



公益社団法人

# 日本水産資源保護協会

## 季報

2016年 **秋** 通巻549

第9巻 第3号

### CONTENTS

#### 燈火 漁業管理の工具箱

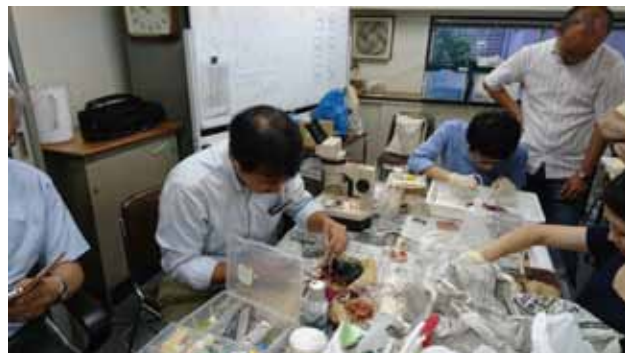
国立研究開発法人 水産研究・教育機構 牧野 光琢 ……………3

◆会議の報告等 …………… 8	◆お知らせ …………… 10
水産資源保護啓発研究事業	

第18回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー 日本水産資源保護協会が関係する諸事業が出展しました …………… 2
------------------------------------------------------------------

第36回全国豊かな海づくり大会 寒鰯大敷網有限会社が環境大臣賞を受賞 …………… 11
------------------------------------------------

国産水産物流通促進事業のご案内 店頭学習会 北陸で開催！ …………… 12
------------------------------------------



平成28年8月22日～26日および8月29日～9月2日の計10日間にわたり、「養殖衛生管理技術者養成本科実習コース研修」が開催されました。本年度は28名の都道府県や関連機関の職員が受講し、養殖衛生管理技術者として必要な技術の習得につとめました。  
写真：東京大学の良永先生、伊藤先生、横山先生が講師を務める寄生虫実習の様子

# 第18回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

## 当協会が関係する諸事業が出展しました

大日本水産会主催のジャパンインターナショナルシーフードショーが8月17日から19日まで東京ビックサイトで開催され、国内外から800社以上が出展し、約3万2000人の来場がありました。



マリン・エコラベル・ジャパンのブースでは、多くの人に日本の水産エコラベル制度を知ってもらうため、パンフレット等の配布を行いました。



神戸市漁業協同組合、高橋商店のブースでは、人気商品の「いかなごぐい煮」をはじめ MEL 認証を受けた商品の PR を行いました。



国産水産物流通促進センターでは、「目詰まり解消」取組支援事業の相談を受けました。



復興水産加工業販路回復促進センターのブースでは、東北被災地の販路回復への取り組みや福島県の漁業振興の取り組みについて紹介しました。



国立研究開発法人 水産研究・教育機構 牧野 光琢

### 1. はじめに

我が国周辺の海域には、深浅の激しい複雑な地形が形成されているとともに、黒潮や親潮などの海流と列島が南北に長く広がっていることがあいまって、多様な環境が形成され、多くの海洋生物が生息・生育しています。この多様な海洋生物を食料として有効に利用するため、日本の漁業では歴史的にさまざまな漁具・漁法が発展してきました。特に、地方の食文化の多様性を支えている生鮮の地魚の多くは、多様な漁具を用いて沿岸の複数の魚種を狙う、零細沿岸漁業によって漁獲されています。このようにして水揚げされた多様な海の恵みを尊び、さまざまな手法で加工・調理していただく和食文化は、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、国際的にも高く評価されていることは周知のとおりです。

水産資源は、海洋環境などの影響を受けて常に変動しています。日本やアジア太平洋諸国のように、この変動する多様な魚種を多様な漁具で多数の漁船が採捕する場合、政府によるトップ・ダウン的な漁業管理はコストが高くなり、非効率です。よって、地域の資源利用者の団体（日本の場合は漁業協同組合などの漁業者団体）を核に、自主的な管理制度を政府が支援しながら公的管理と組み合わせていく、共同管理（Co-management）が発達してきました。今日、世界の漁業生産の中心は先進諸国からアジア太平洋諸国やアフリカ沿岸国に移りつつあります。よってこれからの世界の漁業では、共同管理こそが、コモنزの悲劇を避けるための現実的な選択肢であるといわれています。日本は、長い漁業の歴史を通じてはぐくんできた沿岸漁業の共同管理の経験と知恵を、途上国にしっかりと伝えていくことが求められています。

