



公益社団法人

日本水産資源保護協会

季報

2023年 **夏** 通巻575

第16巻 第2号

CONTENTS

- ◆事業報告 3
 - 令和4年度漁村研究実践活動研究結果報告
着底直後のマナマコ種苗を用いた中間育成試験
(広島県豊田郡 大崎上島漁業協同組合)
 - 令和4年度水産資源保護啓発研究事業巡回教室報告
藻場保全における植食性魚類の効率的な駆除について
(千葉県)
- ◆理事会及び総会の概要 10
- ◆事業の紹介 11
 - 新生活様式対応型水産物消費拡大支援事業
 - 復興水産加工業等販路回復促進指導事業
- ◆保護協会イニシャルトーク 13
- ◆保護協会の認証機関・お知らせ 14



令和5年6月13日、東京中央区のアットビジネスセンターにて、公益社団法人日本水産資源保護協会の第11回定時総会を開催しました。高橋正征会長（写真左）が開会の挨拶を行い、来賓として水産庁栽培養殖課課長の柿沼忠秋様（代読：同課内水面漁業振興室長・生駒 潔様、写真右）より祝辞を賜りました。

事例1

豊かな食を支える 持続可能なストーリー

(株) LOCO・SIKI × (有) 進藤水産

青森冷凍水産加工新生活様式対応協議会

青森県の冷凍食品メーカー兼小売店(株) LOCO・SIKI は、同社小売店で商品を扱っている老舗佃煮製造業者(有)進藤水産の素材の良さに惚れ、協議会を構成しました。

コロナ禍で販売先を失ったワカサギ、安い価格でしか販売されないベビーホタテという青森県の名産品を使い、中食・内食向けの新商品を開発しました。

もとイタリアンシェフという経歴をもつ「LOCO・SIKI」の開発担当者が腕を振るい、青森のにんにくアヒージョ(わかさぎ、ほたて)、ワカサギのスパイシーフリット、ホタテのアラビアータ、玄米おにぎりの出汁茶漬(ほたて)と5つの新商品を作り上げました。原材料は地元産にこだわり、ワカサギは十和田湖及び小川原湖で水揚げされたその日に、一尾ずつ手作業で下処理などを施しています。

すべての商品が加熱するだけで本格的なプロの味になると評判が高く、一部の商品は青森県のふるさと納税の返礼品に採用されることが決まったほか、舌が肥えている大阪地区での販売がすでに決まっています。同社オンラインショップや百貨店、量販店などで販売を行う予定です。



令和4年度新生活様式対応型水産物消費拡大支援事業事例紹介

事例2

厳選された素材にトップシェフ秘蔵のレシピ 込められた物語まで満喫できるミールキット

(株)ぐるなび × 銀座しのはら

水産物プレミアムミールキット推進協議会

ECサイトの運営等を行う(株)ぐるなびが、予約のとれない人気店「銀座しのはら」とタッグを組み、「非日常を体験できるミールキット」を開発しました。調理が手間といった水産物のマイナス特性を解消するとともに、「手軽に作れるミールキット」ではなく、「行きたくても行けない人気店・高級店の味を自宅で再現できる特別なミールキット」にすることで、新たな領域での需要を見出します。

新商品名は、鮑を贅沢に使った「銀座しのはら 西京焼き鮑」で同社ECサイト「ぐるなび」で販売される予定です。

焼き方などレシピは商品とともに梱包されてくるので、料理に自信がない人でも上手に作る事ができるとのこと。

一流のシェフが考案した高級食材のミールキットは、手軽に非日常を体験することができます。ぐるなびならではの商品となっています。



着底直後のマナマコ種苗を用いた中間育成試験

広島県豊田郡大崎上島町
大崎上島漁業協同組合

I 研究の目的と内容

1. 研究目的

(1) 研究グループの概要

当組合は竹原市、東広島市及び大崎上島町に所在する5つの漁協で組織される豊竹東水産振興協議会が実施しているメバル中間育成の実務を担当するなど、栽培漁業に積極的に取り組んでいる。

また、県水産課の取締グループと連携して海上パトロールを行い、取り締まりに協力するなど、漁場管理にも取り組んでいる。

近年はマナマコの種苗生産試験に取り組んでいる町内の民間種苗生産業者と連携し、マナマコの中間育成試験に取り組んでおり、附着基質や垂下水深など育成条件の検討を行っている。

(2) 研究の動機と目的

マナマコ種苗生産においては、着底後の高水温期に成長が停滞し、その間の歩留りが低くなることから供給安定化への障壁になっている。仮に高水温期を迎える前の小型個体を使って、手間や経費をかけずに粗放的な中間育成を行うことができれば、放流効果の期待できるサイズの種苗を安価に調達することができる。

