



公益社団法人

日本水産資源保護協会

季報

2024年 **春** 通巻578

第17巻 第1号

CONTENTS

◆事業報告 3

令和5年度漁村研究実践活動助成事業
愛媛県 耐病性を有するアコヤガイ親貝の種苗生産試験
令和5年度水産資源保護啓発研究事業(巡回教室)
兵庫県但馬地区漁青連ブルーリーダー夏期研修会
ズワイガニ・アカガレイの資源評価について
令和5年度新生活様式対応型水産物消費拡大支援事業
水産物のマイナス特性を解消する簡便性に優れた商品開発等

◆事業の紹介 17

令和5年度魚類防疫士技術認定事業認定者一覧
令和6年度水産資源保護啓発研究事業認定及び交付決定一覧
持続可能な水産加工流通システム推進事業
水産加工連携プラン支援事業
持続可能な推進物消費拡大推進事業

◆保護協会イニシャルトーク 21

◆保護協会の認証機関・お知らせ 22

令和5年度復興水産加工業等販路回復促進指導事業 他

第21回「シーフードショー大阪」出展 2

令和5年度水産加工・流通構造改善促進事業(魚食普及推進事業)

「第9回FISH-1グランプリ」 23

マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)認証証書授与式を

開催いたしました 24



令和6年2月21-22日、西日本最大級の食材見本市・第21回シーフードショー大阪が、大阪市ATCホールにて開催されました。

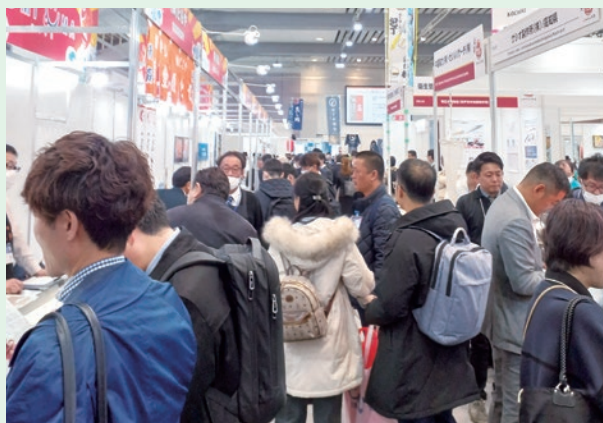
第21回シーフードショー大阪 出展

○ 令和5年度復興水産加工業等販路回復促進指導事業

令和5年度復興水産加工業等販路回復促進指導事業の一環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東日本大震災被災地の水産加工業者の皆様が「第21回シーフードショー大阪」に出展されました。前日には、商談会に向けて、出展する加工業者の皆様を対象に販路拡大・販売促進を目的とした研修会を開催しました。



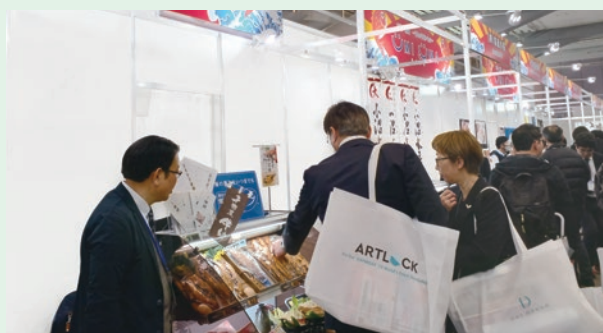
商談会前日の講習会



賑わいを見せる会場



センターブースに設置された各社の一押し商品



興味を示し商品を手にする来場者



自慢の商品を説明する出展者

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様をサポートいたします。

○ 令和5年度新生活様式対応型水産物消費拡大支援事業

会場では、令和5年度新生活対応型水産物消費拡大支援事業で開発された商品の展示も見られ、たくさんの来場者が足を止めて興味深く商品に見入っていました。

(事業について、詳しくはP14～16)



令和5年度漁村研究実践活動研究結果報告書

耐病性を有するアコヤ親貝の種苗生産試験

愛媛県宇和島市津島町番外23番地2
愛媛県漁業協同組合 下灘支所

I 研究の目的と内容

1. 研究目的

耐病性を有する国産の親貝を生産するため、天然のアコヤガイを人手・選別し、優良なアコヤガイの安定供給を図る。

(1) 研究グループの概要

当支所は、現在正組合員189名のうち、真珠関係漁業（真珠貝養殖78名、真珠養殖80名）に約84%従事しており、当支所における令和4年度販売事業総額23億6,652万円うち真珠関連漁業（真珠貝養殖1億7,819万円、真珠養殖21億7,622万円）にて99.5%を占める。

昭和58年真珠貝研究所（アコヤガイ採苗施設）を設立、稚貝の安定供給及び優良真珠生産員の研究に取り組んでおり、日本で唯一の、アコヤガイ採苗施設を有し、真珠貝養殖業者及び真珠養殖業者が共存する組合である。

(2) 研究の動機と目的

令和元年からアコヤガイ稚貝大量死が発生。感染症が原因とされており、短期的対策として、感染回避のため隔離漁場における稚貝養殖試験を行った。中長期的対策は、耐病性を有する親貝の作出のため、愛媛県水産研究センターの協力の下、血球調査指標による選別を強化して、優良アコヤガイ生産に取り組んでいる。（別添1）

2. 研究内容及び研究方法

(1) 研究項目

国産天然貝が生息確認された5か所（鹿児島県種子島地先、長崎県大村湾地先、大分県蒲江地先、高知県宿毛湾地先、神奈川県三浦半島地先）から天然貝を入手した。愛媛県水産研究センターの指導の下、血球調査指標（炭酸脱水素酵素活性（CA）・血清タンパク質量（TP）・血清炭水化物量（TC）・活性酸素量（ H_2O_2 ））による親貝選別、採苗、飼育試験を行い、へい死状況を調査する。

(2) 研究方法

地貝を直接、主たる採苗親貝にすることは危険性があるため、F1を採苗してさらなる選別強化を行う。国内の天然アコヤガイを入手・選別強化を行い、各種の交配を重ねた。そして、飼育試験等によるへい死状況調査を進め、耐病性を有する親貝を作出する。

II 研究結果(写真、図、表等も添付)

令和5年5月ふ化稚貝養殖試験

当支所の稚貝ふ化委員会において、令和5年5月ふ化稚貝候補のうち、交雑貝の系統の稚貝養殖試験で少量外套膜の委縮及びへい死が確認された。

令和5年試験採苗種貝として、高知県宿毛湾地先系統貝は今年F1を選別強化する。

鹿児島県種子島地先、長崎県大村湾地先、大分県蒲江地先、高知県宿毛湾地先、神奈川県三浦半島地先の天然貝を入手することに取り組んだが、入手が難しいことから、今期天

然貝導入種は、高知県宿毛湾地先の天然貝1種類に決定した。高知県宿毛湾地先天然貝の卵を成熟させるため、水温の高い高知県宿毛湾漁場において養殖をしており、3月頃搬送する予定である。



へい死が多かった種



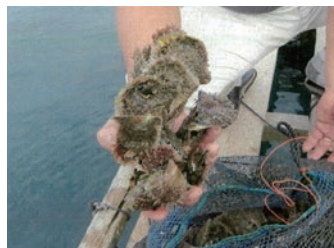
へい死が少なかった種



顕微鏡による外套膜委縮調査



高知県宿毛湾地先国産貝



親貝選別



血球調査指標における選別



親貝候補の肉質



親貝室内飼育状況

III 考察

- ・昨年採苗した大分県蒲江地先系統を使用した稚貝の生存率が高く、今秋には挿核試験を行い、良質真珠生産が可能な場合は、令和6年度の親貝候補にする。
- ・長崎県大村湾地先系F1、民間採苗施設生産F1、国産系統貝2種類の選別強化を行い、令和6年度の親貝候補にする。
- ・高知県宿毛湾地先天然貝を継続して入手し、選別強化に努める。
- ・上記4系統に独自の耐病性を有する系統を掛け合わせ、耐病性の弱体化を防ぐ。
- ・メインふ化は、国産貝×外国産貝の交雑貝を生産するため、外国産貝の選別強化についても進める。
- ・水産研究センターの指導の下、血球調査指標における選別を強化する。

別添 1 : 令和 5 年 12 月 7 ～ 8 日 下灘支所親貝選抜結果 (1. 2:12 月 7 日選抜、3. 4:12 月 8 日選抜)