1990年代ごろまでの国際学会における、漁業管理に関する議論では、対象魚種に対して生物学に基づくIQ（個別漁獲割り当て：TACを個別に細分し、個々の漁船や漁業者に割り当てる仕組み）やITQ（譲渡可能性個別漁獲割り当て：IQを売買可能にしたもの）など

の財産権を設定し、あとは自由競争に任せればよい、という考え方が主流でした。そこでの政府の仕事は、生物学に基づくTACの設定とIQ/ITQの配分、ITQの場合は取引市場の整備、そして漁業者による違反の取り締まりのみを担当すればよく、小さな政府が実現できて無駄がはぶけるという考え方です。当時の一般的な政治経済学の流行にも沿った議論でした。しかし、その後のリーマンショックなどグローバルな経済危機や、市場メカニズムの限界に関する議論を経て、短期的な経済効率性を過度に追及すると社会の多様性や安定性を犠牲にしやすい、という考え方が広がりました。そして近年の国際的議論では、特に水産資源のように変動する自然資源の管理については、さまざまな管理施策の長所・短所を踏まえつつ複数の管理施策を組み合わせることによって、安定的な管理を実現することの重要性が指摘されています。

よってこれからの漁業管理は、政府による公的な管理とともに、各地の漁業関係者（漁業者、組合関係者、研究者、普及員など）が現場での協議にもとづいてさまざまな管理施策の組み合わせを選び、それを自主的に実行するとともに、その効果や意義をみずから評価し、自然や社会の変化に応じて柔軟に修正をくわえていくための仕組みづくりが必要となります。いわば、地域のさまざまな知識・経験にもとづく、順応的な漁業管理を支援するための仕組みです。それが、本稿でご紹介する「漁業管理の道具箱」です。

### 2. 「漁業管理の道具箱」の仕組み

まず図1は、水産資源が海の中で再生産してから、成長し、漁獲・水揚げされ、陸上での加工・流通をへて、食卓で消費されるまでの流れを、俯瞰図としてまとめたものです。このすべての段階で、さまざまな工夫を組み合わせるにより、持続的な漁業を実現しよう、というのが「漁業管理の道具箱」の基本的な考え方です。