そこで、県内でも夏季水温が比較的低く、静穏であるという中部海域の特徴を活用した着底直後のマナマコ種苗を用いた海面中間育成の可能性について検討する。

2. 研究内容及び研究方法

(1) 研究項目

着底直後のマナマコ種苗を用いた中間育成試験

(2) 研究項目

① 使用した種苗

試験には大崎上島地先で潜水器漁業により採捕したアオナマコを親として人工種苗生産された標準体長 $4.4 \pm 0.4\text{mm}$ の稚ナマコ(88日齢)を用いた。(写真1)

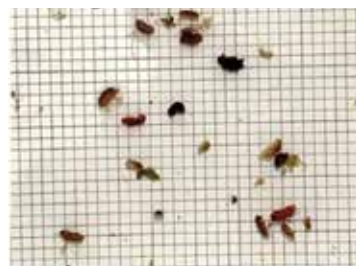


写真1 使用した稚ナマコ

② 基質

基質別(カキ殻、ホタテ殻、大礫)で稚ナマコの適正密度を調査した結果、カキ殻が最も高かったことから、本試験でもカキ殻を使用した。

③ 育成方法

カキ殻約15ℓ(0.015m³)と稚ナマコを二重にした玉ねぎネット(目合い約1mm)に入れたもの

をカキ養殖用の丸カゴに詰め、令和4年7月5日に沖浦漁港内の浮桟橋から垂下した(写真2)。

過去に行った類似試験で、水深 1m、2m、3m に垂下して稚ナマコの成長と生残を比較したところ、1m で最も良い結果が得られたことから、本試験でも垂下する水深は 1m とした。



写真2 港内に垂下したカゴ

④収容密度

前述した適正密度を調査した試験では、本試験で使用した人工種苗より標準体長で約 9 倍、湿重量で約 700 倍大きな天然種苗を用いて 6,400 個体/m² であったことから、今回は 10 倍の 64,000 個体/m² (以下、低密度区)、50 倍の 320,000 個体/m² (以下、中密度区)、100 倍の 640,000 個体/m² (以下、高密度区) に設定し、それぞれ 960 個体、4,800 個体、9,600 個体を収容して密度別での比較を行った。

⑤調査方法

調査は試験開始から 1 カ月後、3 カ月後及び 6 カ月後に一部を取り上げて実施し、計数と測定を行った。

また、3 カ月後に一部のネットについて内容物を半分に分け、容積が 15 l となるようカキ殻を補充して垂下し直し、6 カ月後に手を加えない場合との成長・生残を比較した。

なお、調査時のハンドリングの影響を避けるため、同じカゴを継続して追跡するのではなく、調査回数に応じた数のカゴを各試験区で作成し、調査ごとに別々のカゴで計数・測定を行った。

測定は自由な伸縮条件下で体長 (L) ・体幅 (B) を測り、次式で標準体長 (Le) を算出した。

$$Le = 2.32 + 2.02 \cdot (L \cdot B)^{1/2}$$

⑥試験実施場所

広島県豊田郡大崎上島町沖浦漁港内で実施した(図1)

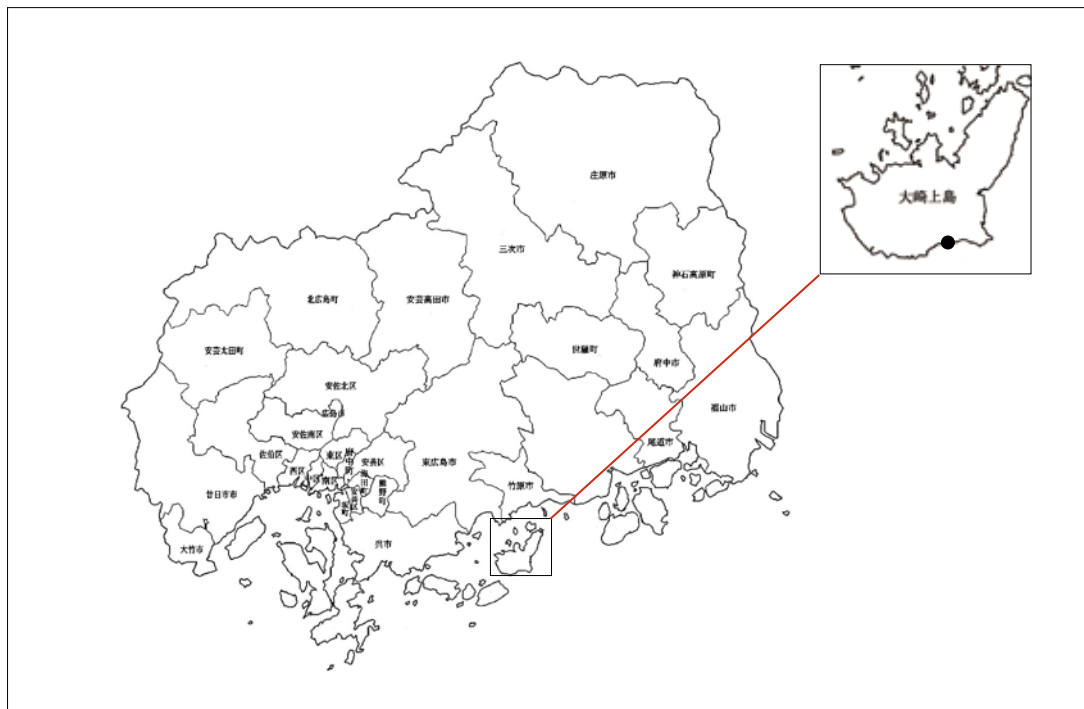


図1 位置図(●が実施場所)

