

霞北水産だより

第44号

平成19年3月31日発行

発行者

霞ヶ浦北浦水産振興協議会

土浦市真鍋5丁目17番地26号

TEL 029-822-7285

(霞ヶ浦北浦水産事務所内)

目次

この一年の話題…2

＜水産事務所より＞

消費拡大プロジェクト始動！…6

初の資源利用漁業者検討会…7

霞ヶ浦北浦のアユの利用…8

漁協合併／救命胴衣着用者急増…9

＜試験研究情報＞

ワカサギふ化装置に関する試験状況…10

コイヘルペスウイルス病の耐性試験…11

水産製品品評会…12

アメリカナマズが食べられるお店…14

かすみ人形…14

お知らせ…15

徹底比較！携帯電話の防水対策…16

漁協等によって運営されている観光用帆引き船が、平成18年に農林水産大臣から「未来に残したい漁業漁村の歴史文化財産百選」に選定されました。

帆引き漁業は、現在のかすみがうら市で生まれた折本良平によって明治13年に考案された漁法です。のどかに見える帆引き漁も、実際は強めの風がないと操業できず、高い技術と体力を要する難しい漁法です。現在はその役割がトロール漁業に替わりましたが、昭和46年に観光帆引き船として復活し、漁業者の努力によって引き継がれ、現在でも歴史的財産として重視され、地域の観光資源としても期待を受けています。

この一年の話題

平成18年4月～平成19年3月の話題から

総会開催

今年も総会では、新事業「消費拡大プロジェクト」を実施することなどが盛り込まれた事業予算計画が承認されました。

また、総会終了後、水産事務所より、本年度作成されたわかさぎ資源回復計画についての情報提供と、自動膨張式のライフジャケットや防水携帯の実演をしました。

有害動植物除去事業

霞ヶ浦・北浦ではアメリカナマズとブルーギルの外来魚の駆除を6月から実施し、霞ヶ浦では200トン、北浦で70トンを回収しました。県では今後も、外来魚による食害や漁業被害をなくすことを目指して引き続き回収を続けていきます。

ワカサギ解禁

7月21日、霞ヶ浦北浦のトロール漁が解禁されました。両湖とも好漁であった。

昨年よりも水揚量は少なく、解禁日から8日間の1隻あたりの平均は16・3kgでした。

今年も解禁当初、雨天による水位上昇や水のにごりという例年にない状況のためワカサギの群れが分散しているという話が漁業者からありました。また、霞ヶ浦では、とても稀なことですが、解禁日からシラウオ狙いの船が多数出漁しました。

ワカサギ資源回復計画スタート

県は低迷が続いているワカサギ資源について、その回復を図るために、その指針となる「霞ヶ浦北浦海区ワカサギ資源回復計画」を水産関係者との協議の上、平成18年7月11日に作成しました。

●目標（H18～22）

ワカサギ年間漁獲量を霞ヶ浦100トン以上、北浦60トン以上で持続

●回復のための措置

① 幼稚魚の混獲防止
横びきにおける自主休漁

や操業時間の短縮

② 親魚確保措置の検討

8月における「獲れ具合」が一定の水準を下回った場合、以降のトロール操業におけるワカサギの漁獲を控える取り組み等を検討

③ その他の措置

ワカサギ人工ふ化放流、水生植物帯造成及び有害魚駆除等を推進

この計画に基づき、平成18年度は、

① 幼稚魚の混獲防止

・横びき自主休漁

4月29日～5月7日

・横びき操業時間の短縮

7月1日～20日までの期間は午前中操業



② 親魚確保措置の検討

9月中旬～11月末における「資源利用漁業者検討会」で検討が行われました。

初めての

漁業者検討会が開催

ワカサギ資源回復計画に基づき、初めての「資源利用漁業者検討会」が9月中旬から11月末にかけて、各地で漁協等の主催で開催され、総勢165名の漁業者が参加しました。

話し合われた内容は、次のとおりです。

① 親魚確保の必要性

② 資源の評価

③ H18の親魚確保措置の検討

④ 資源が赤信号の場合における具体的な親魚確保措置の内容

その中で中心となる親魚確保措置の検討については、霞ヶ浦北浦とも8月の獲れ具合が警戒値を上回っている状況であり、新たな措置は行わず、注意しながらトロール漁を操業していくことが確認されました。

↓詳細はP7

ウナギ放流

8月から11月にかけて、霞ヶ浦北浦の各地先でウナギの放流事業が行われ、霞ヶ浦で3173・5kg、北浦で882kgと昨年よりも多くの稚魚が放流されました。

放流された稚魚は2～3年程で出荷サイズになり、主に漁閑期の3月から6月にかけてはえ縄やたかつぼ等で漁獲されます。漁獲されたウナギの一部は東京市場に出荷され、相対で都内の料亭等に2500円/kg程度で取り引きされています。このため、ウナギ放流は漁業者に好評であり、今後の期待も高まっています。

網いけす漁業権の一斉切替

霞ヶ浦北浦における第1種区画漁業権について、平成18年9月1日付けで34件の免許が一斉切替されました。

今回の切替においては、KHV病以降、休止状態にあった網いけす養殖業が再

また、外来生物法の施行等を端緒に外来種における環境への影響の可能性や近年の養殖実績を考慮し、養殖対象魚種の見直しが行われました。

塚本
悟氏

平成18年6月、霞ヶ浦漁業協同組合連合会の会長に、美浦村漁業協同組合の塚本悟組合長が就任しました。

平野
毅氏

平成18年6月に、霞ヶ浦北浦水産加工工業協同組合霞ヶ浦支部の平野毅支部長（土蔵屋社長）が、霞ヶ浦北浦水産加工工業協同組合の第二代組合長に就任しました。これに併せ、加工組合の本部も麻生商工会内に変わりました。平成17年8月に合併して晴れて霞ヶ浦北浦一体の組合として活動しているところですが、今後霞ヶ浦北浦の水産物・水産加工品のPR・ブランド化・消費拡大に、組合の発展的な事業の推進に期待されます。

例年開催している市町村

担当課長と協同組合長の合同会議ですが、本年度は、会場を北蒲湖畔荘にかえ、水産事務所からコイ養殖の再開に向けた話題などを提供したほか、内水試では本年度開始した超音波発信器によるアメリカナマズ（チャネルキャットフィッシュ）の行動調査についての中間報告がありました。

また、本年度は消費拡大プロジェクトを開始したことから、プロジェクトのアドバイザーになっていたいだいたポケットファームどきどきで有名なJA いばらきの鎌田部長に「農林水産物のPR戦略」と題して講演をしていただき、会場のご協力により霞北の水産物をふんだんに利用した「北浦香るさざ波膳」の試食を実施いたしました。