ただし、各現場に適した工夫の内容は、津々浦々、さまざまです。生態系や漁獲対象の生物学的特徴、漁具漁法の特性、近隣海域で競合する漁業種類の存在、

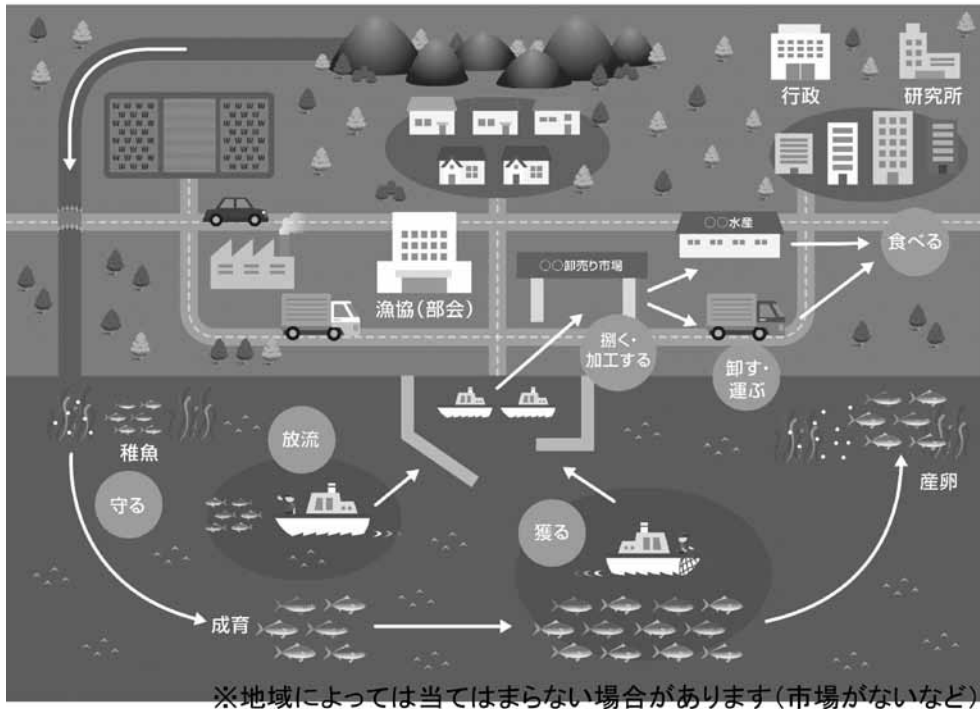


図1 漁業管理の俯瞰図

季節ごとの代替漁獲対象種との関係、市場での評価(単価)、ブランド化の有無、現場の地理的な条件、加工による付加価値向上の取り組みの有無、大消費地からの距離、輸入品など競合品との関係、部会や研究会など組合内の管理体制、科学的知見の程度など、さまざまな条件によって、工夫の組み合わせ方は異なります。また、今後地球温暖化や経済のグローバル化がすすむと、そのような工夫の内容も、徐々に変化させていく必要があるでしょう。

そんな大変な漁業管理・調整を、現場のことを知らない行政や研究者ができるわけがありません。現場のことを一番知っているのは、現場の方々なのです。こたえは現場にあるのです。だからこそ「漁業管理の工具箱」が役に立つのです。

具体的には、表1のように、3つの場所(漁場、港、陸上)・9つの分類・45の工夫、という3段階の構造になっています。そしてこの構造に基づき、「全国青年・女性漁業者交流大会」における各地の取組報告の受賞事例を中心に、全国の優良事例のデータベースを作成し、実際に漁業者と議論をする際に使用するスライドや具体的事例の写真などを整理しました(図2、図3)。このデータベースにある適切なスライド・写真をつかって、自分の現場の3つの場所・9つの分類・45の工夫をひとつずつ、議論していきます。やっているのかいないのか、現状を5点満点で自己評価すると何点か、自分の現場の強みや弱み、次に何かやるなら

何ができそうか、などを、漁業者、漁協職員、普及員、研究者などが、各地の優良事例も参考にしながら、一緒に議論していくのです。通常、この作業は1時間～1時間半程度で終了します。

### 3. 期待される効果

これまでわたくしどもは、この「漁業管理の工具箱」を使い、日本各地の漁業者とともに議論を行ってきました。参加された漁業者からは、「工具箱の使用によって、今後のアイデアを整理することができた」、「他の地域のいろいろな取り組みを知ることで、モチベーションの向上につながった」、「周りの他の人が何を考えていたのか、はじめてよくわかった。意外と同じことを考えていた」、「あいつがあんなこと考えていたとは知らなかった」などの意見が得られました。

いろいろな現場を回ってみてわかったこともいろいろありました。たとえば、年代別に問題意識に差がある、ということです。たとえば、1980年代前半に深刻な不漁を経験し、その後の熱心な取り組みによって現在は非常に豊富な漁獲に恵まれている現場の場合、若手の漁業者は自己評価がきわめて高かったのですが、理事クラス(シニアクラス)は常に慎重で、いつまた不漁になるかわからない、という危機感をもっていました。また、海の中の資源の増大を理事クラスが重視するのに対し、陸の上でのコスト削減や高く売る工夫を若手が重視する、という現場もありました。いずれ