CA 活性：巻きの強さ、優良 2.5 以上

CA Act	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	平均
01 ～ 10	2.67	2.04	2.63	1.99	2.61	1.95	2.42	3.14	2.58	4.18	2.55
1 11 ～ 20	2.42	2.27	3.51	2.19	2.41	2.70	1.93	2.27	2.53	2.58	
21 ～ 30	2.43	2.13	2.86	3.05	2.27	2.92	2.36	2.89	2.02		
01 ～ 10	2.47	2.23	2.42	2.76	2.92	1.80	2.48	1.94	1.65	3.51	2.28
2 11 ～ 20	2.65	2.15	2.63	2.38	2.37	1.86	2.62	2.01	2.35	2.05	
21 ～ 30	1.91	2.67	1.48	2.08	1.88	2.21	2.22	2.43	2.10	2.30	
01 ～ 10	1.90	1.40	2.15	1.59	1.94	2.09	2.96	2.87	2.86	2.20	2.34
3 11 ～ 20	2.99	1.64	2.02	1.64	2.15	2.12	2.71	2.79	1.47	3.15	
21 ～ 30	1.97	2.98	2.02	1.57	3.37	2.37	2.41	3.22	2.16		
01 ～ 10	1.74	2.03	2.84	1.85	1.87	2.33	2.04	2.58	2.35	2.44	2.15
4 11 ～ 20	2.36	2.00	1.73	1.80	2.38	1.71	2.37	1.62	2.08	2.32	
21 ～ 30	2.34	1.99	3.05	3.64	1.81	1.72	2.08	2.04	1.80	1.62	

TP 血清タンパク量：貝の栄養状態、優良 100 以上

TP(mg/dl)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	平均
01 ～ 10	60.8	69.3	79.2	80.1	88.5	69.7	95.0	117.1	124.0	123.2	93.5
1 11 ～ 20	117.1	78.5	102.6	100.0	67.2	93.2	67.1	113.8	73.6	100.0	
21 ～ 30	100.6	79.5	94.7	110.4	80.3	125.8	95.1	112.9	90.9		
01 ～ 10	91.6	77.7	102.3	108.7	119.1	39.5	110.5	85.7	45.7	106.1	78.3
2 11 ～ 20	94.5	70.9	90.6	78.2	95.9	70.8	105.2	59.0	63.7	89.0	
21 ～ 30	67.3	91.0	13.3	58.6	47.7	66.6	65.0	74.2	70.5	90.5	
01 ～ 10	61.8	45.1	99.8	34.1	98.8	98.1	113.4	102.4	80.5	107.6	81.9
3 11 ～ 20	68.1	21.0	79.0	51.8	104.7	83.9	89.7	61.7	33.5	58.8	
21 ～ 30	70.1	125.6	65.9	62.0	128.6	80.5	109.3	130.7	109.3		
01 ～ 10	67.8	71.8	89.1	49.0	66.7	70.0	88.3	64.2	98.1	91.1	72.3
4 11 ～ 20	95.6	34.9	58.8	74.3	64.6	55.0	78.3	42.4	81.4	102.2	
21 ～ 30	79.8	76.8	107.0	104.7	57.0	45.8	82.8	59.3	60.8	51.6	

TC 血清炭水化物量：血液中の栄養状態、優良 20 以上

TC(mg/dl)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	平均
01 ～ 10	20.6	22.7	31.0	20.6	26.6	19.7	28.3	39.2	28.3	43.2	28.5
1 11 ～ 20	28.4	28.4	47.8	25.1	22.9	32.7	18.3	25.5	25.7	25.5	
21 ～ 30	27.6	22.0	37.1	31.7	25.6	36.0	25.4	37.9	22.7		
01 ～ 10	23.5	24.6	28.0	30.3	28.6	16.1	27.1	20.8	18.8	55.2	24.9
2 11 ～ 20	38.5	20.6	26.6	21.0	25.1	19.6	29.6	24.9	19.2	19.0	
21 ～ 30	20.1	25.3	12.4	21.7	18.5	27.5	25.3	28.2	21.0	30.6	
01 ～ 10	30.7	18.1	30.7	29.6	28.9	32.3	52.4	61.8	59.0	61.4	44.3
3 11 ～ 20	109.5	24.6	31.1	29.3	33.2	33.6	55.5	75.0	18.5	31.7	
21 ～ 30	33.0	48.2	34.7	22.6	82.7	43.4	35.7	46.6	91.7		
01 ～ 10	21.7	29.6	47.1	19.4	20.9	31.3	29.3	22.8	27.0	33.1	29.3
4 11 ～ 20	41.2	19.9	20.5	24.7	43.4	21.9	25.8	18.8	25.4	28.3	
21 ～ 30	53.9	28.6	49.8	64.4	23.1	17.9	24.9	23.1	21.4	18.7	

H₂O₂ 活性酸素量：病原体への反応、低い方が発症しない傾向がみられている。

H ₂ O ₂ (ng/ml)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	平均
01 ～ 10	53.6	27.5	29.8	92.9	57.5	65.1	75.4	61.2	47.6	35.1	51.6
1 11 ～ 20	64.8	54.6	36.7	59.8	37.4	29.8	43.0	34.8	45.0	105.1	
21 ～ 30	57.9	38.1	24.9	34.4	51.6	81.6	68.1	49.9	33.4		
01 ～ 10	29.8	76.0	45.3	62.2	32.1	48.6	58.5	56.9	86.9	27.8	61.1
2 11 ～ 20	136.1	91.9	61.2	66.5	53.9	89.9	42.0	123.2	55.2	72.4	
21 ～ 30	48.6	42.0	33.1	57.9	68.4	49.3	47.6	39.4	57.2	74.0	
01 ～ 10	25.9	158.8	84.8	32.2	59.2	91.7	69.5	37.4	21.1	37.7	55.1
3 11 ～ 20	19.7	18.3	118.0	23.5	69.5	48.4	23.2	25.3	94.4	41.2	
21 ～ 30	68.8	42.6	43.6	53.6	54.7	59.2	68.5	81.3	27.3		
01 ～ 10	86.8	90.3	39.8	48.4	52.2	22.8	82.3	25.9	46.0	66.4	60.8
4 11 ～ 20	46.0	49.5	61.6	84.4	38.7	28.4	61.9	65.0	61.6	55.7	
21 ～ 30	58.8	79.6	37.7	卵混入	62.3	92.7	38.7	40.8	128.7	109.0	

総合判定：10点以降：秀、8～9点：優、6～7点：良、5点：D可、4点：不可

秀	優	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	平均
01 ～ 10	5	5	8	4	5	4	4	4	9	7	11	6.1
1 11 ～ 20	5	4	10	5	5	8	4	6	5	6		
21 ～ 30	5	5	8	9	4	9	4	8	5			
01 ～ 10	5	4	5	8	9	4	5	4	4	4	10	5.0
2 11 ～ 20	7	4	5	4	4	4	7	4	4	4	4	
21 ～ 30	4	5	5	4	4	4	4	5	4	6		
01 ～ 10	7	4	7	6	5	6	9	9	7	8		7.0
3 11 ～ 20	9	5	6	6	7	6	8	8	4	8		
21 ～ 30	6	10	6	4	10	6	7	10	10			
01 ～ 10	4	5	8	4	4	7	5	6	4	6		5.1
4 11 ～ 20	6	4	4	4	7	5	4	4	4	5		
21 ～ 30	6	5	10	8	4	4	5	4	4	4	4	

それぞれの測定項目について、優3点、良2点、可1点を加算し、総合点、10点以降：秀、8～9点：優、6～7点：良、5点：D可、4点：不可として個体別にランク付けしました。

判定結果8点以上の個体を親貝候補として、6～7点の個体を予備としてはいかがでしょうか。

種類別では、3番が最も優秀でした。次点は1番でした。（どちらも優秀だと思います。）

（愛媛県水産研究センターの評価）



令和5年度 但馬地区漁青連グループリーダー夏期研修会

「ズワイガニ・アカガレイの資源評価について」

開催日時 令和5年7月14日(金)14:30～

開催場所 西村屋ホテル招月庭

研修講師 国立研究開発法人水産研究・教育機構
水産資源研究所 研究員 佐久間 啓氏

講演要旨

ズワイガニ及びアカガレイの資源評価について、(公財)日本水産資源保護協会の巡回教室派遣講師として、国立研究開発法人水産研究・教育機構 水産資源研究所 研究員の佐久間氏に講演いただいた。当該資源を利用する多くの沖合底曳網漁業者が関心を寄せ参加した。分布域や産卵場など基礎的知識を学ぶとともに、資源を持続的に活用していくために必要な取組を考える良いきっかけとなった。

