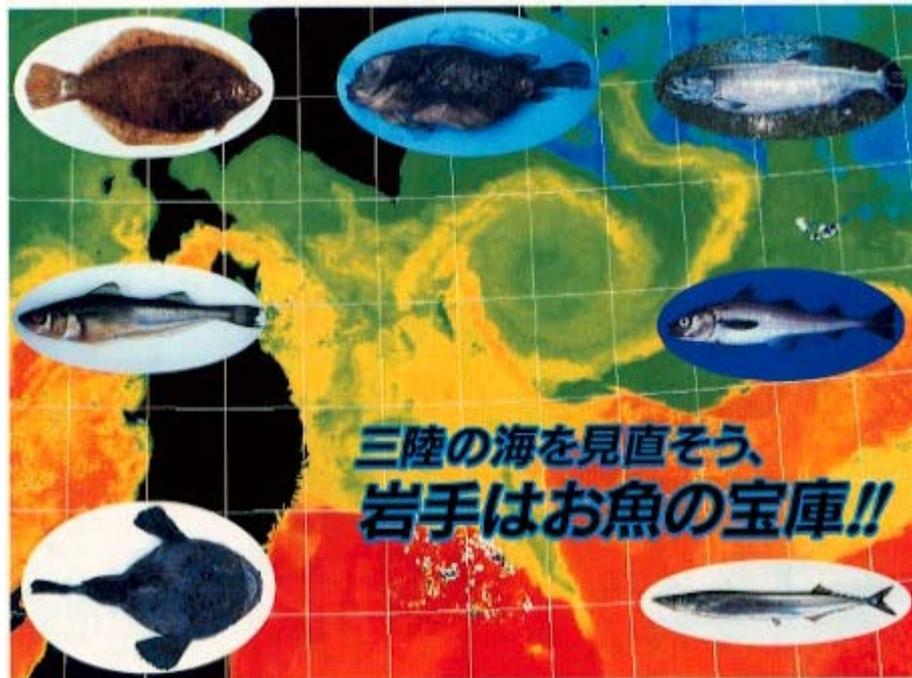


岩手県水産技術センターニュース
シーガルボイス
SEAGULL - VOICE

No.14 2000年2月



人工衛星による岩手県沖合の画像（水温分布）

（魚は時計まわりに、マコガレイ、ホテイウオ、サケ、スケトウダラ、サンマ、キアンコウ、ハタハタ）

目次

特集	岩手の海にすむ魚たち
トピックス	流通情報のあれこれ
	有望な新資源発見！イワガキ
	今年もやった！県水産加工品コンクールで共同開発のワカメプリンが入賞
	海洋環境の共同研究始まる
ニューフェイス紹介	水産業専門技術員がやって来ました！
イベント参加	今年度も盛況「いわて`めぐみ`フェア」
平成11年度後半主要行事（計画）	
編集後記	

[こちらをクリック](#)

トピックス

【流通情報のあれこれ】

産地サイドでは、消費仲卸、小売りのニーズがほとんど把握できない状況にあります。これは複雑な流通過程に起因するところが大きいと考えられるため、今後はもっと産地サイドにおいても消費地サイドのニーズ情報などを収集することが、付加価値向上につながるといえます。わずかな事例ですが、次のようなものがあります。

金田正裕氏（流通経済大学非常勤講師）によれば、スーパーマーケットの組織の変化に伴い、バイヤーの能力が低下し、産地の情報を要求していると“アクアネット（雑誌）”で述べています。また、POP（販売時点における広告）にも産地の情報（漁獲された地域、旬、大漁か否かなど）を盛り込みたいというニーズも多いとのこと。

このような産地情報を、毎月あるいは旬ごとに生産物とともに付加して流通する「提案型」の姿勢も重要かと思われます。

また、田坂行男氏（水産庁中央水産研究所経営経済部室長）によると、ハマチ養殖を事例とした研究報告で、産地仲買（築地）が最も重要視している要素は「安定して供給できる産地であるか否か」「価格の安定性」と言っています。

このことから、漁船漁業の生産物については産地情報の提供が大切であるし、養殖業の場合は安定供給・安定価格が重要であることが分かります。品質や価格はもちろん大切ですが、これ以外にさらなる付加価値を如何にして付加するかが、今後の経営改善の一步であり、それは消費地サイドのニーズが“かぎ”となりそうです。

情報化社会は、消費地ニーズに対する小売り等の過剰応答を引き起こしました。いきおい物流・開発コスト等を引き上げたといわれ、現在戒められているのが一般的です。しかし、水産産地ではこの面の対応が十分であったか疑問です。まだまだニーズに応える心構えが必要であり、とにもかくにも、ニーズ情報を入手する努力が必要です。

【企画指導部】

【有望な新資源イワガキ！】

天然イワガキが、産業規模で生息していることが、気仙地区で確認されました。

イワガキは、青森県陸奥湾以南の日本各地に分布するとされていますが、冬が旬であるマガキと異なり、グリコーゲン等の旨味成分が夏にも多く蓄積しているため、夏が旬とされています。また、マガキよりひとまわり大きく、こってりとした濃厚で独特な味や、夏に美味などの理由で珍重され、近年、需要が拡大しているようです。

