霞北水産だより

第 5 7 号 令和2年4月1日発行 【発行者】 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 TEL 029-822-7285 (茨城県霞ケ浦北浦水産事務所内)



目次

【トピックス】「茨城をたべよう」いばらき食と農のポータルサイト	
~霞ヶ浦北浦産水産物の魅力発信!~・・・・・・	P. 2
霞ヶ浦北浦の水産業この一年の話題・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P. 4
令和元年7~12月霞ヶ浦北浦の漁模様・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P. 6
水産物における放射性物質の検査結果等について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P. 8
加工食品の栄養成分表示が義務化されています!・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P. 9
霞ケ浦北浦海区漁業調整委員会・茨城県海面利用協議会・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P. 10
霞ヶ浦北浦の釣りのルール講習会~マナーを守って楽しく安全に~・・・・・・・・	P. 11
受賞おめでとうございます!!~令和元年度茨城県水産製品品評会~・・・・・・	P. 12
(お知らせ) 令和2年度 知事許可漁業の一斉更新と	
漁船検認に関するお知らせ事項について・・・・・・	P. 14
【トピックス】Cookpad(クックパッド)	
霞ケ浦北浦水産事務所 公式キッチン開設!・・・・・・	P. 15
(お知らせ) 令和2年度 茨城県水産機関担当者一覧・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P. 16

「茨城をたべよう」いばらき食と農のポータルサイト

∼霞ヶ浦北浦産水産物の魅力発信! ∼

茨城県霞ケ浦北浦水産事務所 振興課

◆「茨城をたべよう」で魅力発信中!

「茨城をたべよう〜いばらき食と農のポータルサイト〜」は県産の新鮮で安全な農林水産物やそれらを使った料理等の情報を発信し、県内外に広く PR する茨城県のウェブサイトです。

このサイトには、「旬のうまいもの特集」「いばらきの食に挑戦する人たち」「プレゼントキャンペーン」などのコンテンツが用意されており、霞ヶ浦北浦産水産物のさまざまな魅力も発信中です!ぜひ、ご覧ください!





1.「旬のうまいもの特集」

旬の時期を迎える茨城県産農林水産物や新開発の商品など, とっておき の美味しいものを紹介するコーナーです。

- ◆霞ヶ浦北浦産水産物ラインアップ
 - ◇上品で淡白な味わい!霞ヶ浦北浦の「わかさぎ」
 - ◇霞ヶ浦のダイヤモンド「寒曳きシラウオ」霞ヶ浦水産研究会
 - ◇香り際立つ万能食材!「テナガエビ」
 - ◇「鮮度」と「資源」を守る!霞ヶ浦の「テナガエビ」 霞ヶ浦地区トロール部会〜漁師たちの取組〜
 - ◇生産者の愛情で育つ「霞ヶ浦北浦のコイ」
 - ◇コイ業界の革命!「凍結コイフィレ」霞ヶ浦北浦の新たなる挑戦
 - ◇「地域ブランドづくり」を目指して開発された新たな加工食品

2.「いばらきの食に挑戦する人たち」

様々な角度から、茨城県内の新たな「食づくり」に挑戦している人たち を紹介するコーナーです。

◆霞ヶ浦北浦産水産物ラインアップ

◇いばらきの食に挑戦する人たち~辺田商店 辺田和夫さん~



3. 「プレゼントキャンペーン」

農林水産物等の紹介と合わせて, クイズつきプレゼントキャンペーンを 行っているコーナーです。

◆霞ヶ浦北浦産水産物ラインアップ(令和元年度実績)

プレゼント名	提供者	応募時期	当選者
◇ナツワカの天日干し	片波見商店	7/25~8/4	5名
(水産庁長官賞)			
◇霞ヶ浦産テナガエビの	中泉商店	12/19~29	3名
釜揚げ・佃煮セット			
◇大えび赤煮	大輪水産	1/30~2/9	3名
(農林水産大臣賞)			
◇凍結コイフィレ	霞ヶ浦	2/27~3/8	3名
	養殖加工部		
◇寒ブナの甘露煮	ヤマイ水産	3/19~29	3名

令和元年度は当選者数 17 名に対し、応募総数 22,533 名と、大変好評となりました。また、応募者の約 90%が県外の方で、広く霞ヶ浦北浦の水産物の PR につながりました。ご協力ありがとうございました。



↓「茨城をたべよう」いばらき食と農のポータルサイトはコチラから↓

https://www.ibaraki-shokusai.net/

いばたべ

検索Q



霞ヶ浦北浦の水産業この一年の話題

平成31年4月~令和2年3月

01/06/21 霞ヶ浦北浦水産振興協議会 第62回総会

6月21日に茨城県土浦合同庁舎にて, 当協議会の令和元年度第62回通常総会が 開催されました。会長の中川土浦市長が 議長となり、全ての議案が承認されまし た。また、役員が改選され、新会長には 鈴木行方市長が就任されました。

また、県からは豊洲市場視察研修や海 洋高校による水産クラブ合宿の結果が報 告されたほか、霞ヶ浦漁協からは、ワカ サギ人工ふ化事業やふ化事業に関わる新 施設の導入について発表が行われました。

01/07/21 ワカサギ漁解禁

7月21日に霞ヶ浦北浦においてワカサギ漁が解禁となり165隻(霞ヶ浦136隻、北浦29隻)が出漁しました。解禁日における一隻あたりの水揚量は、霞ヶ浦では平均143kg(前年81.9kg)、北浦では平均19.4kg(前年25.4kg)となり、霞ヶ浦では前年を上回りましたが、北浦では前年を下回りました。魚体の全長は霞ヶ浦では70.5mm、北浦では71.1mmとなり、ともに前年より大型でした。また、同日に道の駅たまつくりにおいて『わかさぎ解禁市』も開催され、盛況となりました。

01/10/16 水産業体験教室(麻生地区)

10月16日に麻生小学校の5年生74名を 対象とした水産教室が行方市麻生地区に おいて開催されました。児童たちは、麻 生漁協の漁船に乗船し、定置網・トロー ル漁業の様子や帆引き船を見学しました。 揚網時に大型魚を見つけると、歓声が上 がっていました。帰港後には、天王崎観 光交流センターコテラスに移動し,ワカ サギやシラウオなどの漁獲物を観察する とともに,生態等を学習しました。



01/10/30 水産業体験教室(白浜地区)

10月30日に麻生東小学校の5年生42名を対象とした水産教室が行方市白浜地区において開催されました。児童たちは、きたうら広域漁協の漁船に乗船し、トロール漁業の様子を見学するとともにウナギの放流体験を行いました。

帰港後は、白浜農村集落センターにて 霞ヶ浦北浦の漁業や水質改善の取り組み について学習しました。また、昼食には 霞ヶ浦の水産物として「ワカサギのから 揚げ」、「川えびのかき揚げ」が提供さ れました。閉会式では、児童から「漁船 に乗せてもらったことが印象的だった。 霞ヶ浦北浦に様々な魚がいることが学べ た。」との感想があり、霞ヶ浦北浦への 理解が深まった様子でした。



01/11/27 霞ヶ浦北浦水産振興協議会 担当者会議

11月27日に霞ヶ浦ふれあいランド水の 科学館にて、当協議会の担当者会議が開催されました。

県からは新たなワカサギ採卵方法の導入について情報提供されたほか、水産物の消費をめぐる動きと魚食普及について発表が行われました。

01/12/20

土浦工業高校による鈴木鉄工所 訪問(横引きミッション部品製造)

土浦工業高校機械科では、横曳き漁に 使われるミッションの重要な部品である コマについて課題研究を行っています。

12月20日には、コマの製造実績がある 鈴木鉄工所を土浦工業高校の生徒が訪れ、 工場見学と生徒が製造したコマの評価が 行われました。鈴木鉄工所の鈴木氏から は、コマを造るときの注意点とアドバイ スが伝えられました。

また、後日、生徒が製造したコマを漁業者が横曳き漁で試用し、コマの改善を行うこととなりました。



02/1月 漁業者による 湖岸パトロール活動

茨城県では,産卵期のワカサギ保護の

ため、1月21日~2月末日までワカサギの採捕を禁止しています。湖岸で釣りを楽しむ遊漁者に釣りのルールを周知するため、漁業者が湖岸パトロール活動を行い、リーフレットを配布しました。

02/1~3月 ワカサギ人エふ化放流事業

霞ヶ浦漁協(8支部)では1月20日から3月19日にかけて、ワカサギの人工ふ 化放流事業を行い、約1億9千万粒を採 卵しました。

きたうら広域漁協(2支部)では1月23日から3月10日にかけて行い,約6千万粒を採卵しました(霞ヶ浦漁協からの提供を受けた2千万粒を含む)。

麻生漁協では1月30日から2月1日に かけて行い、約3千万粒を採卵しました。

02/02/25 海洋高校海洋食品科による 企業実習

2月25日に海洋高校海洋食品科の生徒 24名を対象とした企業実習が行われました。生徒たちは、株式会社出羽屋で工場 見学を行い、企業概要説明を受けました。

その後、霞ヶ浦漁協でワカサギ人工ふ 化施設を見学し、昼食に霞ヶ浦漁協提供 のシラウオ丼、ワカサギ唐揚げ、シラウ オ磯辺揚げ、川エビかき揚げ、鯉こくを 食べた後、霞ヶ浦の漁業や漁協について 説明を受けました。参加生徒24名のうち 16名は初めて鯉料理を食べたようです。



令和元年7月~12月霞ヶ浦北浦の漁模様

茨城県水産試験場内水面支場

霞ヶ浦北浦の漁業者の操業日誌を基に漁模様をまとめました(霞ヶ浦13隻,北浦8隻)。

1 霞ヶ浦

(1) ワカサギ

令和元年のワカサギ漁を営んだ船の1隻1時間当たりの月別平均漁獲量は、7月が100.3 kg/隻・時間で、8月が63.4 kg/隻・時間と前年(平成30年:7月が49.8 kg/隻・時間、8月が36.0 kg/隻・時間) より増加しました。

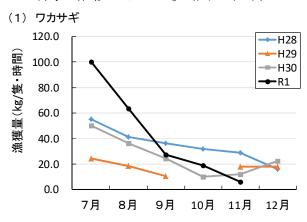
9月が27.3 kg/隻・時間,10月が18.7 kg/隻・時間,11月が5.8 kg/隻・時間と推移しました。(図1(1))

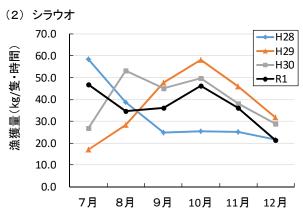
(2) シラウオ

 $7 \sim 11$ 月は $46.9 \sim 36.0$ kg/隻・時間で推移し、12 月は 21.4 kg/隻・時間となりました。(図 1 (2))

(3) テナガエビ

令和元年のテナガエビ漁は9月24日から操業が始まり、テナガエビ漁を営んだ船の1隻1時間当たりの月別平均漁獲量は9月が62.1 kg/隻・時間、10月が47.6 kg/隻・時間と推移しました。(図1(3))





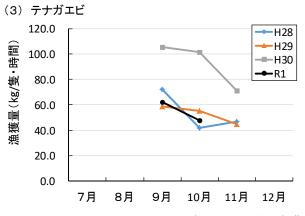


図1 霞ヶ浦における単位漁獲努力量当たり漁獲量(kg/隻・時間)の推移

2 北浦

(1) ワカサギ

令和元年のワカサギ漁を営んだ船の1隻1時間当たりの平均漁獲量は、7月が9.8 kg/隻・時間で前年(平成30年:33.6kg/隻・時間)より減少しました。

8月以降についても8月が2.3 kg/隻・時間,9月が1.9 kg/隻・時間,10月が1.6 kg/隻・時間,11月は漁が営まれず,12月は1.8 kg/隻・時間と減少して推移し,漁期を通して過去3年と比べ極端に少なく推移しました。(図2(1))

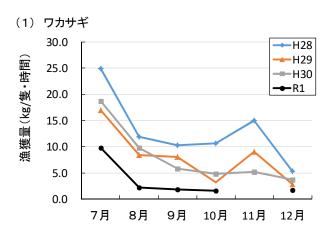
(2) シラウオ

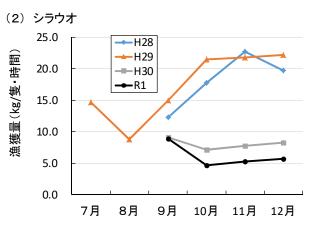
令和元年のシラウオ漁は9月以降操業があり、9月の1隻1時間当たりの平均漁獲量は、9月が8.9 kg/隻・時間で、昨年(平成30年:9.1kg/隻・時間)と同程度でした。

10 月以降の月別平均漁獲量は $4.7\sim5.7 \text{ kg/}$ 隻・時間と昨年よりも少なく推移しました。(図 2 (2))

(3) テナガエビ

令和元年のテナガエビ漁は8月、9月に操業があり、月別平均漁獲量は8月が2.7 kg/隻・時間、9月が3.6 kg/隻・時間と過去3年と比較して極めて少なく推移しました(図2(3))。





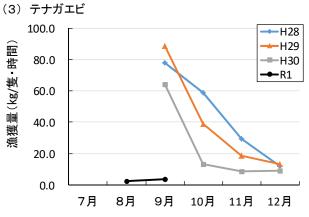


図2 北浦における単位漁獲努力量当たり漁獲量(kg/隻・時間)の推移

水産物における放射性物質の検査結果等について (令和2年4月1日現在)

茨城県霞ケ浦北浦水産事務所 指導課

1 国による出荷制限指示

霞ヶ浦北浦地区において、原子力災害対策特別措置法に基づく出荷制限が指示されているのは天然アメリカナマズのみです。

品目名	水域	指示日
工妹マノリカナラブ	霞ヶ浦、北浦及び外浪逆浦並びにこれらの湖沼	平成 24 年 4 月 17 日
天然アメリカナマズ 	に流入する河川並びに常陸利根川	平成 24 平 4 月 1 / 日

2 検査結果

	品目名	採取	平成31(令和元)年度検査結果 (採取日, Bq/kg)				平成30年度 (Bq/				
		水域	検体数	平均	最为	t	最小	検体数	平均	最大	最小
		西浦	5	31	44	(7/30)	13	19	38	60	27
		北浦	5	35	42	(1/27)	26	6	36	50	23
	アメリカナマズ	恋瀬川						6	38	47	34
	**	桜川	1	30	30	(7/3)	30	4	27	39	21
	*	城下川						3	38	52	31
		小野川						2	47	50	44
		新利根川						1	23	23	23
		西浦									
	ウナギ	北浦									
		河川	1	N. D.	N.D.	(7/3)	N.D.				
	ギンブナ	西浦									
	(, , ,	北浦									
天	ゲンゴロウブナ	西浦						1	15	15	15
	, , , , , ,	北浦									
	ワカサギ	西浦	4	12	16	(7/4)	8. 1	6	11	14	7. 0
	- ,,, ,	北浦	2	9.1	9. 7	(7/3)	8.4	4	12	15	8. 1
然	シラウオ	西浦	1	6.4	6.4	(7/4)	6.4	2	N.D.	N. D.	N.D.
31/4		北浦						1	9. 7	9. 7	9. 7
	ヌマチチブ	西浦									
		北浦						1	6. 5	6.5	6.5
	ヨシノボリ	西浦									
		北浦	_			(0 (4 7)					
	ウキゴリ	西浦	1	N.D.	N. D.	(6/17)	N. D.				
		北浦									
	モツゴ	西浦									
		北浦 西浦	8	8. 4	12	(0 (4)	6.0	4	6.0	8. 2	4. 2
	テナガエビ	北浦	8	8.4	12	(9/4)	6.0	4	6. U	8. 2	4. 2
		西浦									
	イサザアミ	北浦									
	アメリカナマズ		1	N. D.	N. D.	(6/26)	N. D.	4	4. 1	4. 9	N. D.
→		西浦	1					4			
養	コイ	西浦 北浦	1	N. D. N. D.	N. D. N. D.	(6/26) $(6/26)$	N. D. N. D.	4	2. 4 4. 3	2.8	N. D. N. D.
殖	ギンブナ	西浦	1	и. Д.	И. Д.	(0/20)	Ν. D.	4	4. 3	10	м. D.
'-	ゲンゴロウブナ	西浦						1	5. 3	5. 3	5. 3
	クマコロワノリ	四佣						1	5.3	5.3	5.3

※ 国による出荷制限魚種

注) N.D.: 検出限界値未満 北浦: 外浪逆浦を含む

加工食品の栄養成分表示が義務化されています!

茨城県霞ケ浦北浦水産事務所 指導課

平成27年4月1日に食品表示法が施行され,事業者にも消費者にも分かりやすい表示をすることとなりました。完全移行までの猶予期間が令和2年3月31日に終了しましたのでご注意ください。大きな変更点としては以下の4つが挙げられます。

1. 栄養成分表示の義務化(令和2年4月1日~)

一部の事業者_※を除き、一般用の加工食品と一般用の添加物には「熱量」「タンパク質」「脂質」「炭水化物」「ナトリウム(食塩相当量)」の5成分の表示が義務化されました。

※ 当分の間は、消費税法第9条第1項に規定する小規模事業者(課税売上高が1,000万円以下) 又は中小企業基本法第2条第5項に規定する小規模企業者(おおむね常時使用する従業員の数が20人(商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人)以下の事業者)が該当。

11 ft 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		加工食品		生鮮食品		添加物	
対象。	となる栄養成分等	一般用	業務用	一般用	業務用	一般用	業務用
必ず表示す る5項目	熱量,たんぱく質,脂質, 炭水化物,ナトリウム(食 塩相当量で表示)	義務	任意	任意	任意	義務	任意
5項目以外	飽和脂肪酸, 食物繊維	推奨 (任意)					
で食品表示 基準に規定 する栄養成 分	系脂肪酸, コレステロー	任意	任意	任意	任意	任意	任意

2. アレルギー表示の変更

アレルギーの表示は原材料名の各々に個別に表記する「個別表示」が原則となり、例 外的に全てのアレルゲンを表示する「一括表示」が可能となります。

3. 「機能性表示食品制度」の新設

特定の保健の目的が期待できるという食品の機能性を表示することができる「機能性表示食品」制度が新設されました。安全性や機能性を科学的根拠に基づき、事業者の責任において表示するもので、消費者庁への届出が必要です。

4. 全ての加工食品(輸入品を除く)に原料原産地の表示(令和4年4月1日~)

平成29年9月1日に、食品表示法に基づく食品表示基準が改正され、全ての加工食品 (輸入品を除く)の重量割合上位1位の原材料について原料原産地の表示が必要となり ました。

詳しくは、消費者庁ホームページをご覧ください。

(消費者庁ホームページ http://www.caa.go.jp/policies/policy/food labeling)

霞ケ浦北浦海区漁業調整委員会・茨城県海面利用協議会

霞ケ浦北浦海区漁業調整委員会事務局

◆第21期霞ケ浦北浦海区漁業調整委員会

第21期霞ケ浦北浦海区漁業調整委員会は、平成31(令和元)年度に4月25日の第525回委員会から1月15日の第530回委員会までの計6回開催され、霞ヶ浦北浦における漁業調整協議及び水産業の振興についての意見交換が行われました。

第528回委員会終了後には、国土交通省霞ヶ浦河川事務所による常陸川水門に関する研修を開催したり、令和元年10月24日には茨城県で開催された全漁調連東日本ブロック会議に出席し、各海区の調整委員との意見交換をするなど、積極的な活動が行われました。

第21期霞ケ浦北浦海区漁業調整委員会委員 (議席順)

公選委員	◎ 鈴木 幸雄
公選委員	〇 栗又 勝
公選委員	大﨑 匠
学識経験委員	高島 葉二
学識経験委員	薄井 征記
公選委員	樽見 軍司
公益代表委員	鈴木 周也
学識経験委員	海老澤武美
公 選 委 員	戸島 武男
公選委員	木川 宗一



◎=会長, ○=会長代理

◆第13期茨城県海面利用協議会

第13期茨城県海面利用協議会霞ケ浦北浦海区部会は、平成31(令和元)年度は4月17日に開催され、霞ヶ浦北浦における湖面利用に関する課題への対応や漁業と遊漁等の現状等に関する協議が行われました。

当部会での協議をきっかけとして、漁具に掛かったルアーを回収する「ルアーリサイクル回収 事業」が平成31年2月から開始されました。この事業により多くのルアーが回収され、漁業活動 の危険防止が図られました。

第13期茨城県海面利用協議会霞ケ浦北浦海区部会委員

学	識	経	験	0	桜井	昭司
遊	漁	関	係	0	吉田	幸二
遊	漁	関	係		荒井	淳一
漁	業	関	係		伊藤	義男
漁	業	関	係		小原	一八
海洋	羊性し	/クト	関係		加固	久雄
学	識	経	験		平山	信一



◎=部会長, ○=部会長代理

霞ヶ浦北浦の釣りのルール講習会~マナーを守って楽しく安全に~

茨城県霞ケ浦北浦水産事務所 漁業調整課

平成31年4月17日に、県・漁業者・遊漁関係者が 集まり、霞ヶ浦北浦の漁業制度と漁具漁法についての 講習会が開催されました。

霞ヶ浦北浦では、漁業だけでなく釣りなどの遊漁が 盛んに行われていることから、遊漁者と漁業者との間 には様々なトラブルが生じています。この講習会では、 県(霞ケ浦北浦水産事務所)から、霞ヶ浦北浦でどの ように漁業が操業されているのか、どのようなルール があるのかについての説明や、実際に起こったトラブ ル事例とその防止方法についての紹介などをしました。



講習会の様子

その後の意見交換(フリーディスカッション)では、遊漁者からも意見や要望の発言があり、 漁業・遊漁、双方の理解を深めることができました。

- ○漁業者からの主な意見
- ・遊漁者が誤って漁具を切ってしまった場合には、連絡してほしい。
- ファックスでも電話でもいいので漁協に 連絡してくれれば対応する。
- ○游漁者からの主な意見
- ・漁具がどこに設置してあるのかを遊漁 者が発見することは難しい。
- ブイを統一したり、目立つ様にしたりしてもらえると助かる。
- ・今後も遊漁者に漁業の情報やルールの 周知をしてほしい。





ルールやマナーをまとめたパンフレット

講習会の様子は霞ケ浦北浦水産事務所のホームページをはじめ、釣具店のホームページ、ブログなどに取り上げられ、講習会に参加できなかった方にも情報が提供されました。

また、参加者からは「有意義な話し合いができた」、「もっとこのような集会を開くことで、一層理解を深めたい」などの感想が聞かれました。本講習会は平成29年に始まり、今回で4回目となりますが、講習会の参加者は毎回増えており、また、最近ではバス釣り大会のルールに漁具破損時の対応が追加されるなど、遊漁関係者の漁業への理解が深まっています。今後もより広くルールやマナーが周知されることを期待し、本講習会を続けていく予定です。

霞ヶ浦北浦の釣りのルールとマナーについては県ホームページに載せております。 (http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/kasui/contents/ruleandmanner.html) 上記パンフレットもこちらからダウンロードできますのでご利用ください。

受賞おめでとうございます!!

◆ 令和元年度 茨城県水産製品品評会 ◆

茨城県水産製品品評会が,令和元年11月13日, すいさん会館(水戸市三の丸)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)。 この品評会は、本県水産加工業の発展と水産製品 の品質向上を図るため、毎年開催されているもの で、令和元年度の出品数は、霞ヶ浦北浦部門250 点、沿海部門113点でした。

今年の霞ヶ浦北浦部門の特徴としては、例年ど おりワカサギ、シラウオなどを原料にした佃煮、



煮干しなどの伝統的な製品が多く出品され、中でも霞ヶ浦で好漁のワカサギを使用した製品が数多く出品されていました。また、ワカサギのコンフィといった洋風の製品やコイのそぼろなど栄養をアピールしつつ食べやすさを追求した製品も出品されており、消費者が好む製品を開発するという意欲が感じられました。

これら数多くの出品の中から、大輪水産の「大えび赤煮」が霞ヶ浦北浦部門の農林水産大臣賞を受賞しました。この製品は、数量が限られる「霞ヶ浦産の5cm前後の大きなエビのみ」が使用されており、改良が重ねられた伝統の技術によって、「華やかな色合い」や「良好な照り」、「長い足を折らずに仕上げた見た目の美しさ」が創出されており、大型エビの綺麗で豪華な見た目に加え、調味液に白醤油を使用したことによる「柔らかくて甘い香り」や「上品な味」が審査で高く評価されました。



農林水産大臣賞 「大えび赤煮」



大輪水產 大輪 茂七氏

表彰式は、令和元年 12 月 13 日、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。

その他の各賞の受賞者は次ページ一覧表のとおりです。

令和元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	(文員有句傳 (段ケ冊 II) 氏名	住所	支部名
農林水産大臣賞	大えび赤煮	大輪水産 大輪 茂七	行方市麻生 515	霞ヶ浦
	はぜ佃煮	(株)中村商店	かすみがうら市坂 3-1	かすみがうら市
水産庁長官賞	若さぎ甘露煮	山澤水産 山澤 清	潮来市徳島 1920	北浦
	白魚煮干	貝塚忠三郎商店	かすみがうら市坂 687	かすみがうら市
県 知 事 賞	くるみちりめん	(有)はしもと 代表取締役 橋本篤知	行方市富田 76-1	霞ヶ浦
	海老の佃煮	箕輪名産店	土浦市大和町 7-22	土浦
県議会議長賞	あさり佃煮	海老澤商店 海老澤 正之	行方市宇崎 307	北浦
大日本水産会長賞	白魚まじり煮干	(有)田中屋川魚店	土浦市川口 1-5-9	土浦
全水加工連会長賞	わかさぎ唐揚げ	(株)栗山商店	かすみがうら市柏崎 925	かすみがうら市
	しらうお佃煮	ツカサ食品(株)	かすみがうら市柏崎 843	かすみがうら市
. 県農林水産部長賞	わかさぎ甘露煮	(有)鮒彦総本舗 稲敷店 藤森 宏治	稲敷市境島 445-2	霞ヶ浦
	恋そぼろと根菜の オリーブオイル煮	コモリ食品 小森 喜幸	鉾田市中居 330	北浦
	白魚の佃煮	武蔵屋商店	土浦市大和町 6-8	土浦
	霞ヶ浦産わかさぎ 甘露煮	(株)島田商店	かすみがうら市牛渡 2623-1	かすみがうら市
県加工連会長賞	はぜ佃煮	篠塚商店 篠塚 行雄	鹿嶋市大船津 2575-1	霞ヶ浦
	ほたて佃煮	辺田商店 邉田 和夫	行方市白浜 353	北浦
	白魚の佃煮	(株)佃屋	土浦市生田町 9-8	土浦
	生炊白魚	小沼水産(株)	かすみがうら市田伏 470-2	かすみがうら市
霞ヶ浦北浦水産	わかさぎ佃煮	(有)増田 増田 清治	潮来市潮来 571	霞ヶ浦
段ヶ浦北浦水産 振興協議会長賞	はぜ佃煮	辺田商店 辺田 清孝	行方市白浜 288	北浦
	わかさぎ甘露煮	中泉商店 中泉 義美	稲敷郡美浦村馬掛 647	霞ヶ浦湖南
	ささめうなぎ	(株)小松屋食品	土浦市蓮河原新町 9-5	土浦
県水産物開発	海老佃煮	(株)安部	かすみがうら市牛渡 2716-13	かすみがうら市
普及協会長賞	わかさぎ佃煮	さくらや本店 桜井 千章	小美玉市下玉里 1357	霞ヶ浦

令和2年度 知事許可漁業の一斉更新について

令和2年度は、下記の漁業許可の一斉更新を予定しています。

【令和2年度の漁業許可の一斉更新予定】

許可有効期間満了日	漁業の名称	漁業種類(地方名称)
令和3年2月28日	小型機船底びき網漁業	手 繰 第 1 種 漁 業 (いさざ・ごろひき網漁業)

今年度の一斉更新から、改正漁業法 (H30.12.14 公布) に基づく新たな制度での手続きになります。このため、例年より早く、夏頃から各漁協事務局へ更新手続きに関する照会・案内をいたしますので、当該漁業の更新を希望される方は、所属漁協からのお知らせ等にご注意ください。また、新制度では、許可を受ける方は全員漁獲状況の報告が義務付けられます。現在新制度への対応準備中ですが、詳細が決まりましたら、各漁協事務局を通じてお知らせいたします。

漁船検認に関するお知らせ事項

●漁船検認とは・・・

漁船検認とは、漁船法第 13 条の規定に基づき、漁船登録票の記載内容と実際の漁船が一致しているか定期的(5年ごと)に検査を受けるもので、以下の $(1)\sim(3)$ に不備があると受検できません。

- (1) <u>漁船登録票</u>(登録票が見つからない場合,所有者・使用者の住所氏名等に変 更がある場合,機関換装を行った後に登録変更をしていない場合は,受検に 間に合うよう登録票の再交付や変更登録を済ませておいてください。)
- (2) 推進機関 (盗難防止等のために船外機を取り外してある場合は受検場所まで持って来てください。また、船内機船・船内外機船は、当日機関室の中を確認できるようにしておいてください。)
- (3) 漁船登録番号および船名の表示 (かすれて見えないような場合は、はっきり見えるようにしておいてください。)

なお、船体の破損や著しい劣化により使用不可能と判断される場合は検認を受けられませんので、適正な措置(修繕若しくは登録抹消手続)を行ってください。

●令和2年度の漁船検認について

令和2年度の実施予定は105隻で,平成27年度に検認または登録(変更登録を含む)を行った漁船が対象となります。

検認の時期等につきましては,所属漁協を通じて連絡をいたしますので,受検漏れが発生しないようご協力をお願いいたします。

Cookpad(クックパッド)

霞ケ浦北浦水産事務所 公式キッチン開設!

茨城県霞ケ浦北浦水産事務所 振興課

◆「どうやって食べたら美味しいの?」の声をもとに

全国でも有数の淡水魚生産量を誇る霞ヶ浦北浦。ワカサギ・シラウオ・ テナガエビ(川エビ)・コイなど、自信をもってお勧めできる食材の宝庫 です!

霞ヶ浦北浦の水産物を紹介するなかで、「どうやって食べたら美味しいの?」「何で調べたらいいの?」など料理方法に関するお問合せを多数いただいており、皆さんに美味しい食べ方をより分かりやすくお伝えするため、霞ケ浦北浦水産事務所ではこの度、レシピ検索サービス「Cookpad (クックパッド)」に公式キッチンを開設いたしました。



◆自宅で簡単!職員のおすすめレシピ

Cookpad (クックパッド) 霞ケ浦北浦水産事務所 公式キッチンでは、漁業者さん直伝の料理方法や職員のオリジナル料理など、自宅で簡単にできるおすすめのレシピをご紹介しています。中には、レシピコンテスト入賞作品も!

ぜひ, レシピを活用して霞ヶ浦北浦の水産物をさらに美味しくお召し上がりください♪

霞ヶ浦北浦 クックパッド

検索Q

霞北水産だより 15

お知らせ

令和2年度 茨城県水産機関担当者一覧 (所属長等)

所属組織名称	役職名	氏 名
霞ケ浦北浦水産事務所	所 長	川野辺 誠(新)
	漁業調整課長	所 高利(新)
	振興課長	黒山 忠明(新)
	主査兼指導課長	岡 部 勤(新)
水産試験場内水面支場	技佐兼支場長	谷村 明俊
	内水面資源部長	根本 隆夫
	増養殖部長	荒井 将人
霞ケ浦北浦海区漁業調整委員会	技佐兼事務局長	茅根 正洋(新)

~ホームページをご活用ください~

当協議会のホームページには、霞ヶ浦北浦の水産業振興に関わるイベント開催などの情報を掲載するコーナーがございますので、チラシ掲載などのご希望がございましたら、事務局までご相談ください。

○ ご意見・投稿募集 ○

「霞ヶ浦北浦地区の水産業界の情報共有誌」としてより良いものにするため漁協等関係機関の皆様からのご意見・投稿などを募集しております。

【連絡先】 霞ヶ浦北浦水産振興協議会事務局

〒300-0051 土浦市真鍋5丁目17番26号 (茨城県霞ケ浦北浦水産事務所内)

電 話 029 (822) 7285 FAX 029 (822) 0848

ホームページアドレス http://www.kasumikita-sinkou.jp/