II 研究結果(写真、図、表等も添付)

(1) 成長

標準体長の推移は図2に示すとおりで、3カ月後までは収容密度が低いほど高成長が得られ、低密度区の3カ月後では開始時の5倍以上の24.5mmに達した。6カ月後では半分に分けた区を含め、全ての試験区間で有意な差は認められなかった。

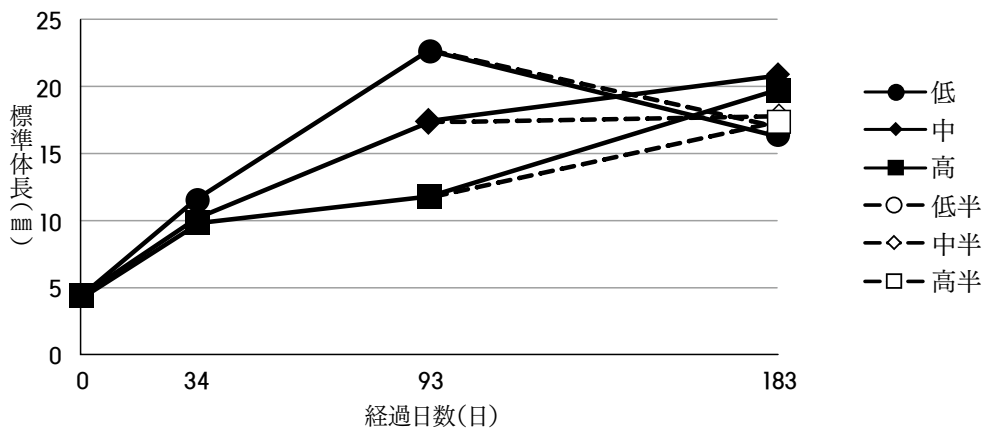


図2 標準体長の推移

(※凡例の低・中・高は収容密度別の試験区を示し、低半・中半・高半は3カ月後に半分に分けた試験区を示す。)

(2) 生残率

生残率は図4に示すとおりで、全ての密度で1カ月後に大きく低下し、1カ月後から3カ月後の間はほぼ横ばいであった。3カ月後の生残率は低密度区で65%であったのに対し、中密度区と高密度区はどちらも40%を下回った。6カ月後には低密度区でも大幅に低下し、3カ月後に半分に分けた区を含め、全ての試験区で30%を下回った。

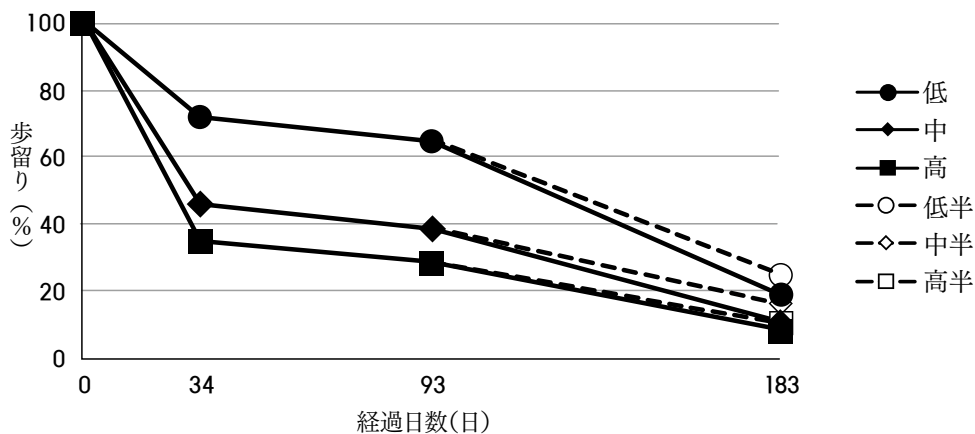


図3 生残率の推移

III 考察

今回の試験では、密度に関わらず1カ月後に生残率が28~65%低下した。このことの原因の一つとして、出荷・輸送時に受けたダメージにより、試験開始直後にへい死したことが考えられるため、種苗の取扱いを丁寧なことで一定の改善が期待できる。

また、二重にした玉ねぎネットの一枚目と二枚目の間や二枚目の表面に稚ナマコが付着していたことから(写真3)、ネットの目合いを抜けてカゴから脱落したと推察される。密度が高いほど生残率の低下が大きかったのは、過密状態を嫌ってより多くの稚ナマコが目合いを抜けて脱落したものと思われるが、中密度区・高密度区と低密度区の間には大きな差があることから、今回使用したサイズにおいては低密度区の密度(64,000 個体/m³)が概ね適した収容密度であったと思われる。



