

霞北水産だより

第 4 5 号

平成20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(代)
(茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所内)

湖の魚まつりから



目 次

この一年の話題	P 2
<水産事務所より>	
「組合員資格審査規定」の新設について	P 6
茨城県霞ヶ浦北浦海区漁業調整規則の一部が改正されます	P 7
資源管理の取り組み	P 8
ミニ料理教室と求評会の開催	P 9
受賞おめでとうございます！	P 10
<試験研究情報>	
コイヘルペスウイルス病の試験状況	P 12
アメリカナマズ行動調査について	P 13
お知らせ	P 15

霞ヶ浦北浦の水産業

この一年の話題

平成19年4月～平成20年3月の話題から

19/6/29 振興協議会総会開催

当会の総会を開催しました。今年度の事業として、当協議会の活動情報を発信し、霞ヶ浦北浦の水産業を効果的にPRするためのホームページを作成することが決議されました。

19/6/5 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178t、北浦で62tを回収しました。

県では今後も、外来魚による被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。

19/7/9 湖面利用調整協議会開催

湖面利用調整協議会は、漁業と湖面レジャーのトラブル防止を図るために行われているもので、漁協・レジャー関係者・水上交通安全関係者から委員が構成されています。

水上バイクの走行について、特に関係組織

に属していない人への指導が課題であるという意見が出されました。

19/7/19 水産業功労者表彰

茨城の水産業および水産加工業の発展に貢献された方々を表彰する「茨城県水産業功労者表彰式」が水戸市で開催され、橋本知事から表彰状と記念品が授与されました。

↓詳しくは10ページ

19/7/21 ワカサギ解禁

7月21日、霞ヶ浦北浦においてトロール漁が解禁されました。両

湖とも解禁日から例年よりも多くのワカサギが漁獲され、解禁日から8日間の1隻あたりの平均は41.3kgと、過去10年間で最も良い数字となりました。例年、霞ヶ浦と北浦では漁獲量に差がありますが、今年は両湖ともほとんど差がなく、多く漁獲されました。また、解禁日以降の漁獲量の減少幅も小さいという特徴がありました。

19/7/11 ウナギ放流

7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、今年度は霞ヶ浦で2,498kg、北浦で413kgのウナギ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2,500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。

19/10/6 湖の魚祭り

きたうら広域漁協は、北浦の安全でおいしい魚と環境保全をPRするために、「湖の魚祭り」を、行方市山田の北浦湖畔荘を会場に開催しました。参加者は漁業関係者や地元市民など約500人が集まりました。

3年ぶり2度目の開催となる祭りは、湖の魚の大試食会や参加者全員による湖岸のゴミ拾いのほか、小学生の作文展示や、魚のつかみ取り、大抽選会など、漁業者自らが企画・運営を行い大いに盛り上がりました。



▲湖の魚の大試食会

19/10/18
合同会議開催

市町村担当者と水産業協同組合長の合同会議を、土浦市の国民宿舎水郷で開催しました。水産事務所からは、漁模様やコイ養殖の再開に向けての話題、安全操業についての説明がされました。

続いて、内水試からは、海水を用いたテナガエビの畜養試験（延縄用及び遊漁船用の活き餌としての霞ヶ浦産テナガエビの可能性を検討するもの）、

KHV病に関する試験について報告がありました。

19/10/26
水産製品品評会

今年度も茨城県水産製品品評会が県民文化センター分館にて開催されました。霞ヶ浦北浦部門では、かすみがうら市の貝塚忠三郎商店の「わかさぎ甘露煮」が農林水産大臣賞に選ばれました。

今年度2年目となるテーマ賞は、昨年と同じく「土産品」のテーマで、霞北部門では小沼水産株式会社「しらうお紅梅煮」が受賞しました。

↓詳しくは10ページ

19/11/10〜11
大好きいばらき
県民まつり

平成19年11月10、11日ひたちなか市総合運動公園で県民まつりが開催され、かすみがうら市漁

業協同組合養殖部がアメリカナマズから揚げとコイ竜田揚げ、鯉こくの実演販売を、玉造漁業協同組合養殖部がコイ甘露煮の実演販売を行いました。

また、霞ヶ浦北浦水産加工組合、銚田市のコモリ食品が佃煮・煮干し等を販売しました。

今年の県民まつりは、雨天と肌寒い中での開催となりましたが、その中でも霞北地区の特産品を県北地区でPRしました。



▲霞ヶ浦北浦の佃煮販売

平成19年の漁模様

【霞ヶ浦】

ワカサギ、ゴロは昨年より多く、エビは昨年と同様に多く漁獲されて横ばい、シラウオは過去6年間で最も多かった昨年の漁獲量に比べると減少したものの、高い水準で漁獲されました。

霞ヶ浦では、トロール解禁当初からワカサギ、9月下旬からエビ、11月中旬からシラウオが漁の中心となり、いずれも多く漁獲されました。またゴロはトロール解禁前の6月・7月に横曳きで多く漁獲されました。