漁業と湖面レジャーのト

漁業と湖面レジャーのト
ラブル防止を図り例年開催
している、湖面利用調整協
議会を、平成18年7月10日
に開催いたしました。

水産事務所からの現状の説明などをもとに、漁業・レジャー関係者等から選出された委員による活発な意見交換が行われました。

また、荒井委員（釣り具店「ランカーズ」からアメリカ製のチャネルキャットフィッシュ（アメリカナマズ）釣り用の餌の商品サンプルを参考にお持ちいただいた）が、霞ヶ浦北浦でもバス釣りに代わりナマズ釣りが増えてきているとのことでした。ナマズ釣りはアメリカでは一般的であり、こういった専用の商品があるとのこと、霞ヶ浦北浦周辺の釣り店でもこういった商品の取扱をしているところもあるとのことでした。

プロジェクト

本年度、当会の新しい事業として、「消費拡大プロジェクト」が開始しました。このプロジェクトは、水産関係者・市町村・県からなるプロジェクトメンバーで水産物のPR戦略を検討し、実践を目指すものです。

例年開催されている水産

例年開催されている水産製品品評会が、本年度も11月7日に開催され、瀬古沢弥次郎商店の「わかさぎ筏焼き」が農林水産大臣賞に輝きました。

本年度は新しく「テーマ賞」も設けられ、土産物を

テーマに初めての審査が行われまして。霞ヶ浦北浦では、(株)土蔵屋の「佃煮詰合」が受賞いたしました。

本年度の魚と健康のつど

本年度の魚と健康のつどいは、県立健康プラザ管理者、県立医療大学名誉教授医学博士の大田仁史氏による講演「介護予防といっぱい体操」尊厳あるケアに向けて」や、「いい仕事してますね」でおなじみの骨董品鑑定士中島誠之助氏による記念講演「あなたも分

かるホンモノとニセモノ」が行われ、多数の方が訪れました。また、会場の入口の展示即売では霞ヶ浦北浦加工協も出展し、本年度も大好評でした。

再開される

県では平成18から20年の3年間で、コイ養殖業者への支援事業を行っていただきます。やめざるを得ない養殖業者には、自主減面を助成し、養殖の再開を希望する養殖業者へは、病気に負けないコイを作るなどで養殖

の
様

シラウオ・エビは昨年より多く獲れましたが、ワカサギ・ゴロは減少しました。

霞ヶ浦では特にシラウオが非常に多く獲れ、トロール解禁当初から9月中旬、エビ漁を挟んで11月～トロール終了まで漁の中心となりました。また、エビもトロールで多く獲れ、買い止めする加工業者もありました。

ワカサギは、解禁当初からシラウオ狙いの船が多く、漁獲は伸び悩みましたが、11月以降は多く獲れた模様です。ゴロは年間を通じてほとんど獲れませんでした。

ワカサギは豊漁だった昨年よりは少ないものの例年よりも多く獲れました。シラウオ・エビ・ゴロは、昨年と同様に少なく、特にエビは多かった霞ヶ浦と違い、まったく獲れませんでした。

北浦では上流では漁獲量が多く、下流では少ないという傾向があり、下流では11月以降休漁する人も見受けられました。また、9月末まで、モツゴの稚魚が全域で大量に混獲され、多い船ではワカサギの3倍ほども入網することもありました。

再開を支援します。

県が養殖再開への支援を始めたことにより、これからは頑張つて養殖を再開しようと考えている養殖業者が中心となり、ヘルペス病が発生して以来休止していた「網いけす養殖者会議」を6月に再開しました。

今年は、役員会や全体会議をのべ10回開催し、他県に出荷できるように、加熱加工したコイの切り身等を山形県に2回試験出荷しました。

また今後は、地元のコイ消費拡大を目指した、魚食普及のキャンペーンを行う予定です。

各地で合併勉強会

本平成18年度は霞ヶ浦地区において各地で合併勉強会が開催されました。漁協組合員を対象に水産事務所指導課による説明ののち、活発な質疑応答が行われました。

霞ヶ浦地区の合併についての本格的な協議はまだまだこれからですが、まずは各地の組合員がこういった勉強会で話題にしていくなことが大事かと思われま。なお、水産事務所指導課では今後も勉強会の開催への協力要請を付けております。

ワカサギ人工ふ化

2月6日から2月24日にかけて、霞ヶ浦北浦の船溜等でワカサギ人工ふ化が行われました。今年は、霞ヶ浦で10億8千万粒、北浦で2億2千万粒が採卵されました。今年は全体的に親魚が多く、サイズも大きいという状況でした。特に土浦入りの稲敷方面で多く親魚が獲れました。

シュロ杵に付着させた卵は、船溜等の中に吊るされ、採卵日から1ヶ月程でふ化します。

モロコ？はモツゴ

今年は6月頃から北浦を中心に、モロコが多く混じるといふ声が聞かれました。特に7月のトロール漁解禁以降、ワカサギに多く混じり、選別が大変だと、多くの加工屋さんが話していました。

この「モロコ」は調べてみると、標準和名「モツゴ」の稚魚でした。地名では「ヤギ」や「クチボソ」と呼ばれているので、わかりでしょう。

霞ヶ浦北浦で見られるモロコの仲間、タモロコやスゴモロコで、何れも移入種で、湖の中よりも流入河川に多く見られます。琵琶湖で高級甘露煮にされるモ

ロコはホンモロコという種類で、養殖も行われています。

これに対し、今年多かったモツゴは在来種で、口を上を向いていて、稚魚のうちから頭から尾にかけて黒い線があるのが特徴です。

このモツゴがトロールに入るのは稚魚が中心で、身が柔らかく煮たら頭がとれるので商品価値が低かったようです。しかし、もう少し大きくなったものは身もしっかりしており、特に張網でとれた高鮮度のものは、琵琶湖のモロコ同様に高級佃煮に加工できたようです。今後は、利用方法に工夫が必要でしょう。



モツゴ (コイ科)

カワウの飛来

最近、湖を見ると、黒鳥の群れを見かけませんか？うーん、カラスとは違う感じだし、何だろう？それはカワウという水鳥です。



カワウ

① カワウとは？

カワウはペリカン目ウ科に属し、全長(くちばしの先端から尾羽の先端まで)は80cm、体重2kg、首は長く、足は太く短く、くちばしの根元は黄色です。食性は魚食で河川や湖沼が主な生活の場で、一日当たり0.5kg程度捕食します。

② いつ頃から飛来？

カワウの飛来は昭和45年ごろから利根川周辺で観察され、平成に入り利根川・鬼怒川水系を中心に増加し、その後、分布域を南から北へと拡大し、現在では県内全域にカワウが飛来している状況です。

分布域の拡大につれ、河川での漁業(アユ等)への影響や放流種苗の食害が発生するようになりました。また、久慈川での食害状況について、胃

③ 対策は？

県では対策としては、被害が大きい河川を中心に、平成13年度から生態調査、平成15年度からは防鳥対策(人による巡回し追い払い)、平成17年度からはカワウの胃内容物による調査を実施しています。また、県単独ではなく隣県と共に広域的な生態調査や一斉防鳥対策(追い払い)を行っています。

