験を行って安全基準への適合を確認したライフジャケットには桜マーク (型式承認試験及び検定への合格の印) があります。着用義務の対象となる場合、原則として、桜マークのあるライフジャケットを着用してください。

※以上はあくまで概要です。詳細は右記でご確認をお願いします。 水産庁HP <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/anzen.html>

## 平成30年度 知事許可漁業の一斉更新について

平成30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 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30年12月31日	さし網漁業	雑魚さし網漁業 （掛網漁業）
平成31年 3月24日	つけ漁業	おだ漁業 笹浸漁業 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30年度の漁船検認について

平成30年度の実施予定は167隻で、平成25年度に検認または登録（変更登録を含む）を行った漁船が対象となります。

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。

# 水産物における放射性物質の検査結果等について (平成30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29年度検査結果 (採取日, Bq/kg)				平成28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	西浦	10	33	47 (5/8)	15	26	44	64	24
		北浦	5	37	49 (4/26)	26	18	39	57	21
	ウナギ	西浦	1	29	29	29	8	23	29	20
		北浦	3	21	24 (4/25)	17	18	19	27	8.8
	ギンブナ	西浦	5	19	25 (8/30)	15	7	21	27	17
		北浦	1	23	23	23	6	17	19	15
	ゲンゴロウブナ	西浦	1	9	9	9	1	19	19	19
		北浦					2	13	13	13
	ワカサギ	西浦	14	15	21 (6/28)	11	12	16	21	10.0
		北浦	7	13	13 (7/6)	6	7	13	21	6.8
	シラウオ	西浦	5	6.8	8.3 (9/19)	ND	7	6.8	9	ND
		北浦	4	10	14 (11/20)	7.8	5	10.0	15	4
	ヌマチチブ	西浦	1	ND	ND	ND	1	23	23	23
		北浦	1	4.8	4.8	4.8				
ヨシノボリ	西浦	1	11	11	11	2	13	25	ND	
ウキゴリ	西浦	1	13	13	13					
テナガエビ	西浦	4	8.6	12 (8/30)	5.4	2	7.5	15	ND	
	北浦	1	8.4	8.4	8.4	2	7	8.4	5.5	
イサザアミ	西浦	2	7.4	7.4	7.4	1	ND	ND	ND	
養殖	アメリカナマズ	西浦	4	2.9	6.6 (6/7)	ND	4	3.9	8.1	ND
	コイ	西浦	4	ND	ND	ND	4	ND	ND	ND
		北浦	4	ND	ND	ND	4	0.9	3.5	ND
	ギンブナ	西浦					1	6.3	6.3	6.3
ゲンゴロウブナ	西浦	1	5.6	5.6	5.6	1	7.5	7.5	7.5	

注) ND 検出限界値未満  
北浦 北浦 外浪逆浦を含む

# 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29年11月7日、すいさん会館（水戸市三の丸）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）

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，毎年開催されているもので，平成29年度の出品数は，霞ヶ浦北浦部門250点，沿海部門121点でした。

今年の霞ヶ浦北浦部門の特徴としては，好漁であったシラウオやエビ類が例年よりも多く出品されていました。また，常温保存に対応した窒素充てんやフリーズドライによる新製品などもあり，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。

これら数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辺田商店の「わかさぎ甘露煮」が受賞となりました。

この製品は，卵がしっかり詰まった大ぶりの子持ちワカサギだけを厳選し，じっくりと秘伝のタレで煮込むことで，美しく飴色に輝く製品に仕立て上げていて，卵のプチプチとした食感と柔らかかにほろりと崩れる身が，ロ一杯に広がります。霞ヶ浦北浦の高い技術を活かし，正直に，丁寧に作られた味を，消費者に届けたいという強い想いが感じられ，審査では，この点が高く評価されました。



農林水産大臣賞「わかさぎ甘露煮」



辺田商店 邊田 和夫 氏

表彰式は，平成29年12月8日，水戸プラザホテルにおいて行われ，賞状と記念品が授与されました。

その他の各賞の受賞者は次ページ一覧表のとおりです。

## 平成29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	わかさぎ甘露煮	辺田 商 店 邊田 和 夫	行方市白浜353	北 浦
水産庁長官賞	しらうお佃煮	貝塚忠三郎商店	かすみがうら市坂687	かすみがうら市
	えび赤煮	大輪水産	行方市麻生515	霞ヶ浦
県知事賞	白魚煮干	(株)栗山商店	かすみがうら市柏崎925	かすみがうら市
	うなぎ佃煮	(有)増田	潮来市潮来571	霞ヶ浦
	鮒こぶ巻	(有)富田商店	美浦村馬掛496	湖 南
県議会議長賞	鮒甘露煮	コモリ食品 小森 喜 幸	銚田市中居330	北 浦
大日本水産会長賞	くるみ小女子	小松屋食品(株)	土浦市蓮河原新町9-5	土 浦
全水加工連会長賞	味付焼わかさぎ	鈴木 泰 夫	土浦市大和町6-8	土 浦
県農林水産部長賞	醤油海老	(有)やまと水産	土浦市沖宿町742-2	かすみがうら市
	わかさぎ甘露煮	さくらや本店 櫻井 千 章	小美玉市下玉里1357	霞ヶ浦
	えび甘煮	河野水産 河野 勝	行方市三和679-2	北 浦
	わかさぎ飴煮	伊藤 商 店 伊藤 義 男	稲敷市浮島4843-1	湖 南
県加工連会長賞	わかさぎ煮干	澤邊 水 産 澤邊 水 光 子	土浦市沖宿町561	かすみがうら市
	いかだ焼き	篠塚 商 店	鹿嶋市大船津2575-1	霞ヶ浦
	しじみ佃煮	山下 商 店 山下 清	稲敷市浮島4412	湖 南
	わかさぎ煮干	箕輪名産店	土浦市大和町7-22	土 浦
県農林水産振興協議会長賞	白魚くるみ	(株)やましち	かすみがうら市坂726	かすみがうら市
霞ヶ浦北浦水産振興協議会長賞	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
	わかさぎ佃煮	伊藤水産	行方市手賀1310-3	霞ヶ浦
	しいたけ昆布佃煮	海老澤 商 店 海老澤 正 之	行方市宇崎307	北 浦
	白魚佃煮	高須水産 高須 耕 一	稲敷市浮島4990-4	湖 南
	小えび佃煮	(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議会長賞	しらうお佃煮	(株)中村商店	かすみがうら市坂3-1	かすみがうら市
	鮒甘露煮	(有)大形屋商店	小美玉市小川1343-25	霞ヶ浦

# お知らせ

## 平成30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	中 村 丈 夫（新）
	漁業調整課長	星 野 尚 重（新）
	振興課長	渡 邊 尚 明
	指導課長	黒 山 忠 明（新）
水産試験場内水面支場	技佐兼支場長	大 森 明（新）
	内水面資源部長	根 本 隆 夫
	増養殖部長	荒 井 将 人
霞ヶ浦北浦海区漁業調整委員会	事務局長	柳 田 洋 一（新）

～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/>