表1 「漁業管理の道具箱」の3つの場所・9つの分類・45の工夫

場所	9つの分類	45の工夫	組織(委員会や研究会)でやってみよう(△)これからはやってみよう(△)できない、むずかしい(×)	個人や仲間で作ってみよう(○)これからはやってみよう(△)できない、むずかしい(×)	点数(1~5点)不満足:1点満足:5点	強み	弱み	追加できそうな工夫	備考、メモ	
① 漁場	(1)魚を獲るとき(漁業管理に関する項目)	1. 漁具・漁法の制限 (船に道具は使っていない、漁具の大きさ・長さ、網目の距離、針のサイズ など)	1	1						
		2. 漁船の形・大きさ、操業量の制限 (トン数、馬力、水櫃の大きさ、荷重まで操業してよい など)	2	2						
		3. 人数の制限 (組合員数の加入制限、漁業を行う人数の制限、乗組人数の制限、など)	3	3						
		4. 漁期の制限 (漁漁期間や休漁日の設定など)	4	4						
		5. 操業日数・操業回数の制限 (有休あり休日、何時から何時まで、など)	5	5						
		6. 体長制限、船ついで漁の制限、獲る魚の工夫 (最小サイズ、最大サイズ、オス/メス、旬のものだけを獲る など)	6	6						
		7. 船隻制限(りんぱんせいの) (漁場を区切って漁業に使うことで、漁場を休ませる)	7	7						
		8. 安全対策のついで (ライフジャケットの着用 など)	8	8						
		9. 漁漁区・保護区の設置、漁場の制限 (漁場、種魚の育成場の保護、など)	1	1						
		10. 漁船制限(にらみん) (停れた漁船をほりおこす)	2	2						
(2)漁場の手入れ(漁場管理に関する項目)	1. 漁船(びんぱんせいの)の生産・採種や放流	3	3							
	2. 人工エサ投与(しゅうひん)の生産・採種や放流	4	4							
	3. 養魚(びんぱんせいの)の回収、回収し、再産卵の回収、そうじ	5	5							
	4. 船上ででの餌の確保、餌の供給(米の工夫、おやの工夫、おやの餌や餌のシート、選別時の散水、エルフの使用 など)	1	1							
	5. 船上ででの一次処理、中間を加工する (活けじめ、神経抜き、など)	2	2							
	6. 本足の禁止 (クーラーボックスの使用、船の使用、船上選別、活魚籠の有効活用、個別包装、等)	3	3							
	7. 船上ででの保立て、大きさなど維持をそろえる (魚種別、サイズ別、品質別、銘柄別)	4	4							
	8. プルーフ操業 (3~5隻のチームで順番に出漁し、順番に休漁する)	1	1							
	9. 漁業化(きょうせう)の船 (仲間や経営体どうしで船や漁具を共有し、経営を節約する)	2	2							
	10. エンジンの馬力、回転数、船のスピードの制限 (移動時/操業時のスピード制限、みんなまで燃料を節約)	3	3							
(3)おいしい魚を消費者に届ける工夫(加工や販売に関する項目)	1. 一日当たりの漁獲量のついで (みんなまで燃料を節約)	4	4							
	2. 船、エサや漁具を改良する (省エネ船にする、生エサから戻り餌に置き換える、など)	5	5							
	3. 船をばさむ(市場での制限の管理、本足の禁止 (クーラーボックスの使用、パース使用、散水、個別包装や個別封入 など)	1	1							
	4. 漁業化(きょうせう)の船 (仲間や経営体どうしで船や漁具を共有し、経営を節約する)	2	2							
	5. 船や船の衛生に気を配る (こまめな掃除、HACCPの取得、優良衛生食品管理申請や漁場に設定される、など)	3	3							
	6. 船をばさむ(市場で大きさなど維持をそろえる (魚種別、サイズ別、品質別、銘柄別)	1	1							
	7. 新たな売り先をつくる (新たな心強い人、新たな販売店、輸出する、など)	2	2							
	8. 新たな売り先をつくる (新たな心強い人、新たな販売店、輸出する、など)	3	3							
	9. 新鮮品(しゅうひん)の新鮮や改良、漁獲の共同利用 (電池、網、漁船、身体スチロール箱、漁具倉庫の共同利用、など)	4	4							
	10. 船をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	5	5							
② 港	(1)早く来る、ムダを省く工夫(加工や販売に関する項目)	1. 船をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	1	1						
		2. 船をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	2	2						
		3. 船をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	3	3						
		4. プランドの取り扱ひ、船が互いの船に干渉しない (干渉しない船を待つ、次々してから来るなど)	4	4						
		5. 船をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	5	5						
		6. 船をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	1	1						
		7. 船をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	2	2						
		8. 船をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	3	3						
		9. 船をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	4	4						
		10. 船をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	5	5						
③ 陸上	(2)漁場を守る取り組み	1. 自給再生活動 (漁場、干潟、サンゴ礁の再生活動、埋立体やダムの改修活動、など)	1	1						
		2. 漁場活動、漁場の水質管理 (魚付をばさむ(市場で加工処理をそろえる、加工方法をそろえる (加工処理場を建てる、加工方法をマニュアル化や統一 など)	2	2						
		3. 漁場のそじ (ゴミの回収、など)	3	3						
		4. 自然再生の普及や教育 (関係者や地域の環境学習の開催、など)	4	4						
		5. 漁業、研修会、漁漁会の開催や参加 (漁業士研修会への参加、勉強会の開催、講師をよぶ など)	1	1						
		6. 漁場の監視	2	2						
		7. 漁業の調査、水産物の調査など (研究センターや共同の調査、漁業日記の記録、漁場活動の作成など)	3	3						
		8. あたらしい漁具・漁法の開発、加工法・調理法の研修、新商品の開発	4	4						
		9. 未利用資源の調査や活用、マーケティング調査 (新しい資源の発見、消費者の求めているものを調査)	5	5						
		10. 年度スケジュールの見直し (漁場を休ませる目的で新たな資源調査を行う、新たな人材の確保など)	6	6						
7. 乗客の受け入れ (リッターでの乗客の受け入れ、長泊体験、漁業体験、ブルーツーリズム、など)	7	7								