写真3 ネットを抜けた稚ナマコ

目合いを抜けることの対策として、より目合いの細かいネットを用いることが考えられるが、目詰まりが起きるおそれがあること、光の透過が遮られて付着珪藻の発生が妨げられること、玉ねぎネットの様にホームセンターなどで安価かつ容易に購入ができないことなどから、過密にならないようにすることで大量に抜けることを避け、一定の減耗は受忍する方が現実的である。

1カ月後から3カ月後までの生残率は横ばいであったことから、この頃には目合いを抜けないサイズまで成長し、順調に育成できていることがうかがえた。



写真4 混入していたカニ類

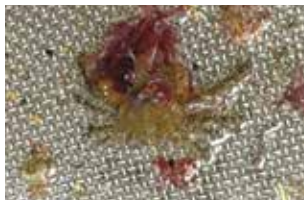


写真5 同上

6カ月後には全ての試験区で30%を下回ったが、この頃にはネットの目合いを抜けることは考えにくいサイズになっていること、ネットの中にカニ類(写真4、5)が混入していたことから、目合いを抜けて脱落したのではなく、カニ類による攻撃又は食害を受けたことが原因であると推察される。

これらの混入を防ぐことができれば生残率の改善が期待できるが、確認されたカニ類はネットの目合いを通れないサイズであったことから、浮遊幼生期にネット内に侵入・着定し、成長したと思われる。非常に微細な浮遊幼生の侵入を防ぐには、それより細かい目合いのネットを使用する必要があるが、先述したとおり目合いの細かいネットを使うことは現実的ではないため、カニ類による生残率低下を避けるには、ネット内に侵入・着定したカニ類が稚ナマコに危害を及ぼすサイズに成長するまでに中間育成を終えて放流することが必要である。

次に成長について考察する。1カ月後には全ての密度で倍以上に成長し、密度間で差はほとんど見られなかった。これは小型個体が選択的に目合いを抜けたため、実際の成長以上の数値の伸びを示したものと思われる。

1カ月後から3カ月後の間では密度間で顕著な差が生じ、密度が低いほど高成長が得られたが、稚ナマコの成長はネット内に生じる餌(付着珪藻)の量に依存しているため、中密度区と高密度区は過密状態で餌が不足していたものと思われる。

6カ月後については密度間の差がなくなり、それまで最も良好な成長が得られていた低密度区に至っては、3カ月後よりも小さくなっていた。この原因として、先述したカニ類が影響していると推察される。佐賀県玄海水産振興センターが行ったイシガニを使った食害試験では、大型個体の方が低歩留りとなっており、本試験でも大型個体が選択的に攻撃又は食害を受け、平均値が低下したものと考えられる。

今回の試験で、3カ月後までは着底直後のマナマコ種苗を用いた中間育成が可能であることが示唆された。ただし、少しでも長期間の育成を行い、より大きくして放流する方が放流効果は期待できる。そのためには中間育成の最適な実施期間を検討する必要があるため、次年度はカキ殻のみを入れたネットを本試験と同じ条件で垂下し、定期的に引き上げてカニ類の出現時期を調査する予定としている。

また、短期間の中間育成を行うことの効果を検証するため、直接放流する場合と短期中間育成を行ってから放流する場合で、放流効果を比較する試験を予定している。

令和4年度水産資源保護啓発研究事業 巡回教室:千葉県(令和5年2月10日開催)

藻場保全における植食性魚類の効率的な駆除について

講師 国立研究開発法人水産研究・教育機構
水産技術研究所 主任研究員 門田 立

● 背景

アラメやカジメなどの海藻で構成された藻場が、長期的に消失する現象(磯焼け)は、全国的に大きな問題となっており、千葉県の夷隅地区では令和元年頃から藻場の消失が勝浦市内で確認され、その原因が植食性魚類であることが判明し、藻場保全活動を実施しているが、植食性魚類の特性を踏まえた効率的な除去方法が課題となっている。

そこで、公益財団法人日本水産資源保護協会の水産資源保護啓発研究事業を活用し、植食性魚類の除去に取り組んでいる水産技術研究所の門田主任研究員を講師として招き、効率的な除去について講演いただいた。

● 藻場保全における植食性魚類の効率的な駆除について

・長崎における藻場の現状と磯焼け対策の考え方

日本沿岸の藻場については約30年間で4割減少している。また九州のアワビ漁獲量については約30年間で8割も減少した。そのため、南日本の沿岸漁業では磯根資源回復のため藻場造成が求められている。

長崎県では長崎市野母町において約10年間に渡る長期的なモニタリングを実施した。その結果、クロメ・温帯性ホンダワラといった四季の藻場から、アントクメを主とする季節性藻場、さらにシマオウギ・シワヤハズといった小型海藻藻場へと遷移した。現在、季節性海藻が消失した原因として水温環境を調査しており、可能性として春季の高水温が原因ではないかと推察している。さらに、ブダイの摂餌量は水温上昇により急増することが判明しており、ブダイの影響についても併せて調査中である。