ズワイガニについて

日本海西部における、ズワイガニの生態・漁獲動向・2023年漁期の推定資源動向等の話があった。兵庫県が利用している漁場のズワイガニ資源の増減は、プランクトン幼生期(ふ化後2,3ヶ月)の対馬海流の状態が影響している可能性があり、対馬海流が同漁場で滞留すると、資源状態が良くなると推測されている。過去のデータを用いたシミュレーションからも同じ傾向が確認され、その可能性は高いとのこと。

最近の加入量は良く、向こう数年かけて回復基調とのこと。一方、今年はミズガニやアカコが大量に入網される可能性が高い。11月は水温が高いため、ミズガニを混獲後、再放流したとしても死亡率が高く、せっかくの資源が無駄になってしまう。資源を守りつつ経営向上するためには、なるべく休漁日の設定により網数を抑える等ミズガニの漁獲自体を避け、将来、より単価の高いカタガニとして漁獲することが有効である。

アカガレイについて

日本海西部における、アカガレイの生態・漁獲動向・2023年漁期の推定資源動向等の話があった。青森から島根にかけて分布しており、産卵場は鳥取県沖、産卵期は春、雌雄ともに5歳位まで急速に成長し、雄の方が小型である。資源の主体は7～10歳あたりの300～400mmサイズで、20歳以上生きることが分かっている非常に長寿な魚である。近年の資源動向は、2015年まで資源量が増加し、以降、ゆるやかに減少している。2018年あたりから、加入量(2歳魚)は増加傾向で、将来の資源として漁獲に加わるのは数年先となる。

今回の講演は、漁協青壮年部員(漁業者)から、沖合底曳網漁業の主要魚種であるズワイガニ・アカガレイの今現在の生態・資源動向などについて話を聞きたいと要望を受け、公益社団法人水産資源保護協会の協力により開催されたものです。研修会に参加した漁業者からは、多くの質問がなされ、大変勉強になったと思います。今後、現場の方からも日本海の資源状況等について、情報提供出来たらと考えています。次回も機会がありましたら、よろしくお願いいたします。

但馬地区漁協青壮年部連合会

実績写真

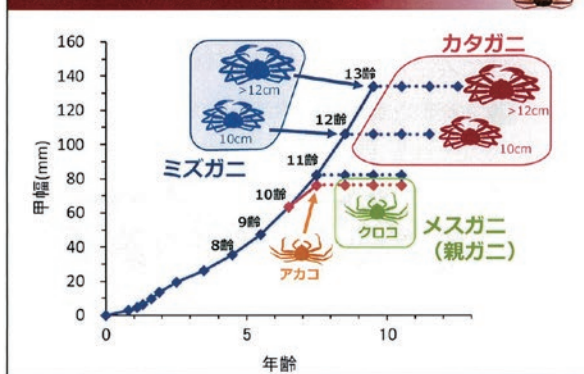


令和5年度但馬地区漁青連グループリーダー夏期研修会出席者名簿

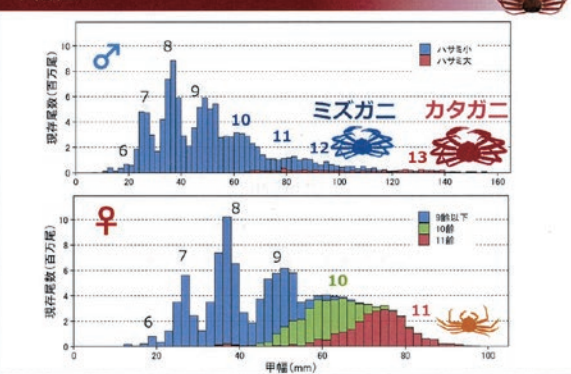
団体名	役名	氏名	備考
但馬漁協 津居山青壮部	部長	森津真人	沖底／祥雲丸
		中西正行	沖底／日本丸
		大下俊行	沖底／真島丸
		山田慎一	沖底／真島丸
		大下高弘	沖底／真島丸
		吉野一洋	沖底／吉野丸
小計		6	
但馬漁協 竹野青壮部		藤原晃洋	定置網／松正丸
		榎本真二	定置網／松正丸
小計		2	
但馬漁協 柴山荘青年部	部長	山根聖宣	沖底／光春丸
		西村佳典	沖底／西善丸
小計		2	
但馬地区漁協青壮年部連合会 但馬漁協 香住荘青年部	会長 副部長	伊藤清彦	小ベニ／誠竜丸
		山中満晴	沖底／盛山丸
		山中康正	沖底／盛山丸
		福本吉彦	沖底／共進丸
		稲葉貴之	小ベニ／栄福丸
		稲葉康二	小ベニ／栄福丸
		濱本昌樹	沖底／鶴松丸
		西村 誠	一本釣／長幸丸
小計		8	

団体名	役名	氏名	備考
(講師) 国立研究開発法人 水産研究・教育機構	水産資源研究所 底魚資源部 研究員	佐久間 啓	
小計	1		
(来賓) 兵庫県但馬水産事務所 // // ＪＦ兵庫漁連但馬支所 (公財) ひょうご 豊かな海づくり協会 (一財) 兵庫県水産振興基金 兵庫県漁協青壮年部連合会 摂津播磨地区漁協青壮年部連合会 //	水産課長 職員 職員 支所長 海洋保全課長 課長代理 会長 会長 理事	大野泰史 大野晃平 井筒樹兵 宗和貴光 永山博敏 池田敬剛 山崎大輔 福井健二 福山貴久	
小計	9		
(事務局) ＪＦ兵庫漁連但馬支所 // //	課長代理 課長代理 主任	西垣雄二 松岡頼都 西上剛生	但馬漁青連事務局
小計	3		
(淡路漁青連視察研究会) 岩屋はや潮会 津名漁協塩田４Ｈクラブ // // // // // // // 富島漁協青壮年部 // 郡家うず潮会 // 五色初潮会 // 南あわじ漁協４Ｈクラブ // // // // ＪＦ兵庫漁連指導部 //		山崎大輔 網城宗良 谷 彰大 谷 一重 福岡永二 福岡和孝 福谷悦夫 中川敬悟 谷 颯馬 田中茂広 田中誠也 中村隆仁 石上和利 大橋宏樹 椎木将行 谷 真典 菅 史登 小磯知也 中尾侑生 北村伸也 多田幸弘	船曳 船曳・底曳 船曳・のり養殖 船曳・のり養殖 船曳・のり養殖 船曳・のり養殖 船曳・のり養殖 船曳 船曳 底曳・定置網 底曳・のり養殖 底曳 建網・養殖 養殖 つり船 養殖・たこぐり 養殖・延縄 養殖・たこぐり 養殖・五智 淡路漁青連事務局 //
小計	21		
計	52		