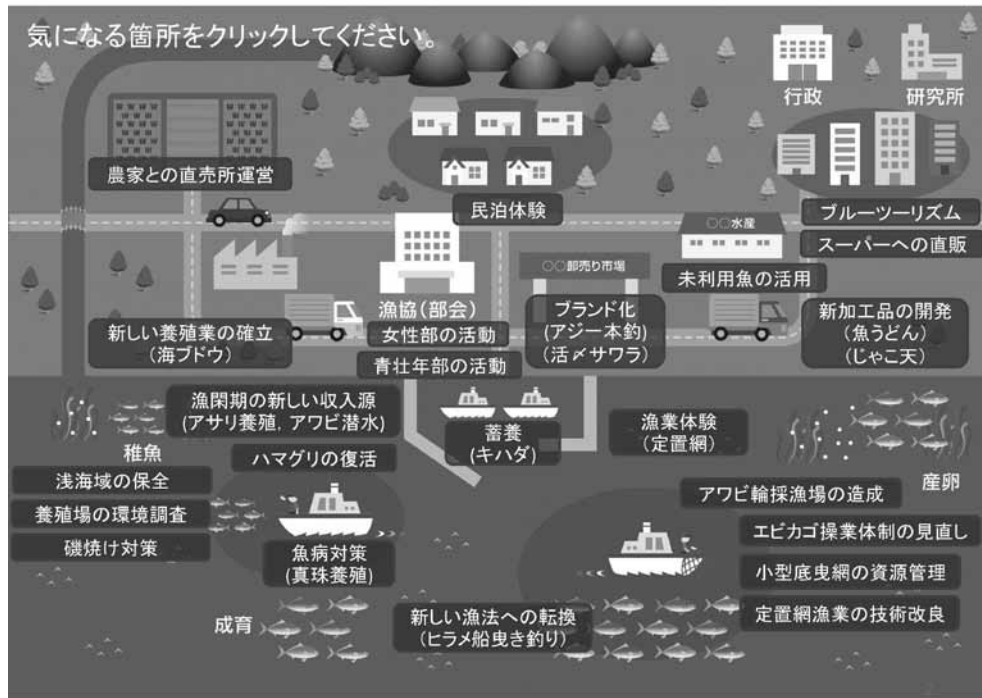


図2 優良事例データベースのトップページ

**加工処理の流れ**

**大人気！フライ半製品**

**名称：未利用魚加工で魚価低迷に倍返し！！**

**取り組みや工夫：③陸上(1)-1, (1)-2, (1)-4, (3)-1 など**

**概要：2002年より、①自立、②、新鮮、③安価、④実力主義の4つのポリシーに基づき、自前の施設での加工、地域交流館などでの直接販売を行ってきた。地元の消費者のニーズに敏感で、刺し身への加工など細かく対応してきた。冷凍保存の効くフライ半製品が人気商品となった。**

**効果：小型機船底びき網、建網で漁獲される季節外れのハモ、カナガシラや規格外のタチウオ、シタビラメの単価が約10倍(1,000円/kg)となった。ホシザメ、コショウダイなど未利用魚の加工品が普及した<sup>3)</sup>。**

図3 データベースの事例情報 (イメージ)