磯焼け対策では、海藻の生産力と植食動物の採食圧のバランスをとるために一時的に植食動物を除去することが必要である。そのためウニ類の除去や母藻の設置を実施し、大型海藻の藻場造成に成功したが、一方でウニ類除去だけでは大型海藻の藻場造成が困難な地先も多く、魚類の食害対策技術が重要であることが判明した。

・植食性魚類対策

磯焼けが進行した地域において、刺し網などにより植食魚を除去し、大型海藻を増やす試みについて、九州沿岸の様々な地先で実施したが成功事例はない。一方、適応策として、網などで作成した囲い内での海藻増殖や、食害に強い小型海藻の藻場造成については水技研が開発を完了している。

次に、九州で特に食害を起こしているノリスズミ及びブダイの除去手法とその開発過程について説明があった。

・まとめ

植食性魚類対策は①植食性魚類の影響評価と磯焼けを持続させている種を特定、②植食性魚類の生態特性を利用した除去手法の開発、③除去手法の効果判定の3つのステップで対策を講じることが大切であり、必要に応じて磯焼け対策ガイドラインを参考にすることも必要である。植食性魚類の食害対策は開発途上であり、漁業者、研究者、行政が連携して取組み、新たな除去手法を開発していく必要がある。藻場回復のコツは完全に無くなる前に対策を講じること、無くなった場所で藻場を回復させるのは極めて難しい。早めの対策を講じることが非常に重要である。



門田講師講演①



門田講師講演②

夷隅地域における藻場の保全活動について

千葉県勝浦水産事務所改良普及課

● 藻場の現状について (勝浦市)

○ 令和元年度 (漁業者や漁協からの報告)

- ・市内の西部で局所的に藻場消失が発生している
- ・イセエビ刺網でブダイやイスズミが多く獲れる
- ・海士が潜ると小さいブダイを見かける



藻場の消失

○ 令和4年度 (水産総合研究センター・水産事務所・漁業者による原因調査)

- ・魚による食痕が見られた
 - ・植食性魚類の胃腸には大量の海藻が入っていた
 - ・ウニ類はほとんど見かけない
- ⇒ 植食性魚類による藻場消失が原因と判断



魚による食痕

○ 令和3年度 (漁業者グループによる藻場保全活動開始)

- ・浜行川地区で刺網による植食性魚類の駆除を開始した
 - ・夜よりも昼の方がブダイがよく獲れる
 - ・浜行川地区の西側では秋に食害による海藻の消失が認められた
- ⇒ 冬には葉が再生していた (回復力はある)



冬に再生した藻場

○ 令和4年度 (漁業者グループ活動2年目と他地区への波及)

- ・水温が下がる冬には、ブダイが獲れなくなる ⇒ 効率よく駆除するには、6～7月頃がよい
- ・令和3年に比べ、海藻の消失範囲が広がった ⇒ 冬には葉が再生していた
- ・鶴原地区、浜勝浦地区でもモニタリングや駆除を実施 ⇒ 藻場保全の取組が拡大

〈浜行川地区における取組結果〉

- 大沢境（浜行川地区の西側）から港口（浜行川地区の東側）への食害拡大
 - 10月のモニタリングでは令和3年と比較して港口でも食害が増加
 - 2月のモニタリングで確認したところ、食害があった箇所から葉が生え始め、藻場が回復し始めていた
- ⇒ 食害が拡大中であるため、藻場の現状を把握し、駆除を実施していくことが重要



港口 10月



港口 10月



港口 2月



大沢境 2月

● 藻場の現状について（いすみ市・御宿町）

○令和3年度（漁業者、漁協への聞き取り）

- ブダイやアイゴは年々増えている
 - 御宿・岩和田地先で藻場は消失していない
 - 岩船以北では数十年前に比べると藻場が少なくなった
- ⇒ 夷隅地域全体で「植食性魚類の全数持ち帰り運動」に取り組み始めた（継続中）



海藻の幼体

○令和4年度（モニタリングによる監視）

- 御宿・岩和田地先でモニタリングを実施
- ⇒ 藻場の消失や食害痕はほとんどないが、今後も継続してモニタリングを実施していく



御宿・岩和田地先の藻場

● 今後の予定と課題

○取組箇所の拡大

- モニタリング（夷隅地区全体の藻場状況把握）
- 植食性魚類の効率的な除去方法の導入を検討

○ブダイ等の利活用

- 女性部と連携したレシピの再開発
- 学校給食への活用の検討
- 水揚げ促進に向けた買上げの検討

○地域との連携

- 藻場モニタリングへの参加などによる啓発（高校臨海実習など）



水産事務所報告①



水産事務所報告②

理事会及び総会の概要

令和5年度第1回理事会

日時：令和5年5月23日(火) 14時00分～15時00分
場所：東京都中央区明石町1番1号 東和明石ビル3階会議室
議案：第1号議案 第11回定時総会に付議すべき事項について
第2号議案 MEL 認証業務規程の承認について
報告：令和5年度事業計画及び収支予算の件