【北浦】

ワカサギ、シラウオは昨年より多く漁獲され、エビ、ゴロは昨年に引き続き低い水準での漁獲となりました。ワカサギは過去6年間で2番目に多い漁獲量で、上流では漁期を通して、下流では9月頃まで多く漁獲されました。シラウオは9月頃から下流で漁獲対象となり、少量ですが漁獲されました。エビ、ゴロは多かった霞ヶ浦と違い、ほとんど漁獲されませんでした。

19/4/20/3
養殖者会議でコイの
消費拡大イベント

平成18年6月に活動を再開させた「霞ヶ浦北浦網いけす養殖者会議」では、養殖試験終了コイを用い、平成19年度に合計16回のコイの消費拡大イベントを行いました。

主なイベントは、各漁協の養殖部などが主体となり、養殖者会議が支援する形で行われました。

玉造地区では、玉造漁協養殖部青年部が、4月にオープンした行方市観光物産館こいこいの前で、4、5月と年末年始に甘露煮の実演販売を実施しました。

かすみがうら市・土浦

地区では、かすみがうら市漁協の養殖部が、8月の「あゆみ祭り」や11月の「かすみがうら祭」、「土浦カレーフェスティバル」(霞ヶ浦漁連に協力)で甘煮販売及び竜田揚げ、鯉こくの実演販売などを行いました。

北浦地区では、きたうら広域漁協養殖部が、10月の「湖の魚祭り」において甘煮の無料配付を行いました。

県北地区では、11月にひたちなか市で行われた「大好きいばらき県まつり」に、かすみがうら市漁協養殖部と玉造漁協養殖部青年部が出店し、竜田揚げ、鯉こく及び甘煮の販売を行いました。

潮来地区では、2月に霞ヶ浦北浦小割式養殖漁協、道の駅いたこで甘煮と鯉こくの無料サービスをする「コイの消費拡大宣伝事業」を行いました。

その他に、3月の「常陸川水門魚道起工式」において霞ヶ浦漁連に協力して甘煮を提供しました。

いずれのイベントも好評で、地元のコイ料理と養殖再開への熱意をPRをすることができました。

『鯉うま煮』のぼりを作成

網いけす養殖者会議では、9月に『鯉うま煮』のぼりを作成し、10月か



『鯉うま煮』のぼりを作成

らの各イベントに使用し、会場をにぎやかに飾ることができました。

こののぼりは希望する業者(養殖業者・加工業者・小売店・宿泊施設等)にもお分け(販売)してあります。

のぼりに関するお問い合わせは霞ヶ浦北浦水産事務所振興課もしくは、各養殖業者までどうぞ。

20/2/3 ワカサギ人工ふ化

2月9日から3月上旬にかけて、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。今年霞ヶ浦

で7億5千万粒、北浦では約2億3千万粒が採卵されました。今年は、霞ヶ浦ではメスの成熟度が良く、親魚が多かったため順調に採卵作業が行われましたが、北浦では成熟が遅く、親魚も少なかったため2月下旬に人工採卵を一旦中断しま

した。1週間ほどして再開した後も成熟度は良くありませんでしたが、採捕される親魚の量が増え、予定量の採卵ができました。

20/2 ワカサギ人工ふ化で少年水産教室

2月のワカサギ人工ふ化事業に合わせ、北浦の2地区で、地元小学生を対象にした「少年水産教室」が開かれました。

地元小学生に漁業と水産資源の保護を理解してもらうのが目的で、内容は人工採卵体験、ワカサギなどの魚についての講義などです。

2月18日には、銚田市の江川地区農村集落センターできたうら広域漁協大洋支部が主催し、水産事務所が協力して行われました。参加したのは銚田市立白鳥西小学校と上島西小学校の4年生32名です。

2月19日には、白浜漁港で水産事務所が主催し、き

たうら広域漁協と行方市が協力して行われました。参加したのは行方市立大和第三小学校の4、5年生17名です。

どちらの水産教室も子どもたちは目を輝かせて採卵体験を行い、漁協からサービスされた地元の魚料理を美味しく食べていました。

子どもたちが採卵した卵のうち一部は、3つの小学校と行方市北浦庁舎で飼育・ふ化させ、北浦に放流することができました。大きくなって帰って来ーい！



白浜でのワカサギ仔魚 放流

霞ヶ浦北浦
水産振興協議会の

ホームページ誕生！

当協議会のホームページができました。霞ヶ浦北浦の水産業に関する情報発信のメイン基地として、当会の活動情報のほか、水産関係団体や周辺市町村等からの湖や水産等に関するいろいろな情報を発信し、霞ヶ浦北浦の水産業の発展に役立てようとするものです。

ホームページでは、「旬の話題」としてフレッシュな情報を掲載します。また、「味わいマップ」の中で、地元産水産物の消費拡大を目指して、霞ヶ浦北浦産の魚が食べられる店・買える店、佃煮・煮干しが買える店を紹介します。

会員の皆さんからの掲載情報をお待ちしています。

協議会ホームページアドレス

<http://www.kasumikita-sinkou.jp/>

19 / 9 / 20 / 3
ミニ料理教室開催

平成19年9月から翌年3月にかけて県内6ヶ所のスーパーでミニ料理教室（茨城の水産加工品を使った料理）が開催されました。中川調理技術専門学園の中川一恵先生の調理実演と試食、レシピの配布です。この料理教室は、県開発普及協会の主催で今年度から始まった事業です。スーパーに来たお客に加工品を使った簡単