にせよ、このような議論を通じて現状認識を共有することから、漁業管理の改善は始まります。第三者(普及員など)とも相談しながら、客観的な認識の共有をめざすことが大切です。

「漁業管理の工具箱」を使用することで期待される効果をまとめると、以下のようになります。まず、現場

(種別・漁法別の部会・研究会等)において工具箱にもとづく議論を行うことにより、管理意識の形成、現在の管理状況の把握・情報共有・認識共有を促進することができます。このような基礎的情報を関係者が共有することは、問題解決の第一歩です。そしてその後、自分たちの現場で次に何をやるのかという具体的な対

処策を検討する際に、他地域の優良事例情報を選択肢の一覧として参照することで、具体的な議論ができるのです。また、この工具箱を使えば、同じ資源を利用している地域内の他漁具・漁法、あるいは近隣地域の他漁協との情報共有や、管理内容の整合性の検討、そしてより広域的な管理の取り組みを検討することにもつながりえます。

都道府県の水産業普及指導業務においても、この漁業管理の工具箱は有用です。まず、担当職員が現場関係者と一緒に考え、議論を始めていくためのとっかかりになります。一般に、たとえ漁業管理に高い意識を有していない現場においても、漁具や漁法については興味があり、常に新しい情報を欲しているものです。

よって、データベースから現場の漁業者が興味を持ちそうな漁具・漁法の情報を選び、それを見せることをきっかけとして、管理の現状把握や問題同定の作業に移っていくことも有効だと思われます。また、津々浦々という言葉もあるように、沿岸漁業の現場は、場所によって状況も問題も多様です。よってこの工具箱を、他の普及指導員との情報・認識の共有や後任に引き継ぐ際の様式、あるいは新人が現場を学習する際の様式としても使用することができます。

今後は、データベースの事例をもっと増やし、多様な現場のニーズに合った優良事例を整理・拡充していくとともに、浜の活力再生プランの立案にも直接活用できるような仕組みに改良していく予定です。

平成 28 年度水産資源保護啓発研究事業

平成 28 年度に実施した巡回教室、コンサルタント派遣、ブロック研修会の概要は以下のとおり。  
季報 548 号で報告済みのものは除き掲載しています。\*表の「回」は通し番号です。

巡回教室の開催

回	開催日	派遣依頼 機 関	開催場所	課 題	内 容	講師氏名 (敬称略)
2	6月1～ 2日	岩手県	北上市 花巻市 盛岡市	カワウ被害防止 対策～ねぐら・ コロニー調査を 中心に～	事前に現地確認を行うとともに、効果的な 被害防止対策を進めるうえで重要となるね ぐら・コロニーの探索及び調査手法につい て指導を受ける。	バードリサー チ 加藤ななえ
3	6月13～ 14日	島根県	大田市	磯焼けの原因と その対策方法に ついて	①磯焼けの主な原因 ②植食生物であるウニ 駆除の方法 ③海藻を増やすための母藻投入 の実施方法の各項目について解説を受けた。	株式会社ベ ントス 南里海児
4	6月30日	広島県	福山市	福山地先海域に おける漁場環境 について	福山地先海域における漁場環境、特に基礎生 産力の現状から、春先～秋にかけてケイ藻を 増やす試みが待たれる、と解説を受けた。	広島大学大 学院 小池一彦
5	7月5日	愛知県	西尾市	外来性ツメタガ イ類によるアサ リ食害被害とそ の対策	在来種のツメタガイと外来種のサキグロタ マツメタの比較の後、東北地方での駆除の 事例の紹介を受け、ツメタガイ類への対策 としては、駆除だけでなく、サキグロタマ ツメタ等の外来生物が含まれる輸入アサリや 県外産アサリに頼らないことが大切であり、 また漁場管理においては現場を常に観察し 続けることが重要であると解説を受けた。	東邦大学 大越健嗣
6	7月8日	山梨県	甲斐市	栃木県における アユ漁業の現状 と対策について	栃木県の事例の紹介とともに、アユ漁場を 正しく評価して ①アユ放流事業の効率化、 ②アユの赤字を何で補填するか？ ③どう やってアユの釣り人を増やすか？ を考えて いく必要があると解説を受けた。	栃木県水産 試験場 高木優也
7	9月3日	島根県	松江市	日本海における サワラの回遊生 態と漁況予測の 試み	①日本海で増加したサワラ ②サワラの回遊 に関する研究 ③サワラの海況予想の研究 (新潟県・島根県周辺)の各項目について解 説があり、今後の漁獲量について予想がな された。	新潟県水産 海洋研究所 池田怜
8	9月8日	鳥取県	鳥取市	アユの生態を探 り、資源の保全 を図る	アユ資源は減少し続けており、アユ放流効 果を低下させる原因も起きており、今は種 苗放流でアユ資源を維持するのは難しいと 解説を受ける。また、高知県における取り 組みについて紹介を受けた。山陰地方の現状 から、放流に頼らない親魚の確保等の新た な取り組みに早急に着手することが推奨さ れた。	たかはし河 川生物調査 事務所 高橋勇夫