第11回定時総会

日時：令和5年6月13日(火) 15時00分～15時50分
場所：東京都中央区八丁堀1丁目9番8号 八重洲通ハタビル5階
アットビジネスセンター東京駅八重洲通り
議案：第1号議案 令和4年度事業報告及び決算報告の件
第2号議案 役員選任の件
第3号議案 令和5年度会費賦課額及び徴収方法決定の件
第4号議案 令和5年度役員報酬決定の件
報告 令和5年度事業計画及び収支予算の件

令和5年度第2回理事会

日時：令和5年6月13日(火) 15時50分～16時00分
場所：東京都中央区八丁堀1丁目9番8号 八重洲通ハタビル6階
アットビジネスセンター東京駅八重洲通り
議案：第1号議案 会長、副会長及び専務理事の選定に関する件

2023年6月13日火曜日
公益社団法人日本水産資源保護協会 役員名簿

役職名	氏名
会長	高橋 正征
副会長	遠藤 久
専務理事	遠藤 進
理事	三浦 秀樹
理事	松本 冬樹
理事	坂本 一男
理事	池田 忠弘
理事	吉田 誠
理事	宮嶋 義行
監事	渥美 雅也
監事	高梨 義宏

事業の紹介

令和5年度 2次募集のご案内

水産物のマイナス要因を解消する商品開発や提供方法を支援します 新生活様式対応型水産物消費拡大支援事業

コロナ禍により「新しい生活様式」が日常となっています。ステイホームが当たり前となった消費者の内食需要等に対応した、水産物提供事業者等が行う内食等における調理の手間等の、水産物のマイナス特性を解消する簡便性に優れた、画期的な新商品や提供方法等の開発・実証を行うための取り組みを支援します。



【補助対象】水産物提供事業者（鮮魚店、量販店、コンビニ等）が生産者や製造メーカー等と2社以上で構成した「新生活様式対応型協議会」

【対象経費】市場調査・商談等旅費、コンサルティング等経費、広告・宣伝費、加工経費、販売システム構築費、その他水産庁長官が必要と認めた経費

【助成率】2分の1以内

【募集期間】令和5年7月5日（水）～8月7日（月）17：00必着

お気軽にご相談ください！

お問い合わせ・申請窓口

公益社団法人日本水産資源保護協会 03-6680-4277

ホームページ <http://fish-jfrc.jp/sinseikatu.html>

令和5年度復興水産加工業等販路回復促進指導事業 消費地商談会の開催



復興水産加工業販路回復促進センターでは、東日本大震災によって被災された水産加工業者等による販路の回復・新規創出等の取り組みや風評被害対策を支援するため、被災地8県（青森県、岩手県、宮城県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県及び千葉県）の水産加工業者等の方々を対象とした、消費地商談会を、下記の通り開催いたします。

本商談会は、東日本大震災被災地域の水産加工業者等の皆様が製造した水産加工品等を拡販するにあたり、「水産物の安全性や消費地におけるニーズ等に関する講習会」を受講していただき、その学んだ内容を「展示商談会」において、実践していただく機会となっております。

復興水産加工業販路回復促進センター
構成員 公益社団法人日本水産資源保護協会

令和5年度消費地商談会 開催予定

消費地商談会名	開催期間 会場	都道府県	備考
加工食品 EXPO	2023年6月20日(火)～23日(金) 東京ビッグサイト	東京都	終了
東海スーパーマーケット ビジネスフェア	2023年7月18日(火)～20日(木) ポートメッセなごや	愛知県	終了
国際和食産業展	2023年8月1日(火)～4日(金) 東京ビッグサイト	東京都	
ジャパン・インターナショナル・ シーフードショー	2023年8月22日(火)～25日(金) 東京ビッグサイト	東京都	
フードストア ソリューションズフェア	2023年9月5日(火)～7日(木) 東京ビッグサイト	大阪府	
FOOD STYLE Japan	2023年9月12日(火)～14日(木) 東京ビッグサイト	東京都	
観光・ホテル・外食産業展 HOKKAIDO	2023年10月17日(火)～19日(木) アクセスサッポロ	北海道	
通販食品展示商談会	2023年10月23日(月)～25日(水) 東京交通会館	東京都	
フードメッセ in にいがた	2023年11月07日(火)～10日(金) 朱鷺メッセ	新潟県	
FOOD STYLE Kyushu	2023年11月13日(月)～15日(水) マリンメッセ福岡	福岡県	
FOOD STYLE Kansai	2024年1月23日(火)～25日(木) インテックス大阪	大阪府	
スーパーマーケット・ トレードショー	2024年2月13日(火)～16日(金) 幕張メッセ	千葉県	
シーフードショー大阪	2024年2月20日(火)～22日(木) ATCホール	大阪府	