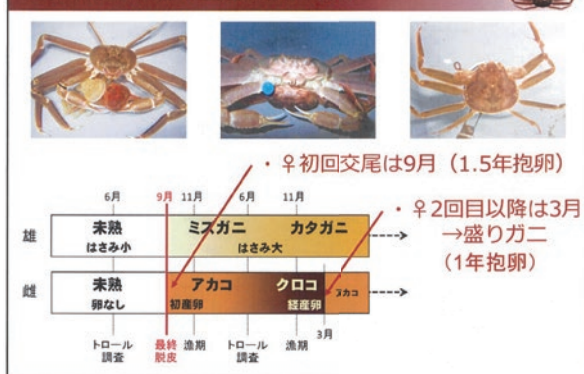
年齢とサイズ（甲幅）・銘柄の関係



甲幅組成



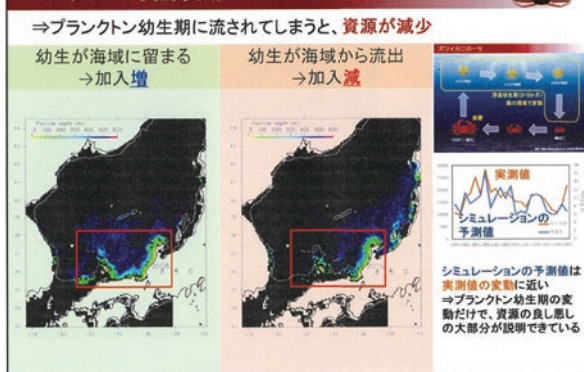
ズワイガニの漁期と脱皮時期の関係



ズワイガニの一生



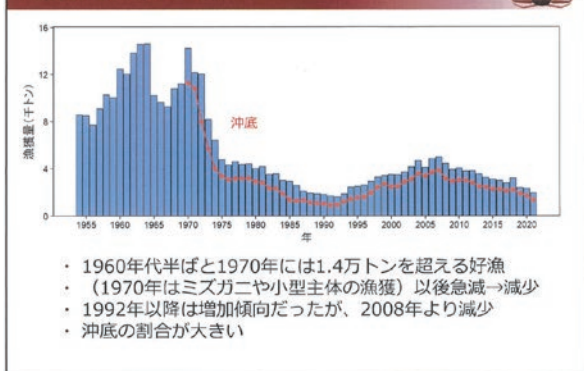
ズワイガニの資源変動



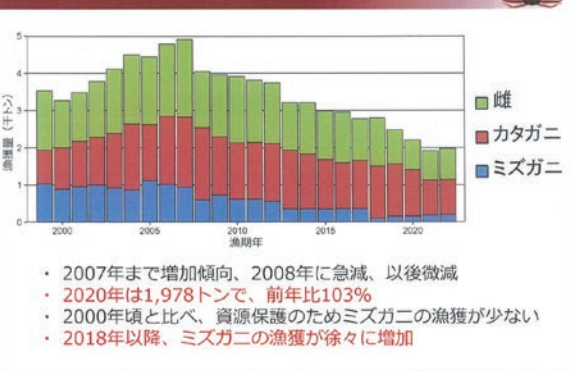
ズワイガニ 2021年に半減？「少子化」- 2018年の記事



漁獲量（長期データ）

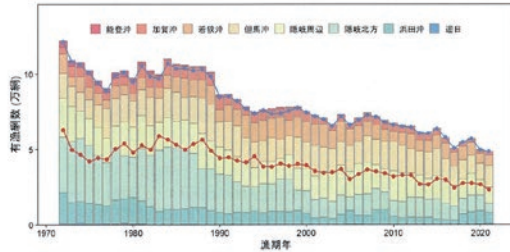


2022年漁期までの漁獲量



日本海西部における網数の推移

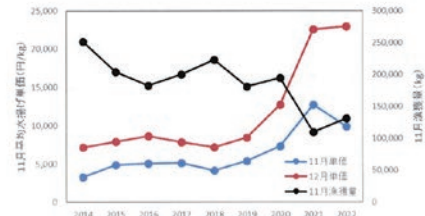
- ・ 沖底でズワイガニが1kgでも漁獲された網数
- ・ 長期的に減少、雌雄ともに過去最低



11

少しだけ単価の話

- ・ 兵庫県の平均単価は2014年以降一貫して上昇
- ・ 漁獲量が多いと単価が安い
- ・ 12月の方が11月よりも単価が圧倒的に高い



12

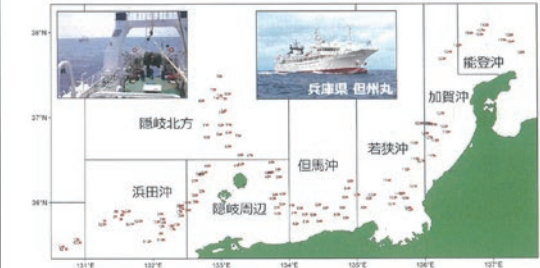
ここまでのまとめ

- ・ 最大でオスは13回、雌は11回脱皮、8歳以上を漁獲
- ・ 雌は初回交尾9月、2回目以降は3月
- ・ 幼生は3か月ほど浮遊、この間流されると資源減少
- ・ ここ数年漁獲が少ない…が、昔はもっと厳しかった
- ・ 守る漁業で資源＆単価維持→漁獲金額増

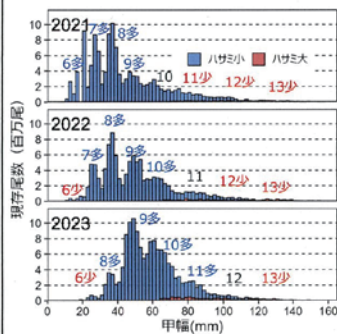
13

トロール調査による資源量推定

- ✓ 日本海西部 約140点で調査
- ✓ ズワイガニの資源量を調べる（全体で何尾いるのか？）



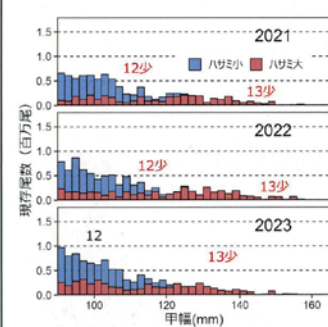
雄の最近の年別甲幅組成



- 2023年
- ・ 13歳が少ない
- ・ 8-11歳が多い
- ・ ミズガニの混獲懸念

漁獲サイズ少／若齢多

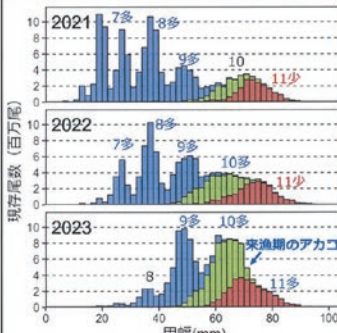
雄の最近の年別甲幅組成



- 2023年
- ・ 13歳が少ない
- ・ 8-11歳が多い
- ・ ミズガニの混獲懸念

漁獲サイズ少／若齢多

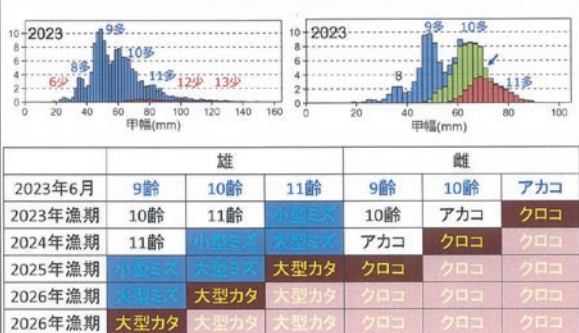
雌の最近の年別甲幅組成



- 2023年
- ・ クロコ、9、10歳は多い
- ・ 過去3年の経過と整合的
- ・ アカコの混獲が懸念？

漁獲サイズ・若齢ともに多

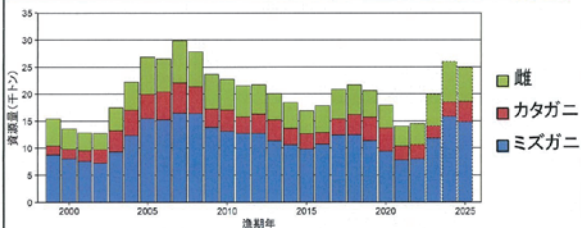
小型ガニはいつ漁獲対象になるのか？



	雄			雌		
	9歳	10歳	11歳	9歳	10歳	アカコ
2023年6月						
2023年漁期	10歳	11歳	小型ミズ	10歳	アカコ	クロコ
2024年漁期	11歳	小型ミズ	大型ミズ	アカコ	クロコ	クロコ
2025年漁期	小型ミズ	大型ミズ	大型カタ	クロコ	クロコ	クロコ
2026年漁期	大型ミズ	大型カタ	大型カタ	クロコ	クロコ	クロコ
2026年漁期	大型カタ	大型カタ	大型カタ	クロコ	クロコ	クロコ

14

漁期時点の資源量



- ・ 2007年まで増加傾向の後、2015年まで減少、2016-2018年は増加、2022年は2021年レベルで過去10年最低
- ・ 2023年はミズガニ・雌中心に増加傾向、カタガニはまだ厳しいか？
- ・ 2024年以降、資源は2016年水準まで回復する予想

ここまでのまとめ

- ・ 加入は良く小型のカタガニ/ミズガニが増加傾向
- ・ 大型は少ない見込み+寸足らずが大量入網か？
- ・ 雌は昨年より多くアカコが大量に混じる予想
- ・ 回復基調だが、**混獲に注意**
- ・ 向こう数年かけて漁獲が回復すると見込まれる

雌・ミズガニの混獲抑制(資源保護)

漁期外の混獲を避けて将来の資源を守る

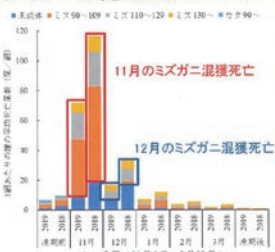
11月だと50~100尾/網のミズガニが死亡

12月なら20尾/網以下

11月の網数をおさえる

- ・ 混獲死亡減
- ・ 稚ガニ保護

漁獲対象サイズ
カタガニを確保



『令和2年度EEZ内資源・漁獲管理体制強化事業報告書』より

令和5年度 但馬地区青漁連グループリーダー夏季研修会

日本海西部におけるアカガレイの資源状況

- ・ アカガレイの生態
- ・ 漁獲動向
- ・ 2023年漁期の資源と今後の動向



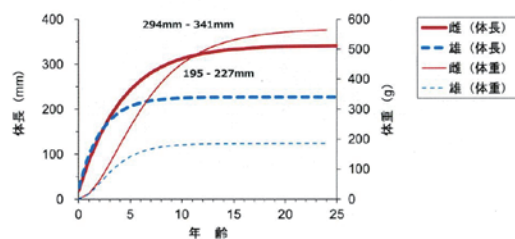
生態・漁業



- ・ 分布: 青森~島根
150~900m帯に分布
- ・ 産卵時期: 2~4月
180~200mに集群
- ・ 漁法
9割以上は沖合底引き網、
小型底引き網で漁獲