④ 霞ヶ浦北浦では？

霞ヶ浦では近年、飛来数が増加していましたが(平成16年3,119羽、平成17年4,140羽)、平成18年12月の調査では1,536羽に減少しました。特に平成19年冬期調査では県外(主に千葉県)から飛来してくるカワウがいない状況でした。

霞ヶ浦北浦では、カワウが張網に引っかかり、シドに穴を開けてしまったり、以前にも養殖の陸上池で被害が出ていてテグスを張って対策をしていたこともあります。

今後、被害の防止を図るためにカワウに関する情報提供をしていきます。

夏のハクチョウは外来種

黒い鳥の後は、白い鳥の話題です。

近年、霞ヶ浦北浦の各所でハクチョウの繁殖が確認されています。5・6月頃に、かわいいヒナを連れたハクチョウ家族が見られたのは、霞ヶ浦の手賀地先や清明川、川尻川、菱木川、園部川の河口、北浦の山田川、蔵川の河口です。これらの場所は、比較的ヨシ原がまとまって残っている場所や国交省の消波施設の内側などです。

ハクチョウ類は、日本には冬鳥としてシベリアから渡って来るもので、本来繁殖期（春・夏）は国内にはいません。種類はオオハクチョウとコハクチョウが主体で、くちばしが黄色いのが特徴です。

これに対し、現在霞ヶ浦北浦で繁殖しているハクチ



コブハクチョウ

ヨウは、コブハクチョウという種類で、くちばしがオレンジ色で付け根に黒いこぶがあるのが特徴です。この種はヨーロッパ原産で、日本に輸入され、公園などで飼育されていたものが逃げ出して野生化した、いわゆる外来種です。人を見たらエサを求めて寄って来るのは、元来、半家禽（飼鳥）状態で生息している種類であるためです。

環境センター祭でアメリカナマズ試食

11月25日に開催された霞ヶ浦環境科学センターの秋の感謝祭にて、霞ヶ浦漁連がアメリカナマズ（チャネルキャットフィッシュ）のつみれ汁を無料試食で提供しました。土浦の産業祭などさまざまなところで試食をしています。環境センターの祭りのお客さんは霞ヶ浦に興味をもっている方が多く、パネルに見入っている方や、質問をしに来る方も見られました。

なお、当日は鴻野伸夫氏（鴻野大福店・霞ヶ浦北浦の写真家としても有名）の写真展も開催されました。見に来た方の中には、「自分も昔撮った霞ヶ浦の写真をもっているが、保存してもらえないか」という問い合わせもあったそうです。



なまずのつみれ汁を食べながらパネルに見入る

地魚取扱店認証制度はじまる

平成18年度から、県は沿海地区漁連への委託により、いばらきの地魚を扱っている店舗を、委員により審査し、認証する「いばらきの地魚取扱店認証制度」を開始しました。

霞ヶ浦北浦の加工業者さんも数社が申請し、認証されたほか、スーパーや飲食店、ホテルなども認証されています。今後毎年2回程度の申請を受け、審査・認証が行なわれ、ロゴマークとキ



いばらきの地魚取扱店

霞ヶ浦北浦周辺の地魚認証店

認証店名	住 所	電話番号
山源	行方市宇崎293	0299 (73) 3205
あたりや食堂	稲敷郡美浦村 大谷1621-1	029 (885) 2016
木川水産	行方市山田831	0291 (35) 2508
(株)栗山商店	かすみがうら市 柏崎925	029 (896) 0645
コモリ食品	鉾田市市居 1588-1	0291 (39) 3241
安部水産	かすみがうら市 牛渡2716-13	029 (898) 2664
(有)大形屋商店	小美玉市小川 1343-25	0299 (58) 2703
(有)大形屋商店 花木店	小美玉市部屋 1189-4	0299 (48) 2503
橋本金兵衛商店	稲敷郡美浦村 木原590	029 (885) 2257
(有)スーパーいづみや	鉾田市札 138-2	0291 (39) 3509
北浦宝来温泉 つるんの湯宿 北浦湖畔荘	行方市山田 3969	0291 (35) 0123
(株)出羽屋 つくば西武店	つくば市吾妻 1-7-1-1F	029 (856) 2115
(株)出羽屋 ピアタウン店	土浦市真鍋新田 18-13	029 (824) 0933
(株)出羽屋 土浦駅ビル店	土浦市有明 1-30-B1F	029 (822) 5508
豊嶋商店	かすみがうら市 牛渡1915	029 (897) 0611
土蔵屋 麻生店	行方市麻生 3289-35	0299 (72) 0728

この協議会には、茨城海地区部会と霞ヶ浦北浦海地区部会が置かれ、各部会とも知事から委嘱された漁業関係2名、遊漁関係2名、海洋性レクリエーション関係1名、学識経験関係2名の計8名の委員で構成されています。霞ヶ浦北浦海地区部会においては、遊漁関係1名、

海面利用協議会 委員改選

茨城県海面利用協議会は、漁業と遊漁等との調整を促進して円滑な海面利用を図ることを目的として設置されています。

ヤッチコピー『器に収まらない美味しさをお届けします。』によりPRが展開されます。
<http://www.jf-net.ne.jp/iggyoren/>

学識経験関係2名が新任委員となりました。平成18年12月にいさん会館で委嘱状交付の後、第七期初会議が開催され、会長に榎田委員（茨城海地区部長）、副会長に石毛委員（霞ヶ浦海地区部長）が選出されました。

霞ヶ浦北浦海地区部会は、平成18年度に2回開催され、霞ヶ浦北浦における漁業と遊漁等の現状についてなどの協議を行いました。

第七期茨城県海面利用協議会委員（霞ヶ浦北浦海地区部会）

学識経験	◎石毛 一美
学識経験	○位田 俊臣
漁業関係	井嶋 文三
学識経験	一条 善恵
漁業関係	海老澤 武美
海洋性レク関係	加固 久雄
遊漁関係	菊地 栄一
遊漁関係	中山 勝夫

※◎＝部会長、○＝部会長代理

霞ヶ浦北浦水産物

始動!