※上記はあくまで予定です。変更されることもございますので、ご了承ください。

私とSDGs

【MY】気づいたら余計なことを調べ始めるというのはよくあることで。

今年度のテーマはSDGsということで、改めて自分自身を振り返ってみました。私がSDGsという言葉に初めて触れたのは2018年。何故ははっきり覚えているかというと、当時参加した国際シンポジウムのテーマとなっていたからです。当時は、SDGsはどこか遠い自分とは関係ない事のような印象を持ちました。それから5年経ち、気づけば日常的にあちこちでSDGsの文字・マークを見かけるようになりましたが、まだまだ自分自身の生活で意識することは少ないなと実感し、何を書こうか頭を悩ませていました。

そんな折、テレビを観ていて驚きました。海外から見た日本の人気観光名所を紹介する番組で、ヨーロッパからの観光客が日本の茅葺屋根について「環境に配慮した素晴らしい建築物だ」と言っていたのです。ヨーロッパは地震が少ないため石造りの建築物が多く、マンションも頑丈なので100年以上に渡りリフォームして住み続けると聞いていたので、そちらの方がよっぽど「持続的/エコ」だと思っていたため、海外の方から見て日本の茅葺屋根がエコと捉えられるのはとても意外でした。少し調べてみると、茅葺屋根の建築物は古くから世界各地に存在していますが、近年のヨーロッパでは『天然素材、リサイクルしやすい循環型素材』として茅葺屋根に注目が集まっており、積極的に建築物に取り入れているとのこと。2011年には7カ国（イギリス、オランダ、ドイツ、デンマーク、スウェーデン、南アフリカ、日本）で構成される『国際茅葺き協会』なるものが設立されているそうです。

日本は地震も多く四季で気温も湿度も変動があるため、通気性、断熱性に優れた茅葺屋根は縄文時代～戦前まで多く活用されていましたが、火災に弱いことから現在の建築法では新築が禁止されているそうです。茅葺屋根の寿命は30～40年だそうで、長く使える石造りとどちらが持続可能/エコなのかは難しい問題ですが、伝統文化が近代の価値観で再評価されるのはいいことだと思いますし、今回、少し調べただけで世界の美しい茅葺屋根の建築物がたくさん出てきて、建物フェチからするとひょんなことから新しい沼を発見してしまった気分です。



国際茅葺き協会(International Thatching Society-ITS)のホームページ(<https://its-thatchers.com/content/>)より、イギリスの茅葺屋根の建築物

【MI】犬も歩けば…

小生、丸の魚を捌いて腹一杯喰らう！ことが週末のヨロコビであります。その日も期待に胸を躍らせながら、いつもの漁港前の鮮魚店に足を運び、「さてと、どれにしようかな～♪」と店先のトコ箱を一瞥したところ、周囲の銀色の魚たちのなかで異彩を放つ漆黒の魚体が目に飛び込んできました。「何だコレ??」と「絶対買い!!」が同時に頭にひらめき、即座に周囲に競争相手が居ないことを確認し(だれも関心なし)、目出度く購入と相成りました。

手書きの値札『オオソコイタチウオ980円』をもとに、帰りの車中でネット検索したところ、知り合いの魚類研究者による再記載論文がヒットしました。世の中狭いねと思いつつ、原記載は?と引用文献を探すと、そこには"Japan Fisheries Conservation Association"の名前が! ?なんと、当協会の出版物1984年に水産庁事業の成果物として発行された「沖縄船状海盆及び周辺海域の魚類」において新種記載された魚でありました。まさか、いつもの魚屋さんで協会とゆかりのある魚との邂逅が果たせたとはいえ、何とも感慨深いものがございます。

再記載論文によれば、新種記載に用いられた標本以後の採捕記録がなく、つまり、今自分の手にしているものが世界で3個体目か! ?と期待したものの、よくよく調べると、実は別の知り合いも標本を確保していたなど、超々稀種ではないのは少々残念でありました。とはいえ、食ってしまうには勿体ない代物なので、家で写真を撮ってから博物館へ寄贈いたしました。

しかし、何故そんな稀種を魚屋さんが知っていたのか? が謎でしたが、実は再記載時の個体も当該鮮魚店で購入されたもので、論文著者が魚名を教えていたとのこと。その日も私と入れ違いで鮮魚店を訪れ、先客に買われた事実に地団駄を踏んだ彼から話しを伺った次第です。おしまい。



フサイタチウオ科 *Bythitidae*
オオソコイタチウオ *Cataetx platyrhynchus* Machida, sp. nov

(公社)日本水産資源保護協会は以下の規格の認証機関として認められています。

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 マリン・エコラベル・ジャパン協議会」

*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))
- ・中華人民共和国向け輸出錦鯉検査
- ・ヒラメのクドア・セブテンブクタータ検査
- ・中華人民共和国向け輸出活水産物の検査
- ・台湾向け輸出水産物の検査
- ・大韓民国向け輸出水産物等の検査
- ・カナダ向け輸出餌料用天然マサバの検査
- ・ロシア向け輸出水産物の検査