今後は天然イワガキの利用も進むものと考えられることから、水産技術センター[^]では、広田町地先をモデル地区とし、イワガキの生態や資源量等について調査して行く予定です。

〔増養殖部〕

【今年もやった！県水産加工品コンクールで共同開発のワカメプリンが入賞】

平成11年9月2日に盛岡市のキャラホールで開催された平成11年度岩手県水産加工品コンクールにおいて、盛岡市の(有)ルピナス洋菓子店と利用加工部が共同開発したワカメプリンが県漁連会長賞を受賞しました。このワカメプリンは、三陸ワカメ粉末と生クリームをたっぷり使用した高級感のある仕上がりです。ワカメの鮮やかなグリーンと何とも言えない独特の風味をご賞味下さい。きっと満足いただけるでしょう。（商品の問い合わせ先→電話019-624-0749）

利用加工部では6年前からワカメを利用した加工品の開発を行っており、様々な加工品を共同開発してきました。この他に共同開発した、花月堂（盛岡市）のワカメクッキー、四海堂菓子店（山田町）のワカメパン、山田ふれあいパークのワカメソフトクリームなどもコンクールに出品され好評でした。

昨年は、JA陸前高田市と共同開発したワカメアイス（わかめっこ）が入賞しました。日本一の品質を誇る三陸ワカメも葉や利用率の低い茎などを粉末化すると新しい加工品が生まれます。利用加工部では県産水産物を有効に利用して加工品の製品化に向けて努力していきますので、食品加工業界・漁業者・消費者の皆様のご支援・ご指導をよろしくお願いします。

〔利用加工部〕

【海洋環境の共同研究始まる】

平成10年秋に、東京都、盛岡市及び釜石市の3カ所において、岩手県、国際連合大学及び東京大学海洋研究所の共催により、国際会議「人間と海」が開催され、16カ国約50名の研究者から、海洋汚染、生物多様性に関する研究発表が行われました。これを契機として、海洋環境の維持・修復を命題とする海洋環境共同研究事業が平成11～13年度の3カ年間実施されることになりました。

本研究事業は「沿岸生態系研究」、「海洋汚染防止研究」、「物質循環研究」の3つのプログラムで構成され、東京大学海洋研究所や北里大学水産学部などの多くの研究者の参加により進められることになりました。

本プログラムは、増養殖業に利用されているリアス式内湾の永続的利用を図るため、漁場環境を良好に維持するモデルの構築を主な目的としています。研究対象漁場は大槌湾で、基礎生産量、沈降物質量、流向流速、有機物分解速度、湾内での養殖生物量などを季節別に集中的に調査することにより物質収支モデルを構築し、さらにこれを基に自浄能力に力点を置いた環境収容力モデルに発展させようとするものです。本研究は、東京大学大学院、東京大学海洋研究所及び北海道大学水産学部との共同研究により実施します。3年後には一定の正かを皆様に提示できるよう頑張ります。

〔漁場保全部〕

ニューフェイス紹介

【水産業専門技術員がやってきた！】

平成11年4月から、水産業専門技術員（2名）が県庁の漁業振興課（現在の水産振興課）から当センターへ配置換えとなりました。昭和29年に創設され、昭和53年に漁業振興課内に技術員室が設置されるまでの間、水産試験場で業務を行った歴史があり、今回、約20年ぶりに里帰りした形となりました。

水産業専門技術員は、漁家の庭先に直結した行政の推進をモットーとして、水産業改良普及員（現在13名）により進められている漁業担い手の育成や農林業とも連携しながら、女性・高齢者対策の推進のほか、生産性の高い増養殖技術の開発普及などの水産業改良普及事業の総括的な窓口を担っております。

近年は、資源の減少や輸入水産物の増大などに伴い、漁業を取り巻く環境は一層厳しい状況にありますが、今後は、従来に増して当センター内部との連絡調整に努めながら、効率的で近代的な漁家経営の推進を支援して参りたいと思っておりますので関係者の皆様の協力をよろしくお願い申し上げます。

イベント参加

【今年も盛況「いわて“めぐみ”フェア】】

平成11年10月16日（土）、17日（日）の2日間にわたり滝沢村の産業文化センター（アピオ）で「いわて“めぐみ”フェア」が開催されました。

「海の恵み」コーナーの魚たちやポスター（岩手の海族）の立体版オブジェや、環境保全に思いを込めたマツカワのオブジェなど趣向を凝らした作品などを展示し好評を得ることが出来ました。来場者の数も過去最高の5万2千人と聞いて苦勞が報われた気がしております。今後も役所のイベントは定番的と言われたいように県水産物のPRに役立っていきたいと考えておりますのでよろしくご協力下さい。

平成11年度後半主要行事（計画）

平成11年度岩手県水産試験研究成果報告会（3月上旬～中旬）

編集後記

リストラという名の嵐が休むことなく全国を吹き抜けている今、試験研究のあり方もまた厳しく見つめなおしながら前進しなければならないと思っています。

この頃、21世紀は「知恵」の時代と言われることがありますが、より良い成果をあげるためには、「3人よれば文殊の知恵」を銘じつつ英知を結集し、連携の輪を広げていかなければならないと考えます。どうか皆さんの知恵をお貸し下さるよう忌憚のないご意見をお寄せ下さい。（副所長 遠藤良雄）