消費拡大プロジェクト

霞ヶ浦北浦水産振興協議会事務局

霞ヶ浦北浦の水産物の消費拡大やPR戦略を検討・実践するため、「消費拡大プロジェクト」を始動いたしました。漁業・加工業・県・市町村の方計22名にメンバーになっていただき、消費拡大検討会として集まっていたところ、非常に活発な意見交換となりました。

霞ヶ浦北浦の水産物の消費拡大については、情報化の進展や消費者の嗜好の変化、流通のグローバル化など、様々な課題が増えております。具体的な戦略の検討はまだこれからですが、今後が期待されます。

霞ヶ浦北浦で今PRできるものは？

第一回検討会では、霞ヶ浦北浦の水産物に関する今後の課題について、出席者全員で広く意見を出し合いました。

しかし、第二回検討会において、そもそも霞ヶ浦北浦の現在の少ない漁獲、特に在来の有形魚が獲れなくなっている中で、何ができるのか？ PRできるものとして何があるのか？ というところに立ち戻り、いろいろな意見が出ました。

アドバイザーに有名な鎌田氏

この事業のアドバイザーとなっていたいただいた鎌田氏は、農業関係の施設として全国的にも有名なポケットファームどきどき（茨城町）の立ち上げに関わるなど、農業の世界でのPRで有名な方で、様々なシンポジウムなどでも講師などとして呼ばれている方です。今回は水産という違う分野ですが、「イメージを大事にする」など、取り組みとしては応用できることも多くあるのであり、検討会の場でもさまざまなアドバイスをいただきました。

「霞ヶ浦北浦の水産物あるいは湖そのもののどんなイメージをPRしていくのか？」とのアドバイスには、メンバー一同、改めて考えさせられました。

具体的な戦略へ

メンバーには加工業者の方が多いため、次回は商品等を持ち寄って試食をして、いま霞ヶ浦北浦でPRできる食材は何か？ を考える会としたいと考えております。そして、より具体的な戦略の検討に進めていきたいと思っております。

鎌田氏からも「継続することが大事」とのお話がありましたが、こういった中から、ひとつずつでも何かに取り組み、そういった努力を改善をしながら継続していかなくてはなりません。今後の活動にご期待いただくとともに、興味のある方は是非事務局にご連絡下さい。

これまでの経過

2006/04

事務局プロジェクトチームにより新事業として検討

2006/06/30

総会にて新事業として決定

2006/07

メンバー募集

市町村 4 名 漁業・加工業者 11 名
つくば市商工会 等 計 22 名

2007/07

アドバイザー選定

ポケットファーム鎌田氏

2006/10/10

事業に先立ち、合同会議にてアドバイザーによる講演

2006/11/17

第一回消費拡大検討会

2007/01/26

第二回消費拡大検討会



平成18年度資源利用漁業者検討会の結果について

霞ヶ浦北浦水産事務所漁業調整課

「ワカサギ資源回復計画」及び漁協等が作成した「実施計画」に基づき、漁協等が初めて開催した「資源利用漁業者検討会」の結果について、その概要を紹介します。

1. 開催日時、場所及び漁業者出席者数

9月中旬から11月末にかけて、10地区において霞ヶ浦北浦の全18漁協で開催され、参加した漁業者は165名でありました。

2. 会議の結果

ワカサギ資源回復計画について

- 漁業者** 資源回復のためには、親魚確保が必要
- 漁業者** 県等からの規制なの？
- 事務所** 漁業者間の自主的な取り組みとして位置付け

今年の親魚確保措置の検討について

- 結論** 「資源的には青信号」であり、新たな措置は行わず、注意しながらトロール漁を操業していくことを確認
- 漁業者** 検討会以降の操業については、地区によってはワカサギが獲れない、又は例年同様の対象魚種の季節変化により、ワカサギ以外の魚を狙った操業

ワカサギ資源の評価について

- 内水試** 8月の「獲れ具合」が、霞ヶ浦では平均7.6kg／日・隻、北浦では平均16.7kg／日と、警戒値（霞5kg、北10kg）を上回っており、「資源的には青信号」
- 漁業者** 今年のワカサギ漁模様は地域間格差が大きく、「青信号」について、漁獲が少ない地区では今ひとつ実感が伴わない



混獲について

- 漁業者** 他の魚を狙っていてもワカサギの混獲はあり、ゼロにすることは難しい
- 事務所** 混獲を完全に避けることは難しいが、みんなで問題認識をして、少しでも軽減する工夫が必要

まとめ

- 事務所** 漁師さんが主役です！
親魚を毎年確保していくために、特に「資源的に赤信号」の時は『みんなでよく相談して、みんなで取り組むこと』が重要

霞ヶ浦北浦の **アユ** の利用について

霞ヶ浦北浦水産事務所振興課

アユが霞ヶ浦北浦で急に多くとれるようになったのは、平成4年なのでもう15年も経ちます。

アユは日本人にとって、「清流の魚」の代表格として浸透している高級魚です。また、稚魚から成魚まで幅広く利用される用途の広い魚です（甘露煮、天ぷら、塩焼き等）。

しかし、霞ヶ浦北浦でのアユの取り扱い方については、改善する余地があると思います。



<現状の取り扱い方>

- 水揚げ後、他の魚と一緒にしている。
 - これにより生臭みが付くと思われます（アユは香魚であり、変な生臭さはない）。
 - 氷も使わずそのまま運ぶ。
 - 死んで色が変わったアユの利用価値は大きく低下します。霞ヶ浦北浦のアユは元々色が薄めであり、鮮度低下で黄色くなってしまいます。
- せっかくのアユですから、漁法別に今後の利用に向けての提案をしたいと思います。

1 張網

- ・ 袋網の中ではほとんど生きており、高鮮度で出荷可能です。死んだ魚は除きましょう。また、他の大型魚が多く入る時期には、活かしてとるための工夫*をすると効果的です。
- ・ アユは昼行性なので、朝獲れの張網アユはほとんど空胃状態です。餌が入っていないので内臓をとらずにそのまま塩焼き、甘露煮用に適しています。
- ・ 漁獲後は活きたまま船の魚槽に入れるか、船上で他の魚と分けて氷詰めにして運ぶと鮮度が保てます。
- ・ 鮮魚販売するには冷蔵しておく必要があります。後日加工するならば、高鮮度のまま冷凍しておくことも良いでしょう。

※ 小魚を活かしてとるための張網の工夫

- 小魚が狭い袋網の中で大型魚と一緒にすると死んでしまいます。特に5月頃には産卵時期のコイが大量に入るので要注意。
- 5月は河川のアユの解禁前であり、高く売れる時期なので網の中で死んでしまうのはもったいないことです。
- 5月のへい死を防ぐ有効な方法として張網の袋部の改良があります。最初のシドの輪などにサイズ選択用の角目網（スクリーン）を付ける方法です（右図）。平成9年～10年に内水試で開発しました。玉造や稲敷の漁業者では使用している人もいます。