● 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@fish-jfrca.jp

ホームページ : <http://www.fish-jfrca.jp/>



<編集後記>

新型コロナウイルスが5月に5類へ移行して、3カ月たちました。さすがに電車内でマスクを外している人は少ないですが、街中だけでなく、屋内で開かれる会議の場などでもマスクをしない人を見受けられるようになりました。

「マスクは下着のようなもので外すことができない」という中高生たち。ステイホームだのマスク着用だのと強いられ、友人たちと大きな声で笑いあうことも許されなかったのでしょうか。出勤時にすれ違う女子高校生が、マスクを外して楽し気に話している姿を見ると、なぜかほっとしてしまいます。そろそろ事務所の中でも外してみようかな。

事例3

パートナーは 手料理専用 SNS

愛南漁業協同組合 × (有)ハマスイ

愛南町水産物新生活様式対応型協議会

養殖マダイの生産量日本一（単一漁協単位）を誇る愛媛県の愛南漁業協同組合が、地元の加工業者(有)ハマスイと協議会を作り、コロナ禍で出荷量が減ってしまった養殖マダイを使って、水産物のマイナスイメージを解消する新商品を開発しました。同漁協は、水産工コラベル認証(MEL認証)を取得し、持続可能な漁業を目指しています。

商品は、同漁協では初めてとなる冷凍の「真鯛のお刺身」です。魚を調理すると必ず出してしまう骨やアラを取り除き、刺身として食べられる薄さにカットして急速冷凍しました。調理したくないときはそのまま刺身で、ちょっと手を加えたいときには簡単に活用し、消費者から数多くの簡単レシピを集めたので、飽きることなく、何度も食べたいとなると評されています。

SnapDishでは、愛南の養殖マダイに関するコミュニティができ、いろいろなレシピや食べ方が口コミで広まっています。SnapDishから、同漁協オンラインショップに直接入ることができ、従来なかった購買層を獲得しています。



令和4年度新生活様式対応型水産物消費拡大支援事業事例紹介

事例4

食品ロスを 美味しくレスキュー

ABCスタイル × SMOLT

魚のサステナ缶詰め開発協議会

ABCスタイル(全国で料理教室を展開するABCクッキングスタジオのグループ会社)が、SMOLT(宮崎県のサクラマス養殖業者)と協議会を構成し、採卵後に未利用であったサクラマスを原料として活用し、環境と身体に優しいサステナブルな缶詰を開発しました。産卵を終えると、身がやせ味も淡泊になってしまふサクラマスを、ABCスタイルの料理研究家たちと3種類の缶詰「サクラマスのスパイスオイル漬け」「サクラマスのアップルソースがけ」「サクラマスの和風甘酢あんかけ風味」へ変身させました。そのまま食べても美味しいのですが、アレンジレシピも続々と開発中とのこと。同社ECサイトで販売するほか、サブスクリプション形式で缶詰のほかレシピや他の食材とともに定期的に家庭に宅配する仕組みも検討中です。



第4回 JFEX FOOD 加工食品 EXPO

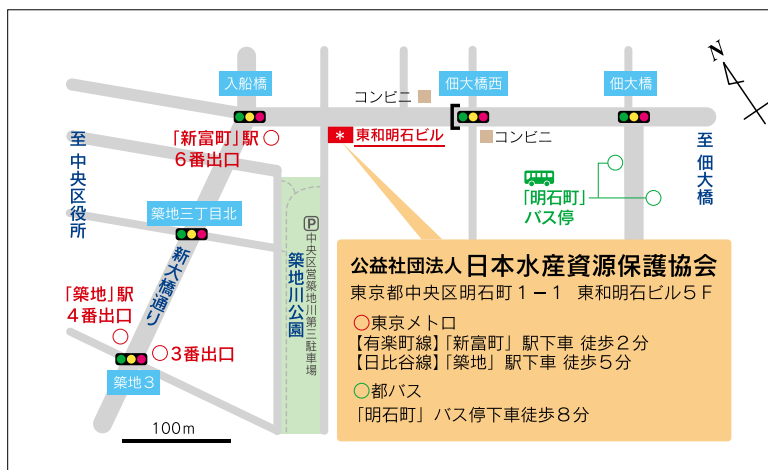
「加工食品 EXPO」に復興水産加工業販路回復促進センターとして出展しました

令和5年度復興水産加工業販路回復促進指導事業として、東日本大震災により失われた販路回復等を目的に「第4回 JFEX FOOD 加工食品 EXPO」に復興ブースを設けて、水産加工業者14社が出展しました。

出展者には「水産物の安全性や消費地におけるニーズ等に関する講習会」を受講していただき、その学んだ内容を「展示商談会」において、実践していただきました。



復興水産加工業販路回復促進センターでは
東日本大震災の被災地における水産加工業等の復興を支援し
販路回復を望む水産加工業者等の皆をサポートいたします



令和5年7月28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