



公益社団法人

日本水産資源保護協会

季報

2019年 **夏** 通巻560

第12巻 第2号

CONTENTS

話題の広場 マリン・エコラベル・ジャパン認証について
(公社) 日本水産資源保護協会 事務局長補佐 桑原 伸司 3

<p>◆会議の報告等 8</p> <ul style="list-style-type: none"> 水産資源保護啓発研究事業 ● 漁村研究実践活動助成事業 (1編) 水産防疫対策委託事業 	<p>◆事業の紹介 15</p> <ul style="list-style-type: none"> 令和元年度 やるぞ内水面漁業活性化事業 における先進的内水面漁場管理推進事業 令和元年度 水産加工・流通構造改善促進 事業及び魚食普及推進事業 <p>◆お知らせ 18</p>
---	---

マリン・エコラベル・ジャパン

生産段階認証56の漁業・養殖の紹介	2
東北復興水産加工品展示商談会2019が開催されました	19
養殖衛生管理技術者養成研修を開催します	20



令和元年6月18日(火)、東京都千代田区のコープビル会議室にて(公社)日本水産資源保護協会の第7回定時総会がとり行われました。
 当協会会長 高橋正征氏(写真左)、来賓 水産庁栽培養殖課 金子守男氏(写真右)

中部 (北陸)

- 18 富山湾寒鰯大敷網漁業
対象魚種：ブリ、マダイ、スルメイカ、マサバ等
承認証者：株式会社富井水産 愛知入船網漁業株式会社
- 19 日本海輪島丸まき網漁業
対象魚種：ブリ、マダイ、ツリメ、マサバ等
承認証者：輪島漁業生産組合
- 20 日本海にぎれいかびき網漁業
対象魚種：ヘネズイカ、ニホイカ等
承認証者：日本海にぎれいか二漁業協会
- 21 リンケ兵さんざけ養殖
対象魚種：キンケウ
承認証者：リンケ水産株式会社



九州・沖縄

- 22 糸島漁協加布里はまぐり漁業
対象魚種：ハマグリ
承認証者：糸島漁業協同組合
- 23 東町漁協ぶり小割生簀式養殖
対象魚種：ブリ
承認証者：東町漁業協同組合
- 24 大分コンキョウうまい養殖
対象魚種：マダイ
承認証者：株式会社コンキョウ
- 25 沖縄まぐり一本釣・串縄漁業
対象魚種：ツリメ、キンケウ、マサバ等
承認証者：Marine Link ツリメ、マサバ等



四国

- 26 高知県さんめだい樽流し漁業
高知県さんめだい手釣(鉤)漁業
高知県さんめだい手釣(毛)漁業
高知県さんめだい立網漁業
対象魚種：キンメダイ、コサザ、キヒコ、カサガ
承認証者：高知県漁業協同組合
- 27 宿毛湾さびなご中型まき網漁業
対象魚種：サビメ
承認証者：さびメ漁業協同組合
- 28 高知県かつお更縄釣漁業
対象魚種：カツオ
承認証者：上佐のかつお漁業対策協議会



近畿

- 29 摂津しらすいかご船びき網漁業
対象魚種：カサガ、シラサキ、カサガ
承認証者：摂津しらすいかに漁業協議会



中部 (東海)

- 30 駿河湾さくらえび二艘船虫網漁業
対象魚種：カラエビ
承認証者：由比漁業協同組合、大井川漁業協同組合
- 31 伊豆下田さんめだい底立延縄漁業
対象魚種：キンメダイ、ツリメ、マサバ等
承認証者：手船宮外運株式会社
- 32 愛知県いかなご船びき網漁業
対象魚種：イカゴ
承認証者：愛知いかなご船びき網漁業協議会
- 33 岐阜郡上あゆ釣り漁業
対象魚種：アユ
承認証者：郡上漁業協同組合