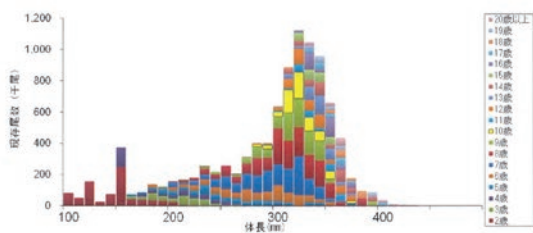
年齢とサイズ(体長)の関係

- ・ 雄雌ともに5歳くらいまで急激に成長
- ・ 雄の方が小型
- ・ 雌は20歳くらいまで体重が増える(厚みが増す?)

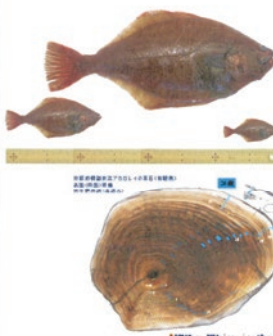


トロール調査による雌の年齢構成

- ・ 資源の主体(300~400mm)は7~10歳あたり
- ・ 高齢魚だと20歳を超えてくる



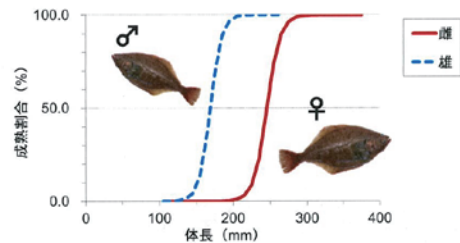
アカガレイの年齢査定



- ・ 耳石による年齢査定
- ・ 高齢魚だと25歳以上になる

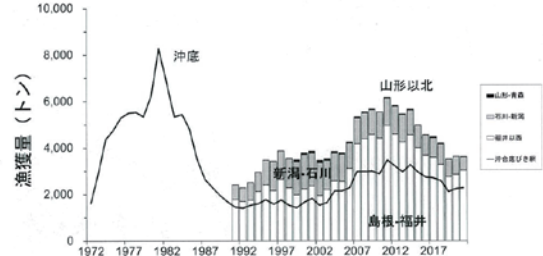
アカガレイの成熟

- ・成熟するのは雄の方が早く、体長150mm(2-3歳)前後
- ・雌は体長250mm前後(5-6歳)で成熟



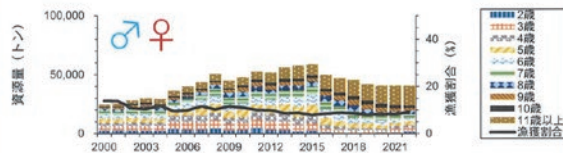
アカガレイの漁獲動向

- ・日本海西部の漁獲が大半
- ・1980・2011年に漁獲のピーク、ここ数年横ばい



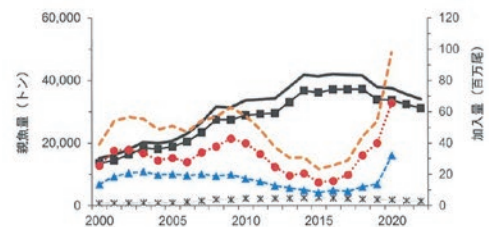
近年の資源動向

- ・資源量は2015年まで増加、以降ゆるやかに減少
- ・近年は11歳以上の高齢魚が主体



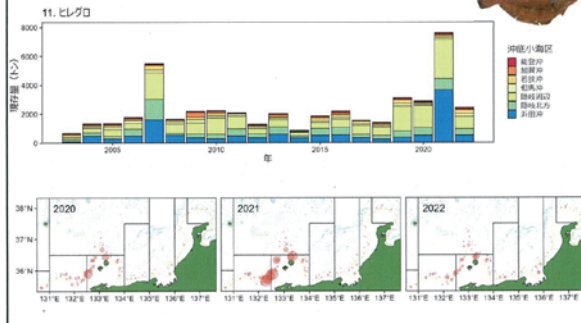
将来の資源は…?

- ・加入量(2歳魚)は2018年あたりから増加傾向
- ・高齢魚の漁獲に加わるのはもう数年先か?



事前に質問いただいていた件:ヒレグロ(ヤマガレイ)

ヒレグロは年によって大量発生、寿命等不明



令和5年度新生活様式対応型水産物消費拡大支援事業

水産物のマイナス特性を解消する簡便性に優れた商品開発等

令和6年3月13日

公益社団法人日本水産資源保護協会

1. 未利用魚冷凍加工品セットの開発（鹿児島県）

（1）協議会名：大隅地区未利用魚加工連携協議会

構成員：(有)昌徳丸（原料調達）、(株)イズミダ（加工品製造、発送）

（2）取組内容：

大型定置網で揚がる低・未利用魚を、水揚げしたその日に「解凍するだけ、加熱するだけ」の簡便な冷凍加工品にし、月一回の定期購買システム（サブスク）を構築した。漁業者にとってハードルの高かった6次産業化を、本事業を使って生産者と加工業者が連携することでハードルを下げ、地域的な課題に貢献することを可能にした。クラウドファンディングで市場調査を行ったところ、下処理の確かさや鮮度の良さ、商品に添付されるレシピなどが好評を博し、すでにリピーターができているという。



大型定置網で揚がった新鮮な低・未利用魚



簡便な商品に加工しレシピを付け更に便利に

2. 鳴門わかめの茎を使った新商品の開発（徳島県）

（1）協議会名：鳴門町茎わかめ商品開発協議会

構成員：鳴門町漁業協同組合（原料調達、販売）、(有)エイブルフーズ（商品開発、加工）

（2）取組内容：

鳴門わかめで有名な鳴門町だが、売れるのはわかめの葉の部分だけで、茎がなかなか売れない。茎わかめを使い、若い家族にも受け入れてもらえるよう簡便な商品を開発し、わかめ全体の消費を拡大することを目的とした。これにより、わかめの価格を下支えし、漁業者の収入増に貢献することを期待している。開発した商品は、鳴門わかめ茎ソースと鳴門わかめ茎バターの二種類。地元の配食・給食事業を手掛けるエイブルフーズ社と連携して、ゆでたパスタにからめるだけのソース、パンや肉などいろいろな料理に使えるバターを開発した。



風味豊かなオイル漬けパスタソース



エスカルゴ風に仕上げた香り高いバター

3. 愛媛マダイと愛媛野菜の瓶詰の開発（東京都・愛媛県）

（1）協議会名：うみひとネット新商品開発協議会

構成員：（一社）うみ・ひと・くらしネットワーク（商品開発、商談会等PR、情報発信）、（株）あこやひめ（原料調達、商品開発、加工、販売）、たにおか農園ヒマリノ（原料調達、商品開発、加工、販売）

（2）取組内容：

うみ・ひと・くらしネットワークが構築する農村漁村の起業家ネットワークの会員「あこやひめ（水産業）」と「ヒマリノ（農業）」及び同ネットワークが連携し、あこやひめが愛媛名産のマダイを、ヒマリノが自社で栽培する野菜を原料とし、魚の含有率 50%以上の常温瓶詰商品「おみそ鯛青とうがらし」を開発した。鮮度のいいマダイを冷凍せずに加工しており、魚の美味しさが味わえる商品。地域内の水産業と農業という一次産業が連携することで従来なかった販路が拡大し、水産物の消費拡大が期待できる取組になっている。



左：ご飯のお供や酒肴だけでなくピザなどにも使えるという万能商品
右：起業家の女性たち自作のチラシ

4. サステナブルな漁業と運営でエシカル消費を促す商品開発（東京都ほか）

（1）協議会名：ウミとヒトのサステナビリティ協議会

構成員：（株）UNITOPartners（EC サイト構築、商品開発・加工、販売促進、ブランディング等）、小笠原宏一（北海道苫前町漁業者、原料調達）、佐々祐一（鹿児島県日置市漁業者、原料調達）