◎詳しくは振興課まで。

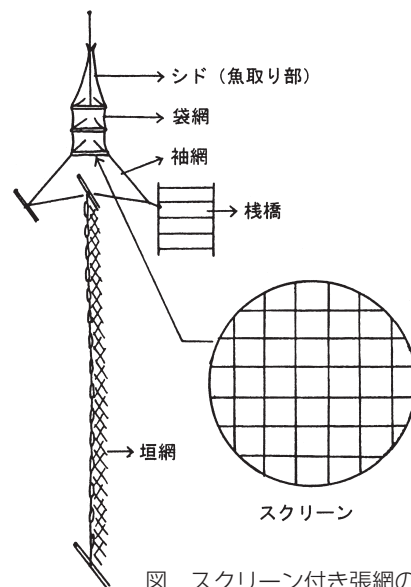


図 スクリーン付き張網の形状

2 ひき網

- ・ ひき網でとれるアユはワカサギと同様にどうしても死んでしまいます。甘露煮等の加工用に用いると良いでしょう。
- ・ 着臭（生臭さみ）を防ぐために、早めに選別することが必要です。
- ・ ひき網でとれた大型のアユを煮る時は、消化管にイサザアミやユスリカが多く入っているので、内臓を取った方が消費者への印象が良いでしょう。

漁協合併

案するよりも…

霞ヶ浦北浦 水産事務所指導課

「窮すれば通ず」という諺がある。意味はご存じのとおり、「事態が行き詰まって困りきると、かえって思いがけない活路が開けてくるものである。」ということだ。出典が中国の古典「易経」だけあって重々しく聞こえるが、日本語で簡単に言うと「じっと耐えていれば、そのうち状況の変化で何とかなる…」と、非常に他力本願的な印象を受ける。しかし、その「他力」が作用せず、窮したまま「通ず」る状態にならなかったらどうなるだろう…。

「巧遅は拙速に如かず」という諺がある。意味は「どんなに上手にきれいに仕上げて、時間がかかりすぎてタイミングがずれてしまうよりは、拙くても速く仕上げた方がよい。」ということだ。これに反する日本の諺で「急がば回れ」と言うのがあるが、急いでいるときに回り道を的確に選べるなどということは、よほどの達人にでもなければ無理な話である。

なぜこんな諺を二つも並べたかという、表題の漁協合併について、残された時間が非常に少なくなっているということを、一般の組合員に分かってもら

いたいからである。

限界集落という言葉がある。65歳以上人口比50%以上の集落を言い、高齢化が進み、共同体としての機能が急速に衰えてしまい、機能維持が限界に達している状態を表す言葉であり、高齢化社会日本を表す言葉としてマスコミに頻繁に使われるようになった。当然限界を超えた集落は、やがて消滅に向かうとされている。

さて、やっとここまで読んで霞ヶ浦北浦の漁協の状態である。全漁業者のうち、65歳以上の占める割合は55.6%であり、活動体である漁業協同組合として、高齢化がほぼ限界にまで達していると言わざるを得ない。一つ一つの組合が小さいまま、高齢化した役員が必要書類を作成する—これもそう遠からず限界を迎えるのではないか。合併をしても漁業者が若返るはずもないが、漁協としての組織の若返りを図ることは可能である。しかし、何度も言うように、残された時間は少ない。正組合員数が法定数を下回れば、漁協は自動解散してしまうのだ。

「案ずるより生むが安し」という諺がある。意味はご存じのとおり「する前に心配しているより、やってみると案外簡単であるということ。」である。合併しても漁業権等が守られる制度が有ることは前回説明した。後は、一般の組合員が、各組合の役員の背中を押すだけである。

救命胴衣着用者

急増

霞ヶ浦北浦水産事務所漁業調整課

霞ヶ浦北浦の漁業においては、救命胴衣を着用している漁業者が近年では皆無に近い状態にあり、さらに過去7年間で3件も死亡に至る水難事故が発生しています。

このような中で、県では、霞ヶ浦北浦における「みんなの願い」である安全・安心な操業体制の確立に向け、救命胴衣の着用や防水対策をした電話の携帯等の自己救命対策や操業時の事故防止に関する啓発普及を行っています。

その成果は、着実に現れてきており、調査の結果では、現在、霞ヶ浦北浦で80名以上の漁業者が救命胴衣を着用しています。

まだ、着用されていない方は、自分のために、家族やまわりのみんなのために、「着用」・「携帯」しましょう。

霞ヶ浦北浦における操業中の水難事故件数について（平成12年以降）

年	状 況	
12年2月	刺網操作中に網を確認しようと水中に入り、溺れた。	死亡
15年3月	真珠養殖作業中に誤って漁船から転落。 →バスボートに救助	7年間で 3名死亡
15年4月	シラウオ漁中に漁船がバランスを崩し転覆。 →釣り人の通報により救助	
16年8月	網いけす養殖作業中に誤って転落	死亡
17年7月	トロール操業時の網を揚げる際にバランスを崩し転落 →ブイにつかまっていたところ、他の漁船により救助	
18年6月	横びき操業中に漁船から転落。	死亡

（茨城県警本部資料より）



- ・泳ぎに自信があっても、かっぱを着て泳げますか？ ケガをして動けないことも
- ・冬の5℃の水に耐えられますか？
- ・いつも都合良く助けてくれる人が近くにいますか？

ワカサギふ化装置に関する試験の状況

内水面水産試験場

1 はじめに

霞ヶ浦北浦ではワカサギの資源増大のため、昭和50年代後半から漁業者による人工採卵事業が行われています。人工採卵は雌親魚から搾出した卵を人工受精し、シュロ枠に付着させて湖内に垂下する方式で行われていますが、近年芦ノ湖（神奈川県）で新しいワカサギのふ化放流方法が開発され注目されています。新技法は親魚を水槽内で自然に産卵させ、卵の粘着性を除去してふ化装置で集約的に管理するため、これまでの方法に比べ受精率の向上や作業量の軽減などの利点があるといわれています。内水試ではこの方法について霞ヶ浦北浦で検証するため、霞ヶ浦北浦水産振興協議会で購入した芦ノ湖方式のふ化装置を使って試験を行いました。

2 自然産卵法による採卵試験（表1）

場内で飼育したワカサギを親魚として自然産卵法で採卵を行いました。親魚は2群を用い、コンクリート池で飼育した親魚全てを取り上げたものと、人工河川（湖に見立てた池の周囲に流入河川に見立てた水路を設けたもの）で産卵のため水路の入口付近に集まった親魚を採集したもので試験を行いました。

採卵は2月中旬～下旬に3回行い、約90kgの親魚から約1千万粒を採卵することができました。このふ化方式では収容する卵数が少ないと卵管理がうまくできないため、自然産卵法による採卵には1回あたり20～40kg程度の大量の親魚が必要であることが分かりました。

また、親魚は、池の魚を取り上げたものよりも、産卵のため集まったものを取り上げた方が採卵に適した

表1

採卵日	親魚量 (kg)	採卵数 (万粒)	親魚由来
2月19日	28.0	91	細分化池
2月20日	43.6	653	人工河川
2月22日	18.5	349	人工河川
計	90.1	1,093	

（内水試で継代飼育しているワカサギ親魚を使用）

表2

	収容卵数 (万粒)	推定ふ化数 (万尾)*	ふ化までの 日数	備 考
No.1 筒	344	453	10	地下水（15～16℃）
No.2 筒	400			
No.3 筒	349	217	21	湖 水（8～10℃）
計	1,093	670		