回	開催日	派遣依頼機関	開催場所	課題	内容	講師氏名(敬称略)
9	9月9日	長崎県	対馬市	ブランド魚の付加価値向上と資源の有効利用	対馬のブランド魚である赤アマダイ「紅王」が京都でブランドを確立するには、単に素材・味だけを売り込むのではなく、①料理人に配慮した工夫 ②料理人・消費者の購買意欲を高めるための取り組み ③生産者と料理人の交流等による情報共有と信頼関係の構築 ④SNS等による情報発信等による付加価値を高める取り組みが必要である。	大阪商業大学 原田禎夫
10	9月26日	京都府	京都市	天然鮎の活用促進について	内水面漁協の正組合員が減少傾向にある中で、天然鮎を活用することで放流経費を削減し漁協の経営の改善・安定化を図ること、京都の河川における鮎の遡上状況と課題、京都府の新たな取り組み状況、京都の鮎を盛り上げるための提案等について解説を受けた。	東北区水産研究所 八戸庁舎 富士泰期
				遊漁者の多様なニーズに応えるための、放流に頼らない溪流魚増殖と資源管理	全国の組合員数の推移や魚種ごとの遊漁者数の状況、多様な増殖方法や生残率・種苗経費の比較、他府県の優良事例等について解説を受けた。	中央水産研究所 内水面研究センター 中村智幸
				地域の水産資源・漁場環境をみんなで保全・活用する～漁協と地域団体の協働の可能性～	川魚や遊漁券に関する一般の方を対象としたアンケート調査結果や地域団体と漁協の連携による河川環境保全活動、川に親しんでもらうためには人と人とのつながりが大きな要因となること等について解説を受けた。	プロジェクト保津川 原田禎夫

ブロック研修会の開催

回	開催日	派遣依頼機関	開催場所	会議名称	課題	講師氏名(敬称略)
1	7月11～12日	静岡県	静岡市	第41回全国養鱒技術協議会大会	水産物小売の視点から考える生鮮サケ・マス市場の将来展望～内水面養殖の存在意義	鹿児島大学 佐野雅昭
					今後発生が危惧されるサケ・マスにおける魚病と対策	東京海洋大学 佐野元彦
2	9月1～2日	青森県	青森市	全国湖沼河川養殖研究会第89回大会	生態系のバランスと漁業	弘前大学 東信行
					カワウの時空間分布と水産被害対策	中央水産研究所 内水面研究センター 坪井潤一
					侵略的外来種の総合的防除	シナイモツゴ郷の会 高橋清孝

(公社) 日本水産資源保護協会は以下の規格の認証(認定)機関として認められています。

生産情報公表JAS規格:「日本農林規格」(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づく規格)



食品の生産情報(誰が、どこで、どのように生産したか)を消費者に提供する仕組みとして、「生産情報公表JAS規格」を制定しています。JAS規格制度は、JAS規格を満たしていることを確認した製品にJASマークを付けることができる制度です。国(農林水産大臣)が制定。

MELJapan:『マリン・エコラベル・ジャパン』(Marine Eco-Label Japan)



FAO(国際連合食糧農業機関: Food and Agriculture Organization of the United Nations)の持続可能な漁業の認証のガイドラインに基づき、ISO認証の仕組みに沿った認証制度です。