（2）取組内容：

サステナブルな漁業に取り組む漁業者が、環境に配慮しながら漁獲した水産物を原材料として、消費者が家庭で保存・調理・消費しやすい新たな商品を開発し販売する。各生産者の取組が紹介されたパッケージに梱包することで、消費者は原材料に使われる水産物が、具体的にどのようにサステナブルなのかを理解した上で、購買・消費することができ、本事業によってエシカル消費の拡大を促進していくことが可能となる。



左：北海道苫前町のミズダコを使ったレモンバジルのパスタソース（調理例）
右：鹿児島県江口浜のツキヒガイと北海道苫前町のミズダコのアヒージョ（商品）

5. サステナブルシーフードを使った加工食品の開発

(1) 協議会名：サステナブルシーフード加工食品製作協議会

構成員：ウミترون株式会社（原料調達、加工販売）、谷口順一（市場調査、商品開発）

(2) 取組内容：

サステナブルシーフードを、需要者が無理なく自然に、かつ日常的に使えるような食材として流通させることを目的に、新商品を開発した。開発にあたっては、これまで鮮魚商品だけでは満たせなかった消費者層のニーズや水産物を食する際の不満・ハードルの詳しい調査・分析を行い、常温の商品製作を志向した。その結果、片手で気軽に食べられる鯛入り笹かまぼこ、サラミのようにお酒と一緒に楽しめる Dry Aged Fish（熟成魚）を開発。Dry Aged Fish については熟成に要する期間などを試行中で年度内に完成するとのこと。両商品とも常温保存可能としている。



常温保存可能な鯛入り笹かまぼこ



鯛の Dry Aged Fish

6. 青森県産水産物の簡便な消費開発（青森県）

(1) 協議会名：青森県産高鮮度高品質魚介類を、新生活様式へ流通させる協議会

構成員：(株)江川工芸社（商品開発、加工販売）、青森県漁業協同組合連合会（原料調達）

(2) 取組内容：

青森県産の高鮮度高品質な魚介類を、新生活様式に対応して、消費者が手間もいらず、ゴミも出ず、簡単に食せるような「海鮮丼の具材セット」を商品開発し、水産物の消費拡大を目的とする。青森県漁連（傘下 47 漁協）と連携することで、鮮度のよい水産物を江川工芸社が開発した魚種ごとに適したスムーズアイス（マイナス氷）による処理方法を使用してさらに鮮度を保持したまま、消費地へ届け、消費者へ提供する。数種類の魚介類をそれぞれに適した温度で加工し、急速冷凍する江川工芸社の技術により、水産物の消費拡大に貢献することが可能という。商品の中で目玉となるものが、三厩一本釣りマグロ。希少価値のためなかなか市場に出回らないマグロを商品の具材にした。



左：6種の具（手前左からホタテ、アオリイカ、サーモン、奥左から同マグロ、ヒラメ、タイ）
右：4種の具（上からヒラメ、サーモン、ホタテ、三厩一本釣りマグロ）



事業の紹介

令和5年度 魚類防疫士技術認定事業

令和6年1月26日開催の第2回魚類防疫士技術認定委員会において、以下の32名を魚類防疫士として認定いたしました。

認定番号	氏名	所属
1018	岡部 聖	岩手県水産技術センター
1019	貴志 太樹	岩手県内水面水産技術センター
1020	本田 麻衣	宮城県水産技術総合センター 養殖生産チーム
1021	長田 知大	宮城県水産技術総合センター 気仙沼水産試験場
1022	柳原 陽	秋田県水産振興センター
1023	伊佐早 皓太	山形県内水面水産研究所
1024	佐々木 つかさ	福島県内水面水産試験場
1025	坂本 啓	福島県内水面水産試験場
1026	竹中 剛志	栃木県水産試験場
1027	阿久津 崇	群馬県水産試験場
1028	山田 建	埼玉県水産研究所
1029	鈴木 裕貴	埼玉県水産研究所
1030	関口 亮太	千葉県水産総合研究センター 内水面水産研究所
1031	橋爪 伸崇	東京都島しょ農林水産総合センター
1032	武内 啓明	神奈川県水産技術センター
1033	角川 響子	新潟県内水面水産試験場
1034	古川 嵩恭	富山県農林水産総合技術センター水産研究所
1035	西田 剛	石川県水産総合センター生産部志賀事業所
1036	児玉 敦也	福井県水産試験場 企画・先端研究部
1037	平塚 匡	山梨県水産技術センター 忍野支所
1038	鈴木 諒介	岐阜県水産研究所
1039	藤原 智人	静岡県水産・海洋技術研究所 富士養鱒場
1040	宮崎 優太	三重県水産研究所 尾鷲水産研究室
1041	木村 祐貴	地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所
1042	大里 純	鳥取県栽培漁業センター
1043	山下 泰司	岡山県農林水産総合センター水産研究所
1044	西岡 俊洋	香川県水産試験場
1045	上村 海斗	高知県水産試験場
1046	岡内 優人	高知県宿毛漁業指導所
1047	室谷 冬香	大分県農林水産研究指導センター水産研究部
1048	金尾 大地	佐世保市水産センター
1049	川上 智徳	株式会社ゴトー養殖研究所 東町営業所

(敬称略)

令和6年度 巡回教室・コンサルタント派遣事業認定一覧表（4月末現在）

都道府県	区別	開催場所	課題
青森県	巡回教室	十和田市	サケの来遊不振とふ化場関係者ができる対応策
岩手県	巡回教室	釜石市	地球温暖化が漁業や沿岸養殖に与える影響について
	巡回教室	久慈市	ブルークレジット制度について
	巡回教室	盛岡市	内水面におけるカワウ漁業被害量の算定と被害防除対策について
山形県	巡回教室	鶴岡市	新潟県におけるアワビの資源状態についての講演
	巡回教室	県内未定	活イカを生かすための手法とブランド化について
	巡回教室	山形市	「A TROUT IN THE MILK/ ミルクの中のイワナ」のドキュメンタリー映画上映と製作者の講演
福島県	巡回教室	郡山市	内水面の漁業運営
群馬県	巡回教室	前橋市	多自然川づくりについて
栃木県	巡回教室	宇都宮市	上野村漁協における増殖と釣り場管理
富山県	ブロック研修会	富山市	東海北陸内水面地域合同検討会 アユの細菌性冷水病について
石川県	巡回教室	県内未定	内水面の漁協の経営改善と遊漁の振興について
	巡回教室	県内未定	ケガニの生態と資源管理について
福井県	ブロック研修会	東京都港区	全国湖沼河川養殖研究会 アユ資源研究部会 近自然河川工法の観点でみた、アユの資源管理・増殖手法（仮題）
山梨県	コンサルタント	甲斐市	魚類生息に配慮した川づくりについて
	コンサルタント	甲斐市	養殖魚に対する地球温暖化等にもなう水温負荷ストレスの緩和について
	巡回教室	山梨県内	第27回全国観賞魚養殖技術連絡会議 観賞魚の疾病対策
長野県	ブロック研修会	東京都港区	第47回全国養鱒技術協議会 高温耐性ニジマスの作出と高温耐性の生物学的評価の事例（仮題）
			第47回全国養鱒技術協議会 養殖業成長産業化技術開発事業におけるサケ・マス類での育種の成果（仮題）
	ブロック研修会	東京都港区	全国湖沼河川養殖研究会 マス類資源研究部会 研究報告会 北海道におけるサケ科魚類の個体群動態への外来種の影響、ダムによる川の分断化の関係について
	巡回教室	安曇野市	「近自然の川づくり」について
愛知県	巡回教室	半田市	ノリ養殖における健苗育成について
和歌山県	巡回教室	白浜町	天然鮎を増殖するための取り組み方法について
鳥取県	コンサルタント	倉吉市	（仮題）アユもエビもカニも上る！小わぎ魚道の作り方（天神川編）
島根県	巡回教室	松江市	ブリ（ハマチ）の資源動向と生態について（仮）
	ブロック研修会	松江市	全国湖沼河川養殖研究会 シンポジウム 未定（基調講演）
			全国湖沼河川養殖研究会 シンポジウム 未定（内水面における水産資源管理にかかる話題提供）
			全国湖沼河川養殖研究会 シンポジウム 未定（内水面における水産資源管理にかかる話題提供）
広島県	巡回教室	広島市	河川工事と漁場環境の保全の両立
愛媛県	巡回教室	西条市	ノリ養殖に関する研修会
福岡県	巡回教室	朝倉市	河口域の役割と現況
長崎県	巡回教室	松浦市	磯焼け対策およびブルーカーボン・クレジット制度の活用について
	巡回教室	松浦市	アユが住みやすい河川環境について
会員団体	巡回教室	東京都中央区	ノルウェーの漁獲割当てシステムの概要