（*推定ふ化尾数は、活卵率から算出した）

状態であることが分かりました。霞ヶ浦北浦で実用化するには、単に湖から親魚を集めるのではなく、産卵のため回遊してきたワカサギを効率的に採集する方法等を検討することが必要です。

3 ふ化装置を使用した卵管理試験（表2）

自然産卵法により得られた卵をふ化装置で管理しました。ワカサギの卵発生は15℃以下が望ましいことが分かっているため、内水試の地下水（16～17℃）を冷却機で15℃台に冷却して使用しました。この結果、ふ化装置に収容後約10日間で仔魚がふ化しました。

なお、卵の管理には水カビ防止のための卵消毒や死卵の除去等で毎日1筒当たり1時間程度の作業が必要でした。

また、ふ化用水として湖水の可能性を検討するため、サランロックでろ過した湖水（大きなゴミを除去）を使って卵管理を行いました。その結果、濁りのために卵の状態が観察しにくく、卵塊もできやすい等の管理上の問題はありましたが、湖水でも卵管理ができる可能性を見出しました。

4 ふ化仔魚の水温耐性試験

新技法では、ふ化装置でふ化した仔魚が排水とともに直接湖に放流されます。霞ヶ浦北浦では、ふ化装置の水温（15℃）と湖水温（8～10℃）の温度差が大きいため、ワカサギ仔魚の水温急変に対する耐性を試験しました。

地下水（15℃）で管理したふ化仔魚を水温2℃、8℃に収容し観察したところ、6時間後まで死亡は見られませんでした。長期的な影響は未検討ですが、放流時の水温差による仔魚への急性の障害は少ないと考えられました。

5 今後について

今回の試験の結果、自然産卵法により採卵した卵をふ化装置でふ化させることができました。卵消毒等のふ化装置の日常管理は必要ですが、親魚から卵をしばりシュロ枠へ付着させる作業がなく省力化が図れ、省スペースで卵管理が行うことができました。

一方で、新技法の実施にあたっては成熟した親魚の大量確保が大きな課題と考えられました。また、霞ヶ浦北浦周辺の地下水温はワカサギの卵管理に用いるにはやや高いことから、ふ化した稚魚への影響（奇形率等）を調査す

るほか、ふ化装置の用水として湖水の利用の可能性などを検討する必要があります。

また、実際に霞ヶ浦北浦に新技術を導入する場合、ふ化装置の設置場所は湖に近接した屋内(建物が必要)で、原則として地下水の確保できる場所でなければな

らないことから、大きな設備投資が必要であると考えられます。また、親魚の大量確保や卵消毒などの日常管理が必要であることから、事業の実施体制についての検討も必要でしょう。

コイヘルペスウイルス病の試験状況

内水面水産試験場

1 はじめに

平成15年10月に霞ヶ浦北浦のコイに発生したコイヘルペスウイルス(KHV)病は、霞ヶ浦北浦の網いけす養殖業に甚大な被害をもたらしました。KHV病は「持続的養殖生産確保法」により特定疾病に指定されていることから、霞ヶ浦北浦で養殖されていたコイは、病気のまん延防止を図るために平成16年3月30日まで全て処分されました。

ここでは、内水試で行ってきたKHV関係の試験の概略について紹介します。

2 KHV 病モニタリング

天然水域におけるKHV病の発生状況を把握するため、霞ヶ浦北浦で漁獲されたコイについてKHV病のPCR検査を行っています。平成16～18年の調査結果では約6～13%のコイでPCR陽性(ウイルスを保有している)が確認されました。平成16年以降、霞ヶ浦北浦において天然コイの大量へい死は確認されていませんが、生息しているコイから継続的にウイルスを保有している個体が確認されています。このことは、一旦天然水域に入り込んでしまったウイルスを取り除くことは極めて難しいことを示しています。

3 天然コイから採卵した稚魚の網いけす飼育試験

霞ヶ浦北浦においてKHV病が発生した翌年から天然コイの大規模なへい死は確認されていません。また、湖内におけるコイの再生産も確認されています。このことから、天然魚はKHV病に耐性を有していることが考えられました。このため、霞ヶ浦産天然コイから採卵した稚魚を平成17年8月から霞ヶ浦5カ所、北浦1カ所の網いけす漁場で飼育し、KHV病の発生状況等を調査しました。

平成17年10～11月に2カ所の試験区において死亡が認められたため、全試験区(6カ所)検査したところ、4カ所においてPCR陽性が確認されました。その後、平成18年春～夏までに全ての網いけすでKHV病の発生が確認されました。生残状況については、試験箇所ごとに生残率のばらつきが見られ、平成19年1月の最終測定による生残率は11～75%となりました。

この結果から、天然由来のコイではKHV耐性は不十分と考えられました。

4 高温処理によるコイのKHV耐性獲得試験

KHV病の治療方法として、感染したコイを高水温で飼育するとKHVに対する抗体を獲得することが報告されています。このため、平成18年5月からKHVに感染させたコイの稚魚を高温処理しKHV耐性の獲得について検討しています。

予備試験として行った水槽実験では、高温処理の条件として、処理期間は同じでも連続して行うより、2回に分けて処理した試験区の方が生残率が高くなりました。高温処理(2回)を行った試験区の生残率は80%程度だったのに対し、未処理区では生残率2%でした。

平成18年11月には内水試に高温処理施設を整備し、多数のコイを処理する条件について検討を行っています。

5 鮮魚(切り身)による健康コイへの感染試験

KHV病に感染し生き残ったコイや高温処理でKHV耐性を獲得したコイが鮮魚(切り身)で流通した際にKHV病の感染源となるかを明らかにするため、KHV病生残魚や高温処理したコイの筋肉、内臓等を健康コイの飼育水槽に入れ、健康コイにKHVが感染するかを確認しました。

平成18年1月、5月、11月に計3回試験を行いました。健康コイへの感染は確認されませんでした。このことから、病気を耐過したコイの切り身がKHVの感染源となる可能性は極めて低いと考えられました。

6 今後の試験計画

内水試では、霞ヶ浦北浦等天然水域でのモニタリング調査や高温処理によるKHV耐性魚作出試験などを継続して行うとともに、県内外の試験研究機関と連携してKHV病の対策研究を実施しています。また、平成19年度は高温処理したコイを網いけすで飼育し、KHV耐性の獲得状況を確認する実証試験等を計画しています。

水産製品品評会

恒例の茨城県水産製品品評会が平成18年度も県民文化センター分館にて11月7日に開催されました。(茨城県水産物開発普及協会主催、茨城県後援)霞ヶ浦北浦地区291点、沿海地区129点の出展がありました。

また、今回の品評会では新しく、「テーマ賞」が設けられ、土産物をテーマとして別枠で審査を実施いたしました。包装など、土産物としての商品性なども含め審査の対象とするもの