\*スキームオーナー「一般社団法人 大日本水産会」

\*規格とその認証の仕組みを所有し、運営・維持する主体

AEL:『養殖エコラベル』(Aquaculture Eco-Label)



持続可能な養殖業の発展に資するため、FAOの養殖認証に関する技術的ガイドラインに基づき、ISO認証の仕組みに沿った認証制度です。

スキームオーナー「一般社団法人 日本食育者協会」



● お知らせ ●

「(公社) 日本水産資源保護協会・受託検査について」

当協会では、以下の検査を受託しています。検査の申し込み・詳細は下記までお問い合わせ下さい。

●検査内容

- ・コイヘルペスウイルス(KHV) PCR 検査
- ・コイ科魚類特定疾病検査(KHV およびコイ春ウイルス血症(SVC))
- ・中国向け輸出錦鯉検査
- ・ヒラメのクドア・セブテンpunkタータ検査
- ・カナダ向け輸出餌用マサバの目視検査
- ・ロシア向け輸出水産食品魚病検査(活魚介類検査)
- ・中国向け輸出活水産物検査(目視検査)

●検査方法

農林水産省「特定疾病等対策ガイドライン」、国際獣疫事務局(OIE)監修の疾病診断マニュアルなどに準拠した方法を用います。検査結果は日本語表記あるいは日英文併記の結果報告書を発行します。

●受託検査に関するお問い合わせ・資料請求

公益社団法人 日本水産資源保護協会 受託検査担当

TEL: 03-6680-4277 FAX: 03-6680-4128

E-mail: kensa-jfrca@mbs.sphere.ne.jp

ホームページ: <http://www.fish-jfrca.jp/>

# 第 36 回全国豊かな海づくり大会

## 寒鰯大敷網有限会社が 環境大臣賞を受賞



やまがた大会キャラクター  
もっけだのん

第36回全国豊かな海づくり大会の式典において功績団体表彰が行われ、平成26年にマリン・エコラベル・ジャパンの認証を受けた寒鰯大敷網有限会社が資源管理型漁業部門の環境大臣賞を受賞しました。



寒鰯大敷網有限会社 酒井光二氏（前列右から3人目）（写真提供：JF 全漁連）



表彰の様子（写真提供：JF 全漁連）

### 【功績の概要】

寒鰯大敷網有限会社の定置漁業では、特に小魚や稚魚の漁獲抑制に力を入れており、一般的に使われているものより大きな網目の網を使用しているほか、リリース網を取り付けるなどして無駄な漁獲を防止しています。また、年により漁獲される優占魚種が入れ替わるため、特定の魚種に漁獲圧力がかかることがほとんどなく、適切な資源量が維持されます。

平成26年11月にマリン・エコラベル・ジャパンの生産段階認証を取得しました。

（出典：豊かな海づくり大会推進委員会）



秋鮭が美味しい季節になりました

## 店頭学習会 北陸で開催！

店頭学習会では、国産水産物流通促進センターが派遣する指導員が、スーパーマーケットの売場担当者に対し、国産水産物の美味しさや情報を、消費者へ積極的に伝えるための販売方法や接客術などの実践的アドバイスを行います。

このたび、(株)新潟海宝丸の香林坊大和店(金沢市)と富山大和店(富山市)にて店頭学習会を開催しました。当日は、石黒美江指導員と店舗の魚売場担当者が、お客様に「秋鮭の幽庵焼き」を提案するとともに魚食をアピールしました。店舗からは今後もご指導いただきたいとの評価をいただきました。



～鮮魚店、スーパーマーケット等店頭学習会開催店舗募集中！～

「講師に魚の並べ方を教わりたい・接客の心を学びたい・魚料理を学びたい」

まずは(公社)日本水産資源保護協会までご相談ください。

♪栄養士の研修会で魚食を学びたい等のご相談もお待ちしております。



平成 28 年 10 月 31 日発行

発行——公益社団法人 日本水産資源保護協会

●連絡先

〒104-0044

東京都中央区明石町1-1

東和明石ビル5F

TEL 03(6680)4277

FAX 03(6680)4128

【振替口座】00120-8-57297

企画・編集——公益社団法人 日本水産資源保護協会

制作・印刷——株式会社 生物研究社