令和6年度漁村研究実践活動交付決定

都道府県	団体名	課題
山形県	温海あわび生産組合	現在の山形県沿岸環境に適した効果的なアワビ放流手法の検討
神奈川県	腰越漁業協同組合「腰越漁業研究会」	チョウセンハマグリ種苗放流・モニタリング試験
	茅ヶ崎市漁業協同組合	チョウセンハマグリ種苗放流・モニタリング試験
京都府	遊浦養殖探究会	アカモクの養殖試験
広島県	大崎上島漁業協同組合	カキ殻を用いた簡易魚礁の効果検証
	横島漁業協同組合	ヒオウギガイ養殖試験
山口県	東和養殖研究会	マガキの垂下式養殖及び天然採苗に係る試験
愛媛県	愛媛県漁業協同組合 下灘支所	耐病性を有するアコヤガイ親貝の種苗生産試験
宮崎県	日向市漁業協同組合 「平岩採介藻グループ」	アワビの資源回復試験
鹿児島県	甕島地区水産業改良普及 事業推進協議会	アマモ場造成・分布状況調査及びアマモ場の役割に係る普及啓発
8 県	10 団体	10 案件

持続可能な水産加工流通システム推進事業

国産水産物流通促進センターでは、以下の1. 水産加工連携プラン支援事業及び3. 持続可能な水産物消費拡大推進事業を実施します。

持続可能な水産加工流通システム推進事業

<対策のポイント>

水産加工・流通が直面する原材料不足や人手不足、経営力向上といった喫緊の課題に対応して水産物を持続的かつ安定的に供給していくため、**サプライチェーン上の関係者が一体となった課題解決のための取組、加工原材料の安定供給を図る取組、持続可能な水産物消費拡大に向けた取組**を支援します。

<政策目標>

魚介類（食用）の年間消費量（39.8kg/人【令和14年度まで】）

<事業の内容>

1. 水産加工連携プラン支援事業

水産物を持続的かつ安定的に供給するため、**生産・加工・流通・販売を含むサプライチェーン上の関係者や金融機関等の専門家が幅広く連携して行う、水産加工流通の課題解決のための取組を総合的に支援**します。

2. 特定水産物供給平準化事業

水産加工業者への**加工原材料の安定供給**を図るため、漁業者団体等が行う水産物の**買取り・冷凍保管・販売の取組**を支援します。

3. 持続可能な水産物消費拡大推進事業

持続可能な水産物の消費拡大のため、**魚食普及活動や、官民協働による水産物の消費拡大の取組**を支援します。

<事業イメージ>



水産加工連携プラン支援事業

<対策のポイント>

国民への水産物の安定供給に重要な役割を果たす水産加工業が直面する原材料不足や人手不足、経営力向上といった課題の解決に向け、**生産・加工・流通・販売を含むサプライチェーン上の関係者や金融機関等の専門家の連携による水産加工・流通の取組を総合的に支援**し、水産加工業の生産力向上と持続性の両立を図ります。

<政策目標>

魚介類（食用）の年間消費量（39.8kg/人〔令和14年度まで〕）

<事業の内容>

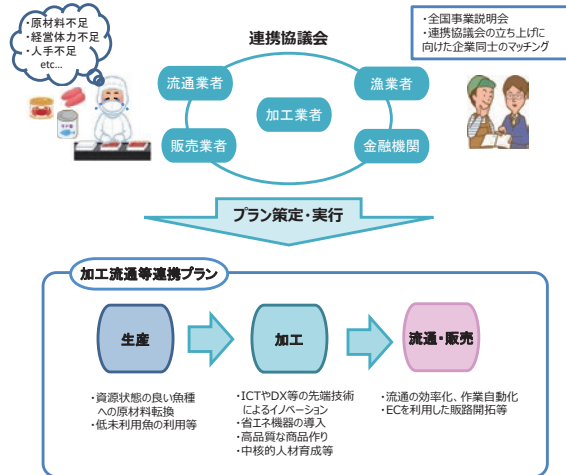
1. 加工流通等連携プラン策定支援事業

生産者、加工・流通業者、販売事業者、金融機関等の専門家による連携協議会の立ち上げや、連携協議会による水産加工・流通の課題解決に向けたプラン策定・審査等を支援します。

2. 加工流通等連携プラン・スタートアップ支援事業

認定を受けたプランに基づく以下の取組を実行するために必要な経費を支援します。
ア. 資源状態の良い魚種への原材料転換等により原材料不足に対処し環境負荷の少ない原材料調達を行う取組
イ. ICTやDX等の先端技術、高品質な商品作り等による生産性を向上する取組
ウ. 流通の効率化、作業自動化等を通じて人手不足を解消し無駄のない持続的な供給体制を構築する取組
エ. その他持続可能な水産加工流通業の実現に資する取組

<事業イメージ>



<事業の流れ>



持続可能な水産物消費拡大推進事業

<対策のポイント>

水産物需要を喚起し、持続可能な水産物の消費拡大を図るため、**魚食普及活動や消費者等に向けた情報発信**を支援します。

<政策目標>

魚介類（食用）の年間消費量（39.8kg/人〔令和14年度まで〕）

<事業の内容>

1. 魚食普及活動の推進

国産水産物の学校給食への利用を促進する学校給食関係者を対象とした講習会の開催、学校等における魚食に係る指導に必要な教材の作成、体験型の魚食に関する出前・課外授業の開催を支援します。

2. 官民協働による水産物の消費拡大の取組の推進

「さかなの日」賛同メンバーの連携を図るための取組やFish-1グランプリ、ウェブサイト等による「さかなの日」賛同メンバーの取組、国産水産物の魅力、持続可能な水産物の情報発信を支援します。

<事業イメージ>

1. 魚食普及活動の推進

魚食に親しむ機会を作る

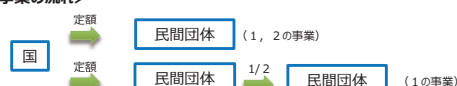
・給食関係者に対する講習会の開催
・栄養教諭等が活用する魚食指導教材作成
・体験型の魚食授業の開催

2. 官民協働による水産物の消費拡大の取組の推進

「さかな×サステナ」をコンセプトとする「さかなの日」等の官民協働による水産物消費拡大の取組の定着

・「さかなの日」賛同メンバー交流会の開催
・「さかなの日」賛同メンバーの取組の情報発信
・国産水産物の魅力や持続可能な水産物の情報発信

<事業の流れ>



私とSDGs

【YT】SDGs 14 海の豊かさを守ろう

私の母方の郷里は新潟県の沖、日本海に浮かぶ佐渡島である。子供の頃から毎夏佐渡で過ごしたので、海が好き、魚が好きで今に至っている。祖父母の家から海岸はすぐで、夏は毎日のように泳いでいた。海は水が透き通って底の砂までよく見えた。イシダイの稚魚やキヌバリ等いろいろな魚がみられ、特にイワシの群れが海の色のように青い背に銀色の体をきらめかせて泳ぐ私をすり抜けてゆく様子は圧巻であった。それが海の様相が変わったのが中学生の頃であろうか。それまでみられた肌触りのよい海藻が激減し、代わりにピンク色でウルトラ怪獣のピグモンのような、ギザギザして固いものが生えるようになった。石灰藻である。この頃からいくら泳いでもイワシの群れがなかなか見当たらなくなってしまった。後に大学生頃になって、「磯焼け」や「海の砂漠化」という現象を知り、磯焼け防止や藻場再生のために何か行いたいという気持ちを強く持つようになった。

ここ10年以上取り組んでいるのが、「金沢八景-東京湾アマモ場再生会議」でのアマモ場再生活動である。アマモは海草の一種で、強い光を好むため光の届く浅い砂地に生えるが、東京湾では水の濁りが強い為、水深1m前後の浅いところが生育域となっている。そのくらいの水深であれば子供でも入れるので、地元の小学生や幼児も家族連れで再生活動に参加している。主な活動場所としている横浜市の海公園は、延長1kmほどの人工海岸だが、2000年頃からは行われているアマモ場再生活動により、大きなアマモ群落が出来た。子供たちがアマモ場に入ると、ヒトデやカニ、アメフラシなどの生き物を見つけては大喜びしてくれる。時にはアオリイカの卵塊なども見つかることがある。「海のゆりかご」という言葉もあるが、結局は生きとし生けるもの、「餌」が大事なのである。アマモが生え