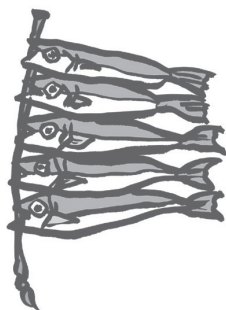
審査会の風景

で、審査用には包装した品と開封した品を用意し、総合的な審査が行われました。

平成18年度の霞ヶ浦北浦部門の農林水産大臣賞は瀬古沢弥次郎商店(有)瀬古澤弥次郎商店)の「わかさぎ筏焼」が受賞いたしました。

テーマ賞には、霞ヶ浦北浦部門では平野毅氏(株土蔵屋)の「佃煮詰合」が輝きました。「蔵」をイメージしてデザインされた色とりどりの小袋に小分けにされ、高級感ある木製の外箱に入れた商品で、持ち運びしても中身が寄ったりしないところも評価されたようです。

表彰式は、平成18年12月6日、水戸市の水戸京成ホテルにおいて、各賞の受賞者に賞状と記念品が授与されました。



農林水産大臣賞を受賞した「わかさぎ筏焼」と瀬古沢弥次郎氏



▶初のテーマ賞に輝いた土蔵屋「佃煮詰合」。小窓から中身が確認できる



▶テーマ賞の審査は、別室にて包装した状態も含めて審査

平成18年度 茨城県水産製品品評会受賞者名簿

霞ヶ浦北浦部門

区 分	品 名	氏 名	住 所	支 部 名
農林水産大臣賞	わかさぎ筏焼	瀬古沢 拓	土浦市川口1-9-3	土浦
水産庁長官賞	若さぎ甘露煮 くるみ小女子	橋本龍夫 小沼水産株式会社	行方市 かすみがうら市田伏470-2	霞ヶ浦 かすみがうら市
県知事賞	わかさぎ甘露煮 えび佃煮	辺田 和夫 中泉商店	行方市白浜353 稲敷郡美浦村馬掛	北浦 霞ヶ浦湖南
県議会議長賞	はぜ佃煮	中村 義夫	かすみがうら市牛渡1751-1	かすみがうら市
大日本水産会長賞	ふな甘露煮	桜井 均	小美玉市	霞ヶ浦
全水加工連会長賞	若さぎ甘露煮 はぜ佃煮	海老沢 正之 山下商店	行方市宇崎307 稲敷市浮島4412	北浦 霞ヶ浦湖南
県農林水産部長賞	若さぎ甘露煮 若さぎ佃煮 わかさぎ鮎煮 わかさぎ甘露煮	児島 実 松澤 富美雄 豊嶋商店 代表 豊嶋勝朗 貝塚 忠	行方市 行方市 かすみがうら市牛渡1915 かすみがうら市坂687	霞ヶ浦 霞ヶ浦 かすみがうら市 かすみがうら市
県加工連会長賞	あみ佃煮 大えび甘露煮 わかさぎ甘露煮 若さぎ煮干	藤森 芳郎 片波見 建造 柳沢商店 代表 柳沢慶子 沢辺 光子	稲敷市 鹿嶋市 かすみがうら市坂779-1 土浦市沖宿561	霞ヶ浦 霞ヶ浦 かすみがうら市 かすみがうら市
県農林水産振興協議会長賞	はぜ佃煮 えび佃煮	藤枝 進 桜井 栄	行方市 行方市	霞ヶ浦 霞ヶ浦
霞ヶ浦北浦水産振興協議会長賞	川えび甘露煮 はぜ佃煮 白魚くるみ佃煮 わかさぎ甘露煮	ツカサ食品株式会社 浜田 晃 有限会社富田商店 河野 勝	かすみがうら市柏崎843 土浦市川口1-9-4 稲敷郡美浦村馬掛 行方市三和679-2	かすみがうら市 土浦 霞ヶ浦湖南 北浦
県水産物開発普及協会会長賞	わかさぎ佃煮 公魚鮎煮	富岡水産株式会社 田中 栄一	石岡市大字北根本444 土浦市川口1-5-9	かすみがうら市 土浦

テーマ賞部門（霞ヶ浦北浦分を抜粋）

テーマ賞部門	佃煮詰合	平野 毅（株土蔵屋）	行方市麻生278	霞ヶ浦支部
--------	------	------------	----------	-------

参考出品

なま。ず。ハム



霞ヶ浦北浦水産事務所指導課



今回の品評会では、茨城県水産試験場利用加工部から参考出品として、なまずハムの試食も実施されました。

水産試験場では未利用魚等の利用に向け、さまざまな加工品の研究をしていますが、このなまずハムは昨年度の加工懇談会（旧加工講習会）で発表したものです。アメリカカナマズ（チャネルキャットフィッシュ）は誰にでも食べやすく美味しい白身です。

単なる白身魚としては海外からやってくる冷凍品に単価の面で勝てませんが、在来魚の漁獲が往年に比べると少ないなか、地魚として胸を張れる貴重な魚であり、そういった価値をいかに活かすかによってはまだまだ広がり期待できます。

霞ヶ浦北浦振興協議会の合同会議でも試食を実施しましたが、好評で、水産加工業者さんから何件か問い合わせもありました。手間暇はかかりますが、美味しさが伝わるパッケージデザインと、土産品として贈りやすく食べやすい包装方法にすれば、PR次第で可能性があるのではないのでしょうか。

漁師なら美味しいと知っている方は多いなまず。飲食店等や商工関係でもなまずを地元食材として売りたいという動きもいくつかあるようです。こういった食材をより美味しく価値ある姿で提供してくれることを消費者も期待しているのではないのでしょうか。

※詳しくは水産試験場利用加工部 029-262-4158 <http://www.pref.ibaraki.jp/bukyoku/nourin/suishi/>（「加工だより」にも記事があります。）



チャネルキャットフィッシュが食べられる店

●霞ヶ浦漁連●

霞ヶ浦漁連では、チャネルキャットフィッシュ（アメリカナマズ）の冷凍真空パックフィレのPRに当たっています。PRが功を奏し、今では色々なお店に出されているので、いくつか紹介します。

- ①美浦村のあたりや：国道125号と県道122号があたるところにある店。霞ヶ浦産アメリカナマズ天ぷら定食や霞天丼（霞ヶ浦周辺産のレンコン、カボチャのものっている）、なまず天そばとメニューは豊富です。バイク雑誌『培倶人』平成18年4月号で3ページに渡って紹介されました。
- ②土浦市国民宿舎水郷：宴会料理とお風呂パックで中華あんかけやチリソースなどで食べられます。レストランメニューにはありませんが、事前注文しておけば出してくれます。
- ③土浦市のかねき亭（日本料理）：なまず天ぷらなど
- ④八千代町のがんこそば
- ⑤東京都中野のルーマニアレストラン

