

# 目次

## I 総括

1 組織概要	
(1) 組織と所掌事務	1
(2) 職員の定数及び現員数	1
2 予算概要	
(1) 令和3年度歳入決算	1
(2) 令和3年度歳出決算	2
3 主要財産	
(1) 土地	2
(2) 建物	3
(3) 漁業指導調査船	3

## II 試験研究業務（令和3年度の試験研究結果）

1 漁業経営の高度化・安定化に関する研究開発	
(1) 漁業経営に関する研究	
① カキ養殖経営体の経営分析	5
(2) 市場流通に関する研究	14
2 食の安全・安心の確保に関する技術開発	
(1) 二枚貝等の貝毒に関する研究	
① 麻痺性貝毒で毒化した介類の毒量減衰式の作成	20
② 麻痺性貝毒で毒化した介類の低毒化技術の開発	24
③ 貝毒モニタリング調査（水温別注意密度設定）	26
④ 貝毒モニタリング調査	36
⑤ シスト密度と麻痺性貝毒発生リスク	41
(2) 生産性・市場性の高い産地形成に関する技術開発	
(1) 秋サケ増殖に関する研究	44
(2) アワビ・ウニ等の増殖に関する研究	
① ドローンによる海藻現存量の把握手法の検討	63
② 餌料海藻造成手法の検討	66
③ 効果的なナマコ増殖技術の開発	95
④ より経済効果の高いアワビ資源管理手法の検討	97
(3) 二枚貝等養殖の安定生産に関する研究	
① ホタテガイの安定生産手法の検討	102
② カキ類の新しい生産技術導入の検討	113
③ マガキの天然採苗手法の検討	116
④ アサリ増養殖技術の検討	120
⑤ 病害発生状況の把握と対策検討	124
(4) 水産生物の病害虫の防除に関する研究	
① 病害虫対策に関するモニタリング	129
4 水産資源の持続的利用に関する技術開発	
(1) 漁業生産に影響を与える海況変動に関する研究	133
(2) 定置網及び漁船漁業における主要漁獲対象資源の持続的利用に関する研究	145

(3) 震災による磯根資源への影響を考慮したアワビ・ウニ資源の持続的利用に関する研究	170
5 いわてブランドの確立を支援する水産加工技術の開発	
(1) 県産水産物の特徴等を生かした加工品開発等に関する研究	
① 県産水産物を利用した加工品開発等に関する研究（ワカメの品質に関する研究）	177
② 県産水産物の呈味成分に関する研究（マボヤ）	182
③ 県産水産物の原料特性に関する研究（マイワシ）	185
④ 塩蔵ワカメ光照射貯蔵試験	192
(2) 県産水産物の高鮮度流通に関する研究	
① 高鮮度加工流通システムに関する研究（サワラ・マイワシ）	204
② 高鮮度加工流通システムに関する研究（マボヤ）	210
6 恵まれた漁場環境の維持・保全に関する技術開発	
(1) 主要湾の底質環境に関する研究	215
(2) 県漁場環境保全方針に定める重点監視水域（大船渡湾・釜石湾）の環境に関する研究	220
(3) ワカメ養殖漁場の栄養塩に関する研究	
① 主要養殖漁場の栄養塩動向の把握	226
② 栄養塩予測技術の精度向上	228
<b>III 情報・広報業務</b>	
1 学会誌投稿	233
2 口頭発表	233
3 成果報告会	234
4 広報	235
5 新聞・テレビ・ラジオ等報道	236
<b>IV 指導・相談業務</b>	
1 委員、審査員等の派遣	238
2 大学等との交流	238
3 職員派遣等	238
4 講習、技術研修会等	244
5 研修受け入れ	245
6 指導、相談	245
7 水産加工開放実験室利用状況	247
<b>V 水産業改良普及指導業務</b>	248
<b>VI 漁業指導用通信業務</b>	
1 沿革	249
2 令和3年度通信業務概要	250
3 令和3年度釜石無線局の通信業務取扱実績	251
<b>資料</b>	
1 沿革	252
2 職員名簿	253