マリン・エコラベル・ジャパン 生産段階認証 56 流通加工段階認証 68

漁業 (Ver. 1.0) 51
養殖 (Ver. 1.0) 3



北海道

- 1 北海道猿払さけ定置漁業
北海道猿払小型定置漁業
対象魚種：ツリメ、マサバ、アサギ等
承認証者：藤本漁業部
- 2 南かやべ定置漁業
対象魚種：スルメイカ、サケ、ヒラメ、ホッケ等
承認証者：南かやべ定置漁業協会
- 3 宗谷さけ定置漁業
対象魚種：サケ、スマイイカ、ツリメ、イシイカ等
承認証者：北海道定置漁業協会宗谷支部
- 4 苫小牧漁協北寄貝舟曳網漁業
対象魚種：ツリメ、(ホッケイカ)、カラカシ等
承認証者：苫小牧漁業協同組合
- 5 北海道秋鮭定置網漁業
対象魚種：サケ
承認証者：北海道漁業協同組合



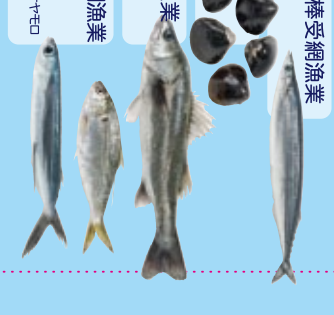
東北

- 6 三陸あぶらつのだめ延縄漁業
対象魚種：アブラツノメ
承認証者：三陸漁業協同組合
- 7 十三湖しじみ漁業
対象魚種：ヤマトシジミ
承認証者：十三湖漁業協同組合
- 8 福島県ひらめ沖合底びき網漁業
福島県ひらめ小型機船底びき網漁業
福島県ひらめ固定式しじみ網漁業
福島県やなぎむしがわい沖合底びき網漁業
福島県ひらめ釣り漁業
福島県こうなぎかひくた網漁業
福島県あわび漁業
福島県まあなご沖合底びき網漁業
福島県まあなご小型機船底びき網漁業
福島県まあなごはもかご漁業
福島県かつおまき網漁業
福島県まさば・ごまさばまき網漁業
対象魚種：ヒラメ、ヤマトシジミ、アサギ、カラカシ
承認証者：福島県漁業協同組合



関東

- 9 北水水産グループさんま棒受網漁業
対象魚種：サンマ
承認証者：北水水産グループ
- 10 多摩川しじみ漁業
対象魚種：ヤマトシジミ
承認証者：大田漁業協同組合
- 11 東京湾船橋中型まき網漁業
対象魚種：スズキ、コシロ
承認証者：海光水産株式会社
- 12 伊豆諸島とびうお流し刺網漁業
対象魚種：ハトビシ、ナメコ、カラカシ、ツリメ、マサバ等
承認証者：東京刺網漁業協同組合





マリン・エコラベル・ジャパン認証について



(公社) 日本水産資源保護協会 事務局長補佐 **桑原 伸司**

はじめに

エコラベルとは資源の持続的利用や環境に配慮して生産されたものであることを消費者に情報提供するためのラベルの総称です。水産業界においても、資源の持続性や生態系に配慮して生産された水産物を認証することで、商品に「水産エコラベル」を貼付し、活用する動きが、世界的に広がっています。

当協会は国際的機関から認定を受けたマリン・エコラベル・ジャパン (MEL) の認証機関であり、その認証制度の仕組みと現状、今後の展望について紹介します。

近年、世界では、水産資源管理への国際的な関心の高まりにより、資源の持続的利用や環境配慮への取り組みを認証する水産エコラベル制度が注目されています。水産エコラベル制度とは、持続的な漁業や養殖業で獲られた水産物にラベルを貼って、その商品を消費者が選択することによりさらに持続的な漁業を推進する制度です。

水産エコラベルは、1997年にMSC (Marine Stewardship Council、本部イギリス) がWWFとユニリーバ社の支援で開始した漁業・流通加工に関する認証がはじまりで、養殖では2001年にBAP (Best Aquaculture Practice、本部アメリカ) の認証が最初となりました。