ると、葉上に珪藻が生え、珪藻を食べるワレカラやモエビなど小型の生物が棲み付き、さらに小型生物を食べる魚が集まってくる。逆にアマモの群落を小さい生き物が捕食者から身を隠すために利用している。藻場という生き物の餌場でありすみかが出来、そこに多くの生き物が集まってくる。さらに藻場を再生したいという人々が集まって賑わいができる。このような場が日本にも世界にも広がり、豊かな海が再生していくことを願ってやまないものである。

【MT】旬を楽しむ？瞬を楽しむ？

食べ物で季節感を味わえるのが、食事の醍醐味です。日本の食文化には、春にはタケノコや菜の花にタラの芽、夏にはキュウリや枝豆にトウモロコシ、秋にはキノコ類やサツマイモに栗や銀杏に茄子、冬には白菜や大根にセリなど、その季節に収穫時期を迎え、安くおいしく栄養価が高い食材が食卓に彩を添える、旬を楽しむ習慣があります。魚にも漢字にすると、誰もが旬（漁期）が分るものがありますね。サワラ（鱈）は春、シイラ（鱈）は夏、サンマ（秋刀魚）やイナダ（鰯）、カジカ（鰯）は秋、コノシロ（鯨）にタラ（鱈）などは冬だと一目でわかります。また、郷土料理などでも、違った食材や調理法による食文化が存在していて、それを求め、その季節を狙った旅行者も多いようです。

私が石巻にいたときは、春はワカメにシャコエビ、夏は初ガツオにホヤやウニ、秋は戻りガツオにサンマにサバ、冬はタラにマガキにカニといった様々な食材が、魚屋やスーパーに並び、刺身だったり、焼いたり、煮たり、鍋にしたりと食で季節を楽しんでいました。

様々な要因により、日本の漁業生産量が年々減少し、今まで獲れていた魚が獲れなくなったり獲れなかったものが獲れるようになったりする中で、漁師や水産加工業者の方々と話をすると、今後、食卓を彩る魚介類が変わることとそうした食文化がどう変化して、どう楽しんでいくのがこれからの課題なのだろう考えることがあります。

昔と比べ、調理も含め食事にかかる時間が短縮され、私自身も単身生活の中では、「温めるだけの煮魚」や「レンジで簡単焼き魚」的な、いわゆるファストフィッシュをはじめ、簡単に調理できるものに走りがちでいます。洗い物も含め、少しでも早く休みたいと感じることが多いです。

以前、虎ノ門で仕事をしていた時に、終日会議で昼食時間の確保が厳しい時には、決まって注文して札をもらって席に着くのとはほぼ同時に料理が出てくるお店に通ったものでした。時間がなくて、少しでもおいしいものを食べたいとの思いで出向いていました。

コロナ禍で「黙食」といった習慣が生まれましたが、個人的には、食事はゆったり時間をかけ、会話を楽しみながら、美味しい旬の食材を楽しみたいと考えています。一方で、平日は、簡単に調理でき、早く食べられる「瞬」をどう楽しむかを考えなければならないのは、私だけではないと思います。

日本の食文化は、これからも「旬を楽しむ」のか「瞬を楽しむ」のか・・・はたしてどうなるのだろうか。

(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」



● 受託検査のご案内 ●

公益社団法人日本水産資源保護協会では、水産分野のさまざまな検査を行っています。

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。

● 錦鯉関連検査

1. コイヘルペスウイルス (KHV) PCR 検査
2. コイ科魚類特定疾病検
3. 中国向け輸出錦鯉検査

● 種苗検査

1. ヒラメのクドア (*Kudoa septempunctata*) 検査

● 輸出前検査

1. 中華人民共和国向け輸出活水産物の目視検査
2. 台湾向け輸出水産動物の魚病検査
3. 大韓民国向け輸出水産動物等の魚病検査
4. カナダ向け輸出餌料用天然マサバ (内臓付き) の目視検査
5. ロシア向け輸出水産食品魚病検査 (活魚介類検査)
6. ベトナム向け輸出活水産動物の検査

● 上記以外の臨時検査 (令和元年から令和5年9月まで)

魚類: カンパチ、チョウザメ類、トラフグ、ニジマス、ナマズ、フナ、など

貝類: アワビ類など

● 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 (WOAH) 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。

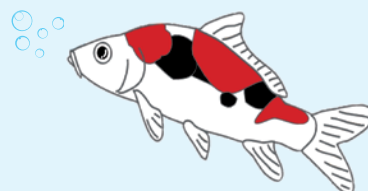
● 受託検査に関するお問い合わせ・資料請求

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>

夜半に、豊後水道で震度6の地震が発生したとの緊急速報が出た。1月の能登半島地震発生からまだ3カ月しかたっていない。震源に近い愛南町は養殖のメッカ。養殖いかだに被害が出ていないか、しばらく眠れないでいた。気になって日本気象協会のサイトを調べると、震度6弱以上の地震が発生するのは年の前半に多い。東日本大震災も阪神淡路大震災も熊本地震もそうだ。地震を避けることはできない。いま改めて減災という言葉を胸に刻みたい。

諸事情により発行が遅れましたこと、ここにお詫び申し上げます。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

公益社団法人日本水産資源保護協会 季報担当

第9回FISH-1グランプリ

○ 令和5年度水産加工・流通構造改善促進事業(魚食普及推進事業)

第9回 FISH-1 グランプリが1月21日、池袋グローバルリングシアターで開催されました。コロナの5類移行以来、対面式開催に復活して2回目の開催となりました。日本水産資源保護協会は、水産庁が制定した「さかなの日」のPRを実施しました。あいにくの雨模様にも関わらず、約1.5万人もの来場者が会場を埋め尽くしました。



賑わいを見せる会場の様子



「さかなの日」をPRした水産庁ブースの様子



水産庁ブースを楽しむ家族連れ

マリン・エコラベル・ジャパン (MEL) 認証 証書授与式を開催いたしました

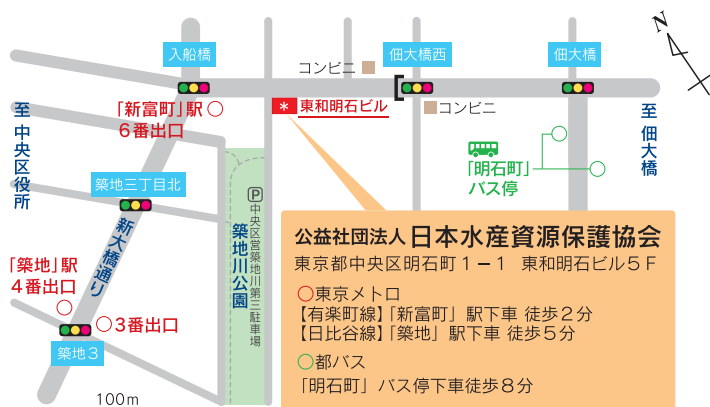


公益社団法人日本水産資源保護協会は2月21日、大阪市内ATCホールにおいて、MEL認証証書授与式を開催いたしました。今回、MEL認証機関である(公財)海洋生物環境研究所と、授与式として初めて二機関合同での開催となりました。

取得した事業者は、以下のとおりです(順不同)。

- 【日水資】①生産段階認証(漁業認証規格) 日本遠洋旋網漁業協同組合、福一グループ
②生産段階認証(養殖認証規格) (有)大瀬戸水産、理研食品(株)、(株)クロシオ水産、(株)さかもと、(株)山形丸魚、東海シープロ(株)、(株)ヤマシ、(株)いちまる、マルミフーズ(株)、フレッシュヒロウオ(株)、香川県漁業協同組合連合会
- 【海生研】①生産段階認証(養殖認証規格) 赤穂市漁業協同組合
②流通加工段階認証(CoC認証規格) マル伊商店(株)

MELは日本発の世界に認められる水産エコラベルとして、2021年開催の2020東京オリンピック・パラリンピック食材調達基準への対応、水産物の輸出促進への貢献、日本の水産業の新たな展開とSDGs(持続可能な開発目標)実現への貢献が期待されています。MEL協議会は、認証規格や規程類をFAO「責任ある漁業のための行動規範」と「水産エコラベルのためのガイドライン」および水産エコラベルの国際的プラットフォームであるGSSI(Global Sustainable Seafood Initiative)「グローバルベンチマークツール」に沿って刷新し、2019年12月にGSSIよりMELスキームは国際基準に適合していると承認されました。この結果、MELは世界で9番目、アジア初の国際的に承認された水産エコラベルスキームとなりました。



令和6年5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