て家庭でも食べてもらおうというものです。
↓メニューなど詳しくは9ページ

20 / 2 / 3
求 評 会 開 催

今年度から新しく始まった事業として、県開発普及協会の主催により、求評会が開かれました。これは、学校給食や病院食の献立を立てている栄養士に、水産加工品を使った新しいメニューを紹介

して消費拡大を目指そうというものです。
↓メニューなど詳しくは9ページ

いばらきの地魚取扱
店 認 証 制 度

この制度は、沿海地区漁連において、いばらきの地魚を扱っている店の認証するもので、平成18年度にスタートし、2年目に入りました。

今年度の認証は8月に行われ、霞ヶ浦北浦地区で認証されている店舗は前回の認証と合わせて計23店となっています（表のとおり）。

ロゴマークとキャッチコピー『器に収まらない美味しさを届けます。』が入ったポスターやのぼりを見て、地元の人に地元産の魚の美味しさを味わって頂きたいと思

http://www.jf-net.ne.jp/iggyoren/

いばらきの地魚取扱店（霞北地区）

認証店名	住 所	電話番号	認証店名	住 所	電話番号
山 源	行方市宇崎293	0299 (73) 3205	(株)出羽屋 ピアタウン店	土浦市 真鍋新町18-13	029 (824) 0933
あたりや食堂	稲敷郡美浦村 大谷1621-1	029 (885) 2016	(株)出羽屋 土浦駅ビル店	土浦市有明 1-30-B1F	029 (822) 5508
木川水産	行方市 山田831	0291 (35) 2508	豊 嶋 商 店	かすみがうら市 牛渡1915	029 (897) 0611
(株)栗山商店	かすみがうら市 柏崎925	029 (896) 0645	土 蔵 屋 店 麻 生 店	行方市麻生 3289-35	0299 (72) 0486
コモリ食品	鉾田市中居 1588-1	0291 (39) 3241	辺 田 商 店	行方市 白浜353	0299 (73) 3020
安 部 水 産	かすみがうら市 牛渡2716-13	029 (898) 2664	行方市観光物 産館こいこい	行方市 玉造甲1963-5	0299 (36) 2781
(有)大形屋商店	小美玉市 小川1343-25	0299 (58) 2703	貝塚忠三郎商店	かすみがうら市 坂687	029 (896) 0028
(有)大形屋商店 花 木 店	小美玉市部室 1189-4	0299 (48) 2503	島 田 商 店	かすみがうら市 牛渡2623-1	029 (897) 1618
橋本金兵衛商店	稲敷郡美浦村 木原590	029 (885) 2257	箕 輪 名 産 店	土浦市 大和町7-22	029 (821) 0329
(有)スーパ い づ み や	鉾田市 札138-2	0291 (39) 3509	田中屋川魚店	土浦市 川口1丁目5-9	029 (821) 4141
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	常 磐 商 店	土浦市 沖宿町742-2	029 (828) 0440
(株)出羽屋 つくば西武店	つくば市 吾妻1-7-1-1F	029 (856) 2115			

ロゴマーク



「組合員資格審査規程」の新設について

霞ヶ浦北浦水産事務所 指導課

平成20年4月1日付で水産業協同組合法が一部改正され、漁業協同組合に適用される組合員資格の審査の方法が「組合員資格審査規程」として定められます。以下にその概要について述べます。

（１）組合員資格審査委員会の設置

各組合は、資格審査委員会を設置し、資格審査を年一回以上必ず実施する事になります。資格審査委員会の職務は、組合員資格の有無を審査して理事会に意見を述べることです。それを受けて、組合員資格の有無の決定は、理事会が行います。

審査委員は、各漁業を代表する者、各地区を代表する者、学識経験者、公益代表者から構成されます。審査委員はそれぞれの代表を各々一名以上設置しなければならず、最小の構成員数は4名になります。漁協の役員は、公正を期するため審査委員になることができません。審査委員の任期は3年です。

（２）審査の基準

審査委員会は、漁業を営む日数等が定款に定める資格要件に該当するかどうかを審査します。「漁業を営む日数」は、漁協や市場での仕切り伝票や売上傳票等により確認することが原則です。養殖業者等の「養殖業を営む日数」は、養魚作業、餌の仕入れ、網の交換等が記録されている養魚日誌等により確認する事になります。

また、仕切り伝票、売上傳票、養殖日誌等による確認のほか、漁業の許可などを受け、現に漁業を営んでいる者については、漁業の種類、操業期間等から日数が客観的、かつ合理的に推定できるときは、当該日数を漁業を営む日数とすることができます。

また、年間水揚げ金額が、他の正組合員の平均水揚げ金額の8割程度を満たしていれば、正組合員としての漁業を営む日数を有していると見なされます。

（３）漁業を営む者の準備日数

漁業の準備行為である漁網の修理、船の手入れ、漁獲物の処理、漁具の後始末など一連の行為は、仕切り伝票などで確認される日数に加算することができます。

この場合、加算できる準備日数の限度は、定款で定める日数（90日）の3分の1以下で定めた日数（最大でも30日）になります。

また、資源管理のための休漁、漁場清掃、造成等のため休漁した日数、台風被害の防止等災害や水難事故の場合など、などやむを得ず操業を中止した日数等については、漁業を営んだ日数として加算することができます。

（４）一時的に漁業を営むことができなくなった者の特例

長期にわたる疾病または組合などの常勤役員となったことにより一時的に漁業を営む事ができなくなった者については、引き続き資格要件に該当するものとみなします。

疾病の場合は、当該事由の生じた翌年度、役員の場合は、任期の年度に限られます。長期にわたる疾病とは、少なくとも一ヶ月以上の継続した期間を指します。

（５）組合長は、資格審査委員会が開催された後、遅滞なく理事会を招集し、理事会の開催後、資格異動者に個別に通知します。組合員は、資格異動等に不服がある場合は、10日以内に異議申し立てができます。

茨城県霞ヶ浦北浦海区漁業調整規則の一部が改正されます

霞ヶ浦北浦水産事務所 漁業調整課

平成20年3月31日に霞ヶ浦北浦漁業調整規則の一部が改正され、同年4月1日より施行されます。今回はその主な改正内容についてご案内します。

1 知事の許可が必要な漁業を一部対象外とします（第7条の一部削除）

これまでに知事の許可が必要とされてきた「船びき網漁業（無動力船を使用するものに限る。）」、「底びき網漁業（無動力船を使用するものに限る。）」、「地びき網漁業」、「えり漁業」については現在ほとんど操業されていないことから、知事許可漁業の対象外とします。

2 小型機船底びき網漁業等にかかる禁止期間等に関する規定が許可書の内容等に移ります（第37条、第44条～47条の削除）

小型機船底びき網漁業及び機船船びき網漁業にかかる禁止期間、禁止区域等については、漁業の許可の内容（第15条）、もしくは許可等の制限又は条件（第14条）として対応できるため規則から削除します（今後はすべて許可証に記載されます。）なお、この改正によるこれまでの許可内容に変更は無いため、現在交付されている許可証は引き続き有効です。

3 ブラックバス等の移植の禁止に関する規定を見直します（第47条の2の一部削除）

外来生物法によりブラックバス、ブルーギル、ストライプトバス、ホワイトバスについては「特定外来生物」に指定され、運搬や野外へ放つことが禁止されたことから、規則第47条の2の規定から当該魚種を削除します。なお、ストライパー（ストライプトバス、ホワイトバスその他のモロネ属の魚及びそれらを交配した魚）（卵を含む。）のうちストライプトバス及びホワイトバスを除く魚については、特定外来生物に指定されていないため、引き続き規則により移植を禁止します。

4 コイの採捕禁止期間を見直します（第36条の一部改正）

コイの産卵期の保護のために、5月1日から6月10日までを採捕禁止期間として来ましたが、近年の霞ヶ浦水域におけるコイ漁業の実態や遊漁との調整等を勘案し、採捕禁止期間を一部緩和して5月11日から6月10日までとしました。

5 ソウギョ・レンギョの採捕禁止規定を削除します（第36条、第38条の一部削除）

ソウギョ及びレンギョについては、現在では食糧としての利用が無くなり、引き続き資源管理を実施する必要性が無くなったことから、これらの採捕禁止期間及び全長等の制限の規定を削除します。

資源管理の取り組み

霞ヶ浦北浦水産事務所 漁業調整課

霞ヶ浦北浦における資源管理の取り組みとして、平成19年度は次のように行われました。

●ゴールデンウィーク中におけるいさざ・ごろひき網漁業の自主管理

ワカサギやシラウオの稚魚の保護（混獲防止）を目的に、平成19年4月28日から5月6日までの9日間、いさざ・ごろひき網漁業の自主休漁が行われました。

●トロール解禁前におけるいさざ・ごろひき網漁業の自主管理

ワカサギ幼魚の保護（混獲防止）を目的に、平成19年7月2日から7月20日までの19日間、霞ヶ浦地区では日の出から午前11時まで、北浦地区では日の出から正午まで、いさざ・ごろひき網漁業の操業時間の短縮が行われました。

●資源利用漁業者検討会の開催

8月の獲れ具合に基づくワカサギ資源評価により、今後のトロール操業における親魚確保措置を検討するとともに、霞ヶ浦北浦の水産が抱える問題等について意見交換することを目的に、資源利用漁業者検討会が開催されました。

①開催状況

10月上旬から11月下旬にかけて、霞ヶ浦北浦の9地区において漁協等の主催で開催され、総勢157名の漁業関係者が参加しました。

②ワカサギ資源評価（8月の1日1隻当たり平均漁獲量）

霞ヶ浦では平均22.8kg、北浦では平均21.7kgと、警戒値（霞ヶ浦5kg、北浦10kg）を上回っており、資源的には青信号として、注意しながら操業していくことが確認されました。

③意見交換

各地区の漁業関係者から、9月～10月のワカサギ需要がない（煮干しに利用が特化している）、エビも大事だが地区や年によって漁獲に大きな差がある、等といった共通の意見が出されました。

●資源管理型漁業推進協議会の開催

資源管理の取り組みを総括し、資源を増やすだけでなく漁業者の経営安定、漁業秩序の維持等の方向付けを検討するため、資源管理型漁業推進協議会を平成20年3月10日に開催しました。

資源利用漁業者検討会にて漁業関係者の意見から浮き彫りとなった課題（ワカサギ利用、親エビを保護する方策等）について積極的な意見交換を行いました。

ミニ料理教室開催

平成19年9月から翌年3月にかけて県内6ヶ所のスーパーでミニ料理教室が開催されました。県開発普及協会の主催で、今年度から始まった事業です。内容は、中川一恵先生(中川学園調理技術専門学校)の調理実演と試食、地元茨城の水産加工品を使ったレシピの配布です。スーパーに来たお客さんに、加工品を使った簡単にできる調理方法を紹介して、消費拡大を進めようというもので、霞ヶ浦北浦に関係するメニューは、わかさぎ佃煮と野菜の炊き合わせ、川海老とモロヘイヤのかき揚げでした。



調理実演の様子(中央が中川先生)

地元の水産加工品を使って手軽にでき、丸ごと食べられて健康にいい料理を、ぜひ家庭でも何度も味わって頂きたいと思います。



わかさぎ佃煮と野菜の炊き合わせ



川海老とモロヘイヤのかき揚げ

求評会開催

平成20年2月28日、3月12日に県開発普及協会の主催により、今年度から新しく始められた「求評会」が開かれました。これは、学校給食や病院食の献立を立てている栄養士に、地元産の水産加工品を使った新しいメニューを紹介して、さらなる消費拡大を目指そうというものです。

今回の霞北地区の加工品を使ったメニューは、白魚煮干しの柳川風、わかさぎ甘露煮の焼きリゾット、川エビのスープビスク風、シジミ佃煮のリゾットです。給食での利用には、価格等の課題がありますが、地産地消や食育の面からも、今後の消費拡大が期待されます。



ワカサギ甘露煮の焼きリゾット



川エビのスープ

シラウオ煮干しの柳川風

受賞おめで とうござい ます！

平成19年度

茨城県 水産業功労者表彰

茨城県の水産業および水産加工業の発展に貢献された方々を表彰する「茨城県水産業功労者表彰式」が平成19年7月19日、水戸市内のレイクビュー水戸において開催され、橋本知事から受賞者10名の方々に表彰状と記念品が授与されました。水産業功労者として表彰されました皆様、誠におめでとうございます。

霞ヶ浦北浦関係の受賞者及びその功績は次のとおりです。

黒田 貞雄 氏

本新島漁業協同組合
代表理事組合長

多年にわたり、漁業協同組合の役員として組合員の指導育成並びに組合の運営に尽力されました。

平山 明 氏

阿見町漁業協同組合理事
多年にわたり、漁業

協同組合の役員として組合員の指導育成並びに水産資源の保護培養に尽力されました。

河野 恒男 氏

きたうら広域漁業協同組合
(元北浦町漁業協同組合 理事)

多年にわたり、漁業協同組合の役員として組合員指導育成並びに水産資源の保護培養に尽力されました。

橋本 美夫 氏

霞ヶ浦北浦水産加工業協
同組合理事

多年にわたり、水産

加工業協同組合の役員として組合員の指導育成並びに本県水産品の消費拡大に尽力されました。



功労者表彰式での記念撮影

茨城県

水産製品品評会

平成19年度茨城県水産製品品評会が平成19年10月26日、県民文化センター分館にて開催されました（茨城県水産物開発普及協会主催、茨城県後援）。

水産加工業の発展と水産製品の品質向上を図るため、毎年行われているもので、今年度の出品数は霞ヶ浦北浦地区266点、沿海地区145点、テーマ賞44点（うち霞北12点）でした。

今年の特徴として、ワカサギの好漁を反映して、ワカサギ煮干しの出品が多くみられ、また、近年漁獲が多くみられるペヘレイ、モロコ、アユ等の加工品が出品されていました。

多くの出品の中から、霞ヶ浦北浦部門の農林水産大臣賞は、貝塚忠

氏（貝塚忠三郎商店）の「わかさぎ甘露煮」が受賞しました。

テーマ賞は昨年と同じ「土産品」をテーマとして審査が行われ、株式会社小沼水産の「しらうお紅梅煮」が受賞となりました。

その他の霞ヶ浦北浦関係の各賞の受賞者は表のとおりです。

表彰式は、平成19年12月5日、水戸市の水戸京成ホテルにおいて行われ、賞状と記念品が授与されました。



審査のようす



テーマ賞受賞の「しらうお紅梅煮」



農林水産大臣賞受賞の貝塚忠氏と「わかさぎ甘露煮」



平成19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	わかさぎ甘露煮	貝塚忠三郎商店 代表 貝塚 忠	かすみがうら市坂687	かすみがうら市
水産庁長官賞	わかさぎ甘露煮	小沼 由男	潮来市水原100	霞ヶ浦
	はぜ佃煮	黒田 勝己	稲敷市浮島4344	霞ヶ浦湖南
県知事賞	わかさぎ佃煮	浜田きみ子	土浦市川口1-9-4	土浦
	白魚佃煮	友常 昌彦	行方市白浜179	北浦
	霞ヶ浦産白魚煮干	榊栗山商店	かすみがうら市柏崎925	かすみがうら市
県議会議長賞	甘えび佃煮	片波見 建造	鹿嶋市大字谷原842-2	霞ヶ浦
大日本水産会長賞	わかさぎつくだ煮	安部水産	かすみがうら市牛渡2716-13	かすみがうら市
全水加工連会長賞	はぜ佃煮	大輪 茂七	行方市麻生515	霞ヶ浦
県農林水産部長賞	わかさぎ甘露煮	箕輪 博之	土浦市大和町7-22	土浦
	わかさぎ煮干	河野 勝	行方市三和2679	北浦
	ふな甘露煮	加藤 俊典	潮来市永山217-13	霞ヶ浦
	鬼ガラ焼	山下 清	稲敷市浮島4412	霞ヶ浦湖南
県加工連会長賞	はぜ佃煮	榊やましち	かすみがうら市坂726	かすみがうら市
	若さぎ甘露煮	小原 一	鹿嶋市中793-1	霞ヶ浦
	はぜ佃煮	永作 光	行方市麻生332	霞ヶ浦
	えび佃煮	相川 政男	鉾田市江川276	北浦
県農林水産振興協議会長賞	川えび赤煮	中村商店	かすみがうら市坂3-1	かすみがうら市
霞ヶ浦北浦水産振興協議会長賞	えび佃煮(赤)	原田 忠一	小美玉市高崎855	霞ヶ浦
	わかさぎ筏焼	木村 芳弘	土浦市蓮河原新町9-5	土浦
	白魚佃煮	菅野 辰男	行方市於下今宿2012	霞ヶ浦
	川エビ甘煮	脩富田商店	美浦村馬掛496	霞ヶ浦湖南
	にしん甘露煮	脩やまと水産	土浦市沖宿町742-2	かすみがうら市
県水産物開発普及協会会長賞	えび佃煮	澤辺水産	土浦市沖宿町561	かすみがうら市
	ペヘレイ焼	小森 喜幸	鉾田市中井330	北浦

テーマ賞部門 (霞ヶ浦北浦分を抜粋)

テーマ賞部	しらうお紅梅煮	小沼水産(株)	かすみがうら市田伏4782	かすみがうら市
-------	---------	---------	---------------	---------



アメリカナマズのくん製『湖ふぐ』

行方市麻生商工会では、霞ヶ浦で養殖されたアメリカナマズを原料にしたくん製『湖ふぐ』を開発し、特産品として売り出しています。新聞やテレビで、ご存知の方も多いのでは……。

在来魚を捕食したり、トゲが危険だったりというアメリカナマズですが、魚肉自体は美味です。その肉質を活かしたくせがなくあっさりとした味わいのこの製品、カルパッチョやサラダに合わせた料理として紹介されています。

行方市観光物産館『こいこい』や『道の駅いたこ』などで販売中です。

詳しくはこちら▶ 行方市麻生商工会ホームページ <http://www.sopia.or.jp/aso>



コイヘルペスウイルス病の試験状況

内水面水産試験場 増殖部

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日までに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16～19年の調査結果では毎年約4～13%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 昇温処理によるコイのKHV耐性獲得試験

KHVに感染したコイを高水温で飼育することにより、KHVに対する耐性を獲得すると考えられています。このため、平成18年度に高温飼育施設を整備し、平成18年11月よりKHV耐性コイ作出技術開発の一つとして昇温処理試験を行っています。

昇温処理したコイは水槽実験ではKHVに感染しなかったことから、KHVに対する耐性を獲得したものと考えられました。そこで、これらのコイを実際に飼育した場合の状況を確認するため、平成19年5月から湖内の網いけすを使って飼育試験を行いました。

平成19年11～12月に生き残ったコイの尾数を調べたところ、未処理のコイの生残率が約2割であったのに対し、昇温処理を行ったコイについては、生残率約9割と良好でした。このことから、昇温処理を行ったコイはKHVに対する耐性を獲得していることが確認されました。

4 鮮魚（切り身）による健康コイへの感染試験

KHVに感染し生残したコイや昇温処理を行ったコイ（感染耐過魚と呼ばれます）は、体内にウイルスを保有している可能性があるため、これらを出荷する際には、病気のまん延を防ぐ観点から加熱処理をすることとされています。しかし、鮮魚（切り身）での出荷について強い要望があることから、感染耐過魚の切り身がKHVの感染源になるかどうかを確認する必要があります。このため、KHV感染耐過魚等の筋肉、内臓、エラ等の各部位を健康コイの飼育水槽に入れ、健康コイにKHVが感染するかを検討しました。

この結果、KHV感染耐過魚の各部位からは健康魚への感染は確認されませんでした。また、KHVを発症している病魚を使った感染試験でも、エラを水槽に入れた健康コイにKHV感染

(13ページ左上へつづく)

(12ページのおつづき)

が確認されたものの、筋肉や内臓、血液からは感染しませんでした。

このことから、KHV感染耐過魚は生鮮魚では感染源になる可能性は極めて低いと考えられました。また、万が一発症している魚が誤って加工原料になったとしても、エラを取り除いた切り身であれば、實際上感染源となるおそれはないと考えられました。