2005年には国際連合食糧農業機関 (FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations) が、漁業の重要性を認識し、資源の持続的利用の促進のための責任ある漁業体制確立を目的に、漁業における水産エコラベルの国際的なガイドラインを策定したことで、水産エコラベル認証の標準的なあり方が示されました。また、漁業に続き、養殖業と内水面漁業のガイドラインについても2011年に策定されました。これらの国際的なガイドラインに基づいて現在、世界には多くの水産エコラベル認証が運用されています (140以上の認証があるとされています)。

その乱立する水産エコラベルの信頼性確保と普及改善を図るため、2013年に「世界水産物持続可能性イニシアチブ (GSSI: Global Sustainable Seafood Initiative)」が設立され、そのGSSIから承認を受けることが国際的な水産エコラベル認証スキームとして通用する証しとされています。

日本発の水産エコラベルとしては、一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会による「MEL」 (Marine Eco-Label Japan)、一般社団法人日本食育者協会による養殖業を対象とした「AEL」 (Aquaculture Eco-Label) があります。MELは2018年9月にGSSIに承認の申請がされました。

一方、2015年9月には、国連でSDGs 持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals) が採択され、「持続可能な開発のための2030アジェンダ」の中に位置づけられた17のゴールと169のターゲットから構成される、国際社会全体の普遍的な目標が示されました (図1)。このSDGsの14番目には「Life below water」として、「持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する」ことが記載され、海洋と海洋資源を保全するとともに持続可能な形で利用し、2020年までに過剰漁業および違法・無報告・無規制漁業につながる補助金を禁止することなどを目指しています。日本においても、2016年12月に「持続可能な開発目標実施指針」が決定されています。

そして2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における持続可能性に配慮した水産物の調達基準では、国内農業の振興とそれを通じた農村の多面的な機能の発揮等への貢献を考慮するとともに、FAOのガイドラインに準拠し組織委員会が認める認証基準として、水産エコラベルが記載されています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD



図1 持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs）の17のゴール
出典：水産エコラベルをめぐる状況について（水産庁 2018年12月）

● マリン・エコラベル・ジャパン認証とは

マリン・エコラベル・ジャパン（MEL）は、水産資源の持続的利用や生態系の保全を図るための資源管理活動を積極的に行っている生産者や、そのような生産者からの水産物を積極的に取り扱う加工・流通業者の取り組みを促進させること、ならびに資源管理等の取り組みや加工・流通段階での水産物の取り扱いについての透明化を図る事業等を行い、関係事業者や消費者の選択や信頼に寄与することを目的とした日本発の規格・認証制度です。

日本発の認証スキームであるマリン・エコラベル・ジャパン認証は、2007年12月に発足し、一般社団法人大日本水産会内の事業として運営を行っていました。この時点での認証は、漁業認証（Ver.1）と流通加工段階（CoC：Chain of Custody）認証（Ver.1）の2つでした。

その後、2016年12月に一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会が設立され、その事業を引き継ぐとともにスキームオーナーとなり、国内外の水産エコラベルへの関心に応える形で国際標準プラットフォーム構築を強力に進めているところです。この認証は、科学的根拠を重視しつつ、日本の小規模で多様な漁業・養殖業が多種多様な魚種を利用している実態を考慮に入れたものになっていることが特徴となっています。これら認証水産物を確実に消費者の手元に届けるため、現在のマリン・エコラベル・ジャパン認証には、①漁業認証（Ver.2）、②養殖認証（Ver.1）、③流通加工段階（CoC）認証（Ver.2）の3つの認証があります（図2）。

FAOが策定した「水産エコラベルガイドライン」に基づき3つの認証での要件は、以下のとおり設定されています。

①漁業の認証の要件

- ・資源管理がしっかり実施されているか
- ・対象とする水産物の資源量は十分であるか
- ・対象とする水産物以外の生態系にも悪影響を与えていないか

②養殖業の認証の要件

- ・養殖場環境を適切に管理運営しているか
- ・対象とする養殖水産物が適切に飼育管理されているか
- ・水産用医薬品や飼料等が適切に管理されているか
- ・労働に関する環境・衛生・安全が適切に管理されているか