このように和洋中多岐に渡っています。7月に開催された霞ヶ浦北浦湖面利用調整協議会の席では、プロバンス風香草焼きを入れたお弁当で利用され、好評でした。

在来魚を食べてしまったり、トゲで怪我をしたり、一般漁業者にとってはやっかいなチャネルキャットフィッシュですが、もともとはチャネルキャットフィッシュはアメリカでは大規模に養殖されている大変美味しく人気のある魚です。おいしく食べてもらうことで駆除の一助にもならないかとアイデアを出しながら試みています。



プロバンス風ハーブを使った香草焼き入りのお弁当

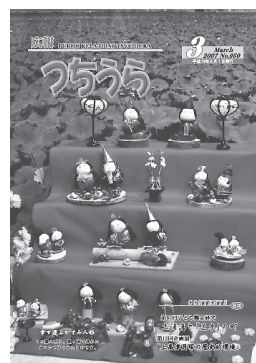
かすみ人形

トピックス

「かすみ人形」は霞ヶ浦のたにしを材料とした素朴な人形です。元々は地元の日本画家神林隻山が昭和のはじめに創作し、愛好家達の創意工夫により今の姿になったといわれています。現在では作り手が1名しかおらず、霞ヶ浦のたにしも少ないため、とても貴重な品となってきております。



帆びき船で漁をしている漁師がモデル



2007年3月の土浦市報でも、「幸せ運ぶかすみ人形」かすみ人形写真として、かすみ人形によるひな人形が紹介されていました。

お知らせ

平成19年度の知事許可漁業の一斉更新予定

今年度は7種類の漁業について、一斉更新が予定されています。(下記の表を参照) 一斉更新にあたっては許可有効期間満了日の約1ヶ月前には各漁協へ更新手続きの案内をいたします。なお、更新の申請の際に、申請内容が漁船登録の記載内容とは異なる場合には申請を受け付けることができませんので、事前に漁船手続きを完了されますようご注意ください。

【平成19年度の知事許可漁業の一斉更新予定】

許可有効期間満了	漁業の名称	漁業種類
平成19年7月20日	小型機船底びき網漁業	①帆びき網漁業
		②わかさぎ・しらうおひき網漁業(トロール)
平成19年7月27日	建網漁業	③ます網漁業(張網漁業)
平成19年9月30日	小型機船底びき網漁業	④しじみかき漁業
		⑤まんぐわ漁業
平成19年12月31日	機船船びき網漁業	⑥こい・ふな機船船びき網漁業(小大徳網漁業)
		⑦その他の機船船びき網漁業(小大徳網漁業)

天然コイの出荷範囲の拡大について

霞ヶ浦北浦でKHV病が発生して以来、県では、病気のまん延防止の観点から、加熱加工品以外のコイの出荷をしないようお願いしてきたところですが、平成18年12月25日から「霞ヶ浦北浦周辺*では、加熱加工以外にも、鮮魚等の販売を認める」ことにしました(別図参照)。

このように緩和したのは、①昨年の夏頃よりコイの需要が少しずつ上向いてきており、漁業者や加工業者などから、「落ち込んでいた地元消費に回復の兆しが見られてきているので、コイの甘煮や切り身などを販売したい」などの声が聞こえてきていること、②内水面水産試験場の研究結果から、「切り身や内臓は、他のコイに病気を移す可能性が極めて低い」ことが証明されたこと、③一旦ヘルペス病が発生した天然水域では、ウイルスが定着しているの、霞ヶ浦北浦周辺に流通範囲を限定すれば問題がないこと、という理由によるものです。

*霞ヶ浦北浦周辺 = 霞ヶ浦北浦の沿岸市町村のうち、霞ヶ浦北浦の流域界の中。

= (鉾田市、鹿嶋市、神栖市の一部を除く霞ヶ浦北浦沿岸市町村)



図 霞ヶ浦北浦における天然コイ鮮魚の出荷範囲

編集後記

昨年度から「水産業界の情報共有誌」としての位置づけを強くした本誌。編集が終わってみると今年もいろいろありました。毎年恒例の話題もありましたが、地魚制度、消費拡大プロジェクト、品評会でのテーマ賞などの新しい事柄もありました。また、外来生物法2年目となった今年度ですが、カワウなどのちよつと不穏な話題もありました。もちろん皆さんご存じの話題も多いとは思いますが、改めてこういった話題を共有することも有意義だと考えております。今後もご意見をいただきながら、より良い冊子にしていきたいと思っております。

ご意見・投稿募集!

皆様の冊子としてより良いものにするため、漁協等の皆様のご意見・投稿などは是非よろしくお願いいたします。※投稿について掲載できない場合もあることをご了承ください。

霞ヶ浦北浦水産振興協議会事務局

土浦市真鍋5丁目17番26号
(霞ヶ浦北浦水産事務所内)
電話 029・822・7285
FAX 029・824・2773

105円から 数千円まで様々

最近では、湖上で携帯電話を使用することも多いようです。落水したときのこと考えれば、携帯電話の防水対策は漁師の新定番となることでしょう。しかし、一口に防水といってもいくつかの方法があります。

イチバン簡単なのは、簡易タイプのケース。こちらは百円ショップでも売っているので気軽に使い捨てるのもいいでしょう。さらに、チャックが二重になったタイプや材質が良いものなどがインターネットで簡単に見つかります。これらのタイプはフィルムが薄いため、比較的邪魔にならないのもメリット。ただし、あくまでも簡易防水ですから使用前には空気を入れて確認してみましょう。

なお、普通のビニール袋やチャック付き袋を利用する手もありますが、ちょうど良いサイズはなかなか入手が難しいです。また、あくまでも用途外ですから耐久性は期待できないようです。

次に、本格タイプの防水ケー



▲簡易タイプのケースの例

安価だが、ビニールが三又状になっており折りたたみタイプにも対応しているすぐれもの。

徹底比較！ 携帯電話の 防水対策

いまや湖上でも必需品となった携帯電話。
様々な防水ケースを比較してみました。

ス。こちらは1000円～数千円で様々なタイプが販売されています。また、水に浮くようにできているものもあります。本格的になればなるほどちょっと邪魔なのが難点です。購入時は、自分の携帯電話に合っているかどうかよく確認する必要があります。

そしてやはり確実なのは防水タイプの携帯。そのまま使用できますので、操作もらくらく。ただし浮くわけではないので、ストラップは忘れずに。

自分の携帯に 合わせて タイプを選択

最近の携帯は折りたたみタイプ、ストレートタイプ、スライドタイプなどいろいろです。自分の携帯電話にあったものを考えましょう。なお、どのタイプもストラップをするのを忘れずに。また、いざというとき操作ができるか、よく確かめておかないと、万一のときにあわててしまいます。



▲最近でははじめから防水になっている携帯電話も増えている。JIS規格による防水性能をもっている。旧機種なら意外と安いことも

本格タイプのケースの例▶

がっちりとしたクリップ部が頼もしい。浮くようになっているタイプなど様々