なお、この試験は、国が実施しているKHV病対策研究の中で「加工処理方法の確立」として内水試が行いました。結果は平成20年3月18日に開かれた第12回KHV病技術検討会（KHV病対策を話し合う国の専門家会議）で検討され、魚類防疫上の処理方法として切り身の安全性が認められました。

5 今後の試験計画

内水試では、昇温処理による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20年度から3年間、霞ヶ浦の天然コイについて血中抗体価（コイのKHV感染歴が分かる）の測定等による詳細なサーベイランス調査を計画しています。

アメリカナマズ行動調査について

内水面水産試験場 湖沼部

1 はじめに

アメリカナマズ（和名：チャネルキャットフィッシュ）は昭和60年頃から生息が確認されていましたが、平成10年頃から稚魚が漁獲され、平成12年以降は急増しました。当场では平成15年より本種の生態調査を行い、湖内での餌生物や産卵期、分布水深の季節変化をつかみ、越冬場所での刺し網による駆除を提案してきましたが、産卵場所、湖外への移動の状況などを明らかにすることで、冬期以外でも駆除や拡散防止に役立てようとの考えから、個別の魚を追跡して行動の特徴を調べることにしました。

調査は平成18年、19年に冬期調査（12月に放流して越冬前後の移動を調べる。）および産卵期調査（夏に雄が卵を保護し、ふ化させることがわかっており、5～6月に放流して雄の行動の特徴から繁殖場所の位置を知る。）を行いました。

2 調査の方法

手術により雄のアメリカナマズ成魚（全長60～70cm）の腹腔内（胃や腸の隣）に小型の超音波発信機（直径1.3cm、長さ4cm）を入れ、傷口を縫い合わせて霞ヶ浦数ヶ所に放流しました。船外機に積んだ受信機で週に2～3回、放流魚を探し、どのように移動したか調べました。

3 越冬場所

刺し網による調査でも越冬場所は穴状の深場であることがわかっていましたが、高須（霞ヶ浦大橋南側）や西の州岬周辺の深場以外に、網いけす周辺や水深2～4mの平場でも越冬していました。深場を出る時期は最も遅くて3月下旬でしたが、早いものは1～2月で、早く出た

(14ページへつづく)

(13ページのつづき)

ものと深場以外で越冬していたものは、最低水温（5℃前後）の時期でも平場で移動を繰り返していました。また、深場のなかでも位置を変えていたことから、いずれも冬眠のような状態ではないことがわかりました。

4 繁殖期前後の行動

越冬場所を出たアメリカナマズは、初夏までごく岸近くのヨシ帯の下や消波堤などの障害物、沖の網いけすの周囲に寄りながら、越冬場所から1km～10km以上の距離を岸沿いに移動しました。大きく移動した後、往復するなど移動の範囲が小さくなり、6月中旬以降に水深2～3mの湖底（岩礁帯、沖の斜面、舟溜前の消波堤、魚礁など）で5日から2ヵ月以上位置を変えない時期がありました。この間は発信音が特徴的に弱かったことから、湖底の窪みや障害物の穴に体を寄せていたと思われ、この期間に雄の繁殖行動（卵の保護、ふ化）が含まれていると考えられました。

この期間の後、8月までに元の深場付近の網いけすや岩礁帯に戻るものが多くみられました。

この他に、夏中移動を続けて霞ヶ浦を1周したものもあったので、決まった場所の間で移動を繰り返しているとは限りませんが、越冬場所と繁殖場所の間を往復するように生活している雄が多いと考えられます。

5 湖外への移動

4～5月は岸近くを移動するので、河川や用水路に入ることも出来るはずですが、好んで入り込む様子はなく、増水時に流れ込みにも集まることもありませんでした。調査に使った成魚は積極的に湖外に出ようとしませんでした。川口近くで育ったものは行動が異なるかもしれません。

6 今後について

調査結果から、産卵期前はごく岸沿いをよく移動していること、秋期に網いけす周囲に寄っている（空のいけすも含む＝配合飼料だけでなくエビなどの餌生物目当てと思われる）ことから駆除の機会を増やすことが可能と思われます。

今年度は雌、未成魚を含め、夏冬通期の調査を行い、各入りの繁殖場所と人工構造物の利用のされ方を調査する予定です。

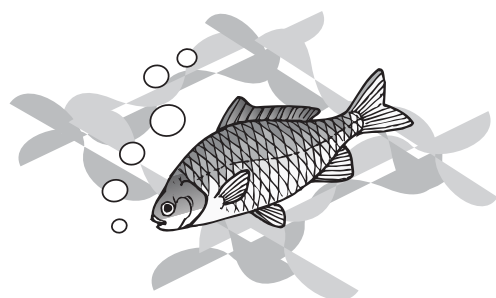
放流魚には外からの確認のため、あぶら鰭に黄色いリボン状の標識がついています。漁獲物に入っていたら是非下記までご連絡ください。

電話 0299-55-0324

内水面水産試験場 湖沼部

湖沼部長 岩崎 順

調査担当者 喜多 明



お知らせ

平成20年度の漁船検認について

平成20年度の漁船検認は、平成15年度に検認、新規登録、機関換装等を行ったものが対象になります。対象船は約400隻です。

検認にあたって、漁船所有者にご注意いただくことは以下の通りです。

- ①検認対象漁船の一覧を水産事務所から事前にお送りしますので確認をお願いします。
- ②漁船登録番号を船体両舷にはっきり表示して下さい。
- ③検認時にはエンジンも確認します。
- ④検認あるいは漁船登録について疑問・ご質問がありましたら、各漁協を通じて、事前におたずね下さい。

今後ともよろしく願いいたします。

平成20年度の知事許可漁業の一斉更新予定

今年度はいさざ・ごろひき網漁業について、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願います。

【平成20年度の知事許可漁業の一斉更新予定】

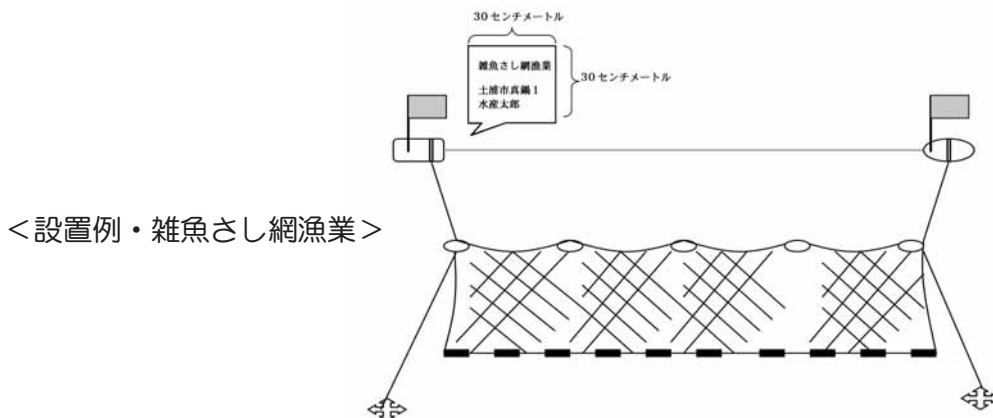
許可有効期間満了	漁業の名称	漁業種類
平成21年2月28日	小型機船底びき網漁業	いさざ・ごろひき網漁業

さし網漁業等における旗章の設置について

さし網漁業(雑魚さし網, しらうおさし網), はえなわ漁業, つけ漁業を操業する場合には, 漁具の両端に目印となる旗章を設置することが義務付けられています(つけ漁業の場合にはささ竹でも可)。

旗章を設置しない場合, 漁船やレジャー船が設置した漁具に接触する恐れがあるため, 安全操業やトラブル未然防止のためにも必ず旗章を設置してください。

なお, 本年1月に霞ヶ浦北浦水産振興協議会から各漁協あてに旗章(赤・青各1枚1組)を配布しておりますので, 必要な場合には所属する漁協にお問い合わせ下さい。



お知らせ

本年4月より救命胴衣が着用義務化になります!!

平成20年4月1日から、航行中の漁船に1人で乗船して漁ろうに従事する場合、救命胴衣の着用が義務となります。違反者については、最大で小型船舶操縦免許の6ヶ月以内の停止などの処分の対象となります。

この間、県では安全・安心な操業体制の確立に向けて、救命胴衣の着用や防水対策をした携帯電話の携行などの自己救命対策に関する啓発普及を行ってきました。

その結果、平成18年度からの2年間で漁業者の皆さんが購入した救命胴衣の数は、これまで151着となっております（茨城県沿海地区漁連聞き取り）。

今後とも、安全・安心な操業について啓発普及を行ってまいりますので、よろしくをお願いします。

湖に出るときは、安全の3か条

1. 救命胴衣(ライフジャケット)
2. 防水した携帯電話
3. 霞北の「もしも」は110番

茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所
霞ヶ浦北浦水産振興協議会

天然コイ鮮魚の出荷範囲・県内全域に拡大

「切身や内臓は、他のコイに病気をうつす可能性が極めて低い」という内水面水産試験場の研究結果を受けて、平成18年12月25日に霞ヶ浦北浦周辺では天然コイ鮮魚の販売が可能となりました。

さらに内水面の漁業関係者にも説明し理解が得られたことで、平成19年8月20日から鮮魚販売の範囲が県内全域に拡大されました。これによって茨城県内で漁獲された天然コイは、丸のままの鮮魚を除く切身、あらいなどの形で県内全域に出荷し、販売・加工できるようになりました。

このPRも兼ねて、11月にひたちなか市で行われた「大好きいばらき県民まつり」において、玉造漁協とかすみがうら市漁協の養殖業者が生の原料を持参し、甘煮や竜田揚げの実演販売を行い、霞ヶ浦北浦のコイ料理とコイの安全性をPRしました。



鯉のあらい

霞ヶ浦北浦の味を県内の皆様へ!

編集後記

今年度は当協議会のホームページができがあり、イベント情報など最新の話題を掲載していきますので、載せたい情報をいつでもお知らせ下さい。会員の皆さんでつくる霞ヶ浦北浦の水産に関する情報発信の場として利用をお待ちしています。

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、よろしく願います。(※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

URL <http://www.kasumikita-sinkou.jp/>

ita-sinkou.jp/