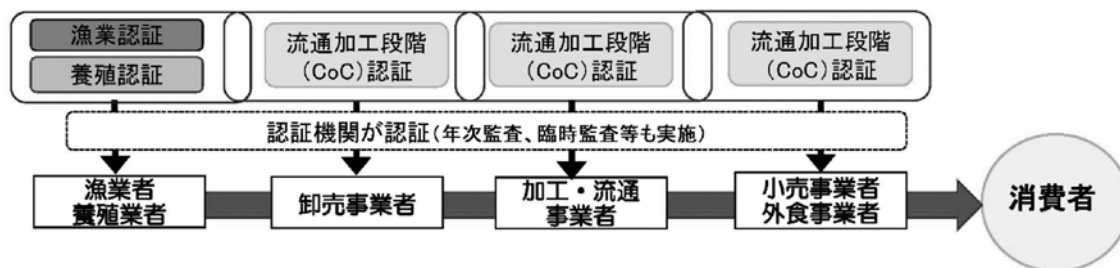


図2 水産エコラベルのフロー
出典：水産エコラベルの普及・推進について（水産庁 2018年7月）

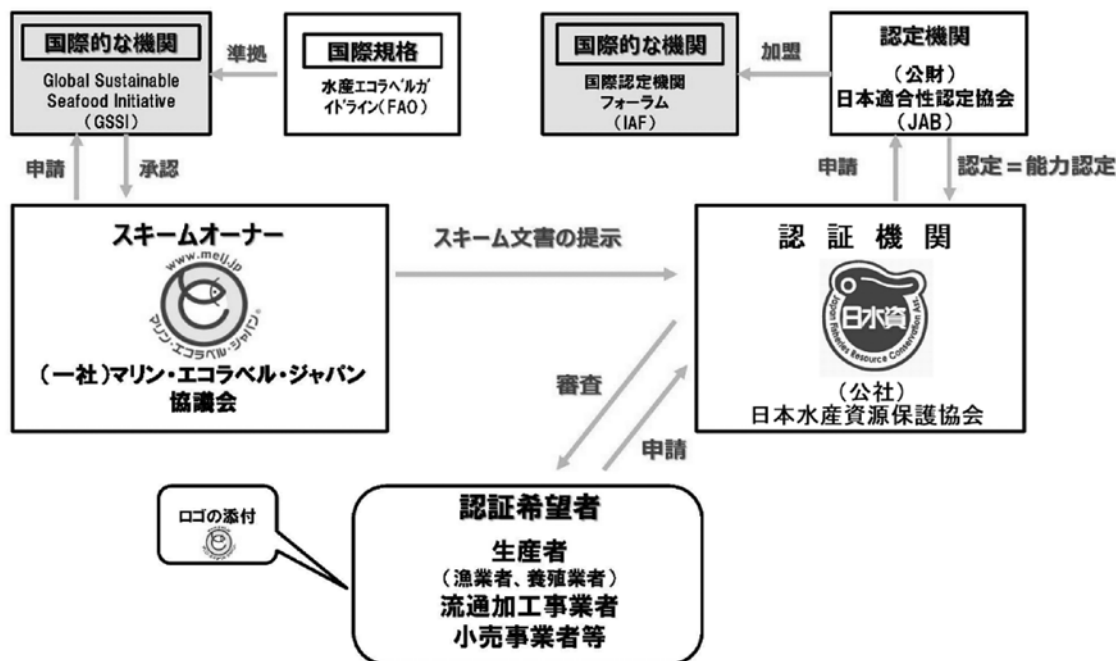


図3 マリン・エコラベル・ジャパン (MEL) の国際標準化イメージ図
出典：マリン・エコラベル・ジャパン協議会ホームページ
スキームオーナーの GSSI の承認は現在審査中（2019年7月現在）

③流通・加工業の認証の要件

- ・ 認証された水産物以外の混入、混在が防止される管理体制になっているか
- ・ 認証された水産物のトレーサビリティが確保されているか
- ・ ロゴマークが適切に管理されているか

マリン・エコラベル・ジャパン認証では、これら求められる要件を満たす認証規格を、認証ごとに定めています。認証を取得するためには、申請者の取り組みが認証基準に適合しているか、第三者の認証機関が審査する必要があります。この審査の結果、適合していると認められて認証を取得し、ロゴマークの使用契約を締結することで、その使用が認められます。当協会は2019年3月28日、公益財団法人日本適合性認定協会 (JAB) から認証機関として認定され、4月25日に認定証書の授与式が行われました。マリン・エコラベル・ジャパンの国際標準化が着実に前進しています (図3、図4)。

● 認証審査のプロセス

認証審査の一般的なプロセスは、以下のとおりとなっています (図5)。

当協会の審査では、認証申請を受理したのちに申請書をレビューし、書類が整った段階を経て審査契約を締結します。現地審査においては、当協会と契約した審査員が現地に赴き、認証規格に基づいた審査を行っています。現地での審査はおおむね1日程度ですが、申請は全国各地からのさまざまな漁業・魚種・流通加工を対象としているため、審査員は事前に入念な下調べを行ったのちに現地入りします。その間、申請者との事前確認や日程調整など、多



図4 JAB 認定証書の授与式

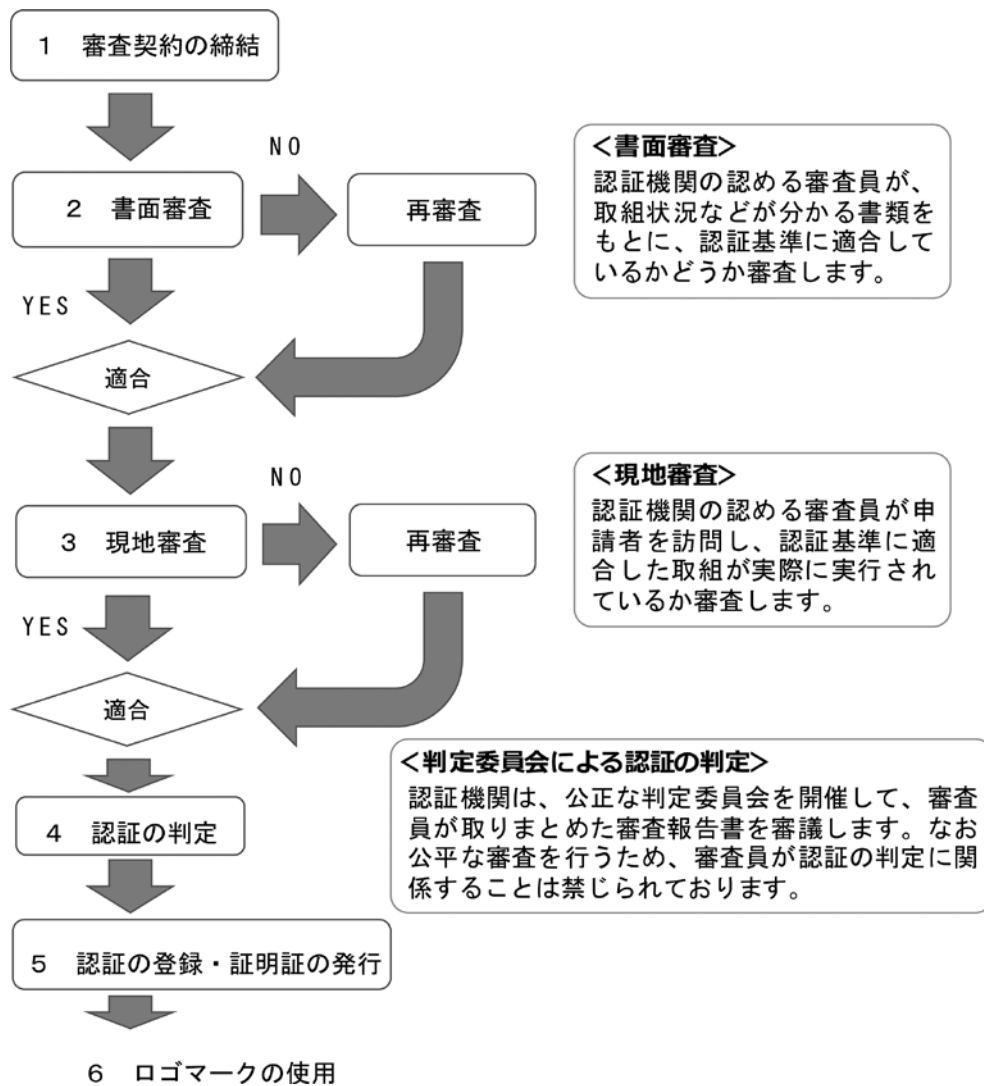


図5 審査の手順

出典：水産エコラベル認証 認証取得のためのガイド第3版（大日本水産会 2019年3月）



図6 審査員研修の開催状況

くのプロセスをこなしています。また、審査終了後は、現地で収集した膨大な資料を整理し、報告書を取りまとめるなど、多くの作業を正確かつ効率的に処理する能力が求められています。そのため審査員には、審査員として求められる力量（審査を行うために必要となる知識と技能）を維持するために、2年に1回以上のスキルアップ研修の受講が課されています（図6）。審査員はいわゆる「水産プロフェッショナル」で、知識と判断力に優れた経験豊富な審査員が当協会には数多く所属しています。

また当協会では、「平成30年度水産エコラベル普及推進事業」において、スキームオーナーとも連携しながら、審査員を育成するための研修を企画・実施するなど、新たな審査員を育成するとともに、スキルアップ研修を実施しており、認証審査能力の維持・向上にも努めているところです。2019年6月末現在、53名の方が審査員・審査員補の資格を有し、今後も研修会を展開してさらなる審査員の増員を図っているところです。

● おわりに

マリン・エコラベル・ジャパン認証は、過去の規格により認証したものがすでに90件ほどあります。一方、新しい規格によるものは、2019年2月28日に7件の認証が決定されて以降、計11件にのぼっています（漁業認証2件、養殖認証3件、流通加工段階認証6件。2019年6月末現在）。それに加え、すでに認証申請を審査が進行中のものが数多くあり、さらに今後に向けて増加の一途をたどると予想されています。

これら水産エコラベルの取り組みが欧米を中心に世界的に広がりつつある中、多様性に富んだ我が国の漁業や養殖業においても、マリン・エコラベル・ジャパン認証を受ければ持続可能な漁業・養殖業であると世界の消費者に発信していくことが可能となります。特に、水産物の輸出による販路拡大を目指す事業者にとってマリン・エコラベル・ジャパン認証の取得は今後必須条件になると考えられており、認証取得が拡大しています。また国内消費者・生産者に対しても時流にマッチした魅力ある水産物の価値向上や消費拡大に貢献するものです。今後は日本国内のマリン・エコラベル・ジャパンの認知度向上が必要であり、認証制度の理解とラベルが貼付された水産物が消費者の目に触れる機会を増やし、マリン・エコラベル・ジャパンの評価が確実なものとなっていくことが望まれます。

そのなかで水産庁は、認証取得を加速させるため、平成30年度水産庁補助事業「持続可能な水産業の認証活用加速化事業」において、新たに認証取得を希望する事業者を対象に、認証取得に向けたコンサルティングを行い支援しています。支援情報の詳細は、マリン・エコラベル・ジャパン協議会のホームページ (<https://www.melj.jp/news/consulting>) で公表されていますので、ご関心のある方はぜひご応募ください。

引き続き当協会では、マリン・エコラベル・ジャパンの認証機関として公平で透明度の高い認証業務を提供することにより、国内水産業の発展に寄与していくことを目指してまいります。

水産資源保護啓発研究事業

平成 30 年度漁村研究実践活動助成事業

阿蘇海における天然アサリ稚貝の有効活用

溝尻あさり育成部会

I 研究目的と内容

1. 研究目的

(1) 研究グループの概要

当グループは京都府宮津市溝尻地区にあり、地区全体の漁獲量は 11 トン（平成 29 年）で、主な漁獲物はナマコ、ハマグリ、スズキ等である。地区の漁業者数（組合員数）は 43 名で、そのうち 9 名があさり育成部会に所属している。

(2) 研究の動機と目的

当グループが活動する溝尻地区は天橋立の内側にある阿蘇海（図 1）にあり、面積は約 4.8km²、周囲約 16km、最大水深は 14m である。阿蘇海では、例年春季に北西岸を中心にアサリ稚貝が大量に発生する。このアサリ稚貝は夏季に死滅するため、平成 27 年度から京都府農林水産技術センター海洋センター（以下、海洋センターとする）の指導を受けて試験的にアサリ稚貝の採取に取り組み、日本各地に養殖用や放流用種苗として出荷している。これまでは年に最大で約 330 万個の出荷の実績があるが、採集・選別作業等の効率化を行うとともに、アサリ稚貝を食害から保護できれば、さらに多くの種苗の有効利用が可能となり、当地区の漁業者の収益向上だけでなく、全国にアサリ稚貝を供給することが可能となるため、本研究を行った。

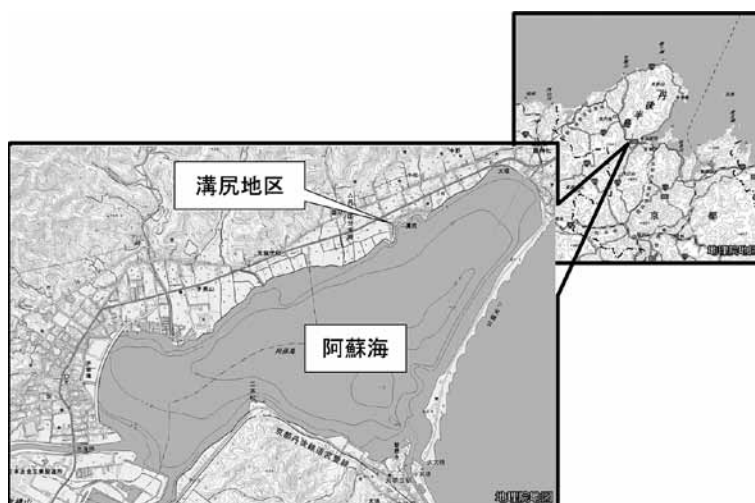


図 1 溝尻地区の位置図

2. 研究内容および研究方法

(1) 研究項目

現状では殻長 10mm 以上のアサリ稚貝を、養殖用および放流用種苗として出荷している。アサリ稚貝はジョレンで砂利とともに採取した後、人力で約 1cm 角目のふるいを用いて砂を落とし、ふるいに残った砂利の中から手で抜き出している。また、ホトトギスガイがアサリと同じ場所に生息するため、アサリ稚貝と同時に採取される。これら砂やホトトギスガイとの選別作業がアサリ稚貝の採取から出荷までのうちで最も時間を要する工程である。そこで、出荷サイズのアサリ稚貝を砂や混獲生物から効率的に選別する方法の開発を目指した。

(2) 研究方法

ア：動力ふるいの導入

効率的な選別を行うため、滋賀県でセタシジミの選別に用いられている機械を導入した。100 ボルト電源で動作し、モーターの回転をクランクによって往復運動に変換する仕組みとなっている。2 段になった鉄製の枠が設けられており、目合いの異なる 2 種類のふるいを用いることができる。大きさは約 100cm×50cm×75cm (長×幅×高)、重量は 75kg である (写真 1)。4 人いれば人力で持ち上げて移動が可能である。

この動力ふるいを用いた場合に、アサリ稚貝の採取から出荷にかかる効率について調べるため、前年度 (手作業) と本年度 (動力ふるい導入後) において、需要者から可能な限り多く出荷してほしいと要望された日の、1 日あたり最大出荷個数を比較した。

イ：動力ふるいの目合いの選択

採取したアサリ稚貝には殻長 10mm 未満のものも多く含まれているが、種苗として出荷するには殻長 10mm 以上の個体が求められている。殻長 10mm 以上のアサリ稚貝を効率的に選別可能な目合いについて検討するため、動力ふるいの上に、1cm 角目、5mm 角目のふるいを置き、それぞれのふるいで選別されたものの殻長組成を比較した。

ウ：ホトトギスガイとの分離方法の検討

アサリ稚貝はホトトギスガイと同じ場所に生息するため、砂をふるい落とし、殻長 10mm 以上のものを選別した後でも多くのホトトギスガイが混入している。この状態で養殖を開始するとホトトギスガイは足糸によって絡まり合ってマット状になり、養殖容器の中でアサリ稚貝が死滅する恐れがあるため、種苗を出荷する際に取り除く必要がある。

このホトトギスガイ同士が絡まり合う性質を利用し、採取後アサリ稚貝とホトトギスガイの混合物をカゴに

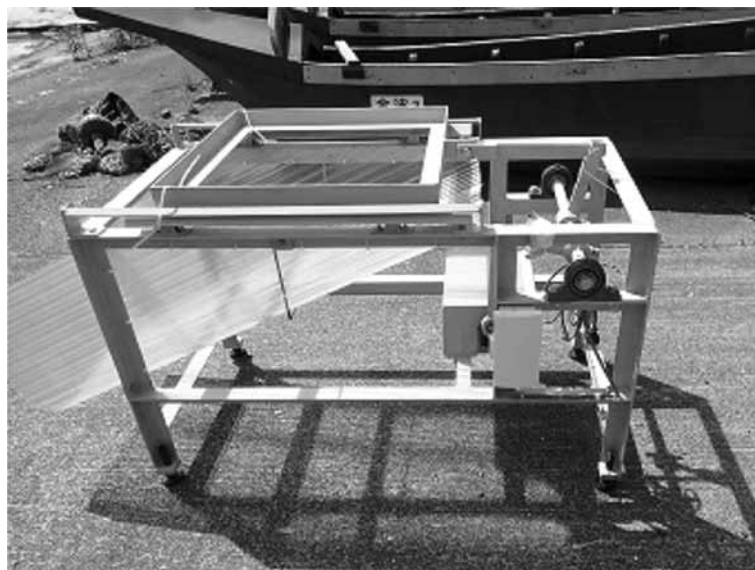


写真 1 動力ふるいの外観

入れて垂下し、3日後に形成されたホトトギスガイマットを除去し、ホトトギスガイの除去重量および残ったアサリ重量から1カゴあたりの種苗個数を求めた。

II 研究結果

ア：動力ふるいの導入

動力ふるいを導入していなかった前年度の1日あたりの選別・出荷個数は、最大28万個/日であったが、今年度は最大48万個/日となり、動力ふるい導入によってアサリ稚貝の選別速度が大幅に向上した。

イ：動力ふるいの目合いの選択

図2に1cm角目、5mm角目から落ちた個体と残った個体の殻長組成を示した。これを見ると、1cm角目では、殻長18mm程度からふるいの上に残り、5mm角目では殻長10mm程度（平均殻長 9.8 ± 1.2 mm）を選別可能であったため、動力ふるいによるアサリ稚貝の選別には5mm角目のふるいを用いることが適当と考えられた。

ウ：ホトトギスガイとの分離方法の検討

平成30年6月18日に、アサリ稚貝とホトトギスガイの混合物（1カゴあたり約6,100g）を阿蘇海内に垂下した。3日後にホトトギスガイマット（除去重量約2,900g）を除去したところ、1カゴ内に残ったアサリ重量は平均約3,100g（約2,700個）で、この中にはホトトギスガイはほとんど含まれていなかった。図3にアサリ稚貝とホトトギスガイが分離されていく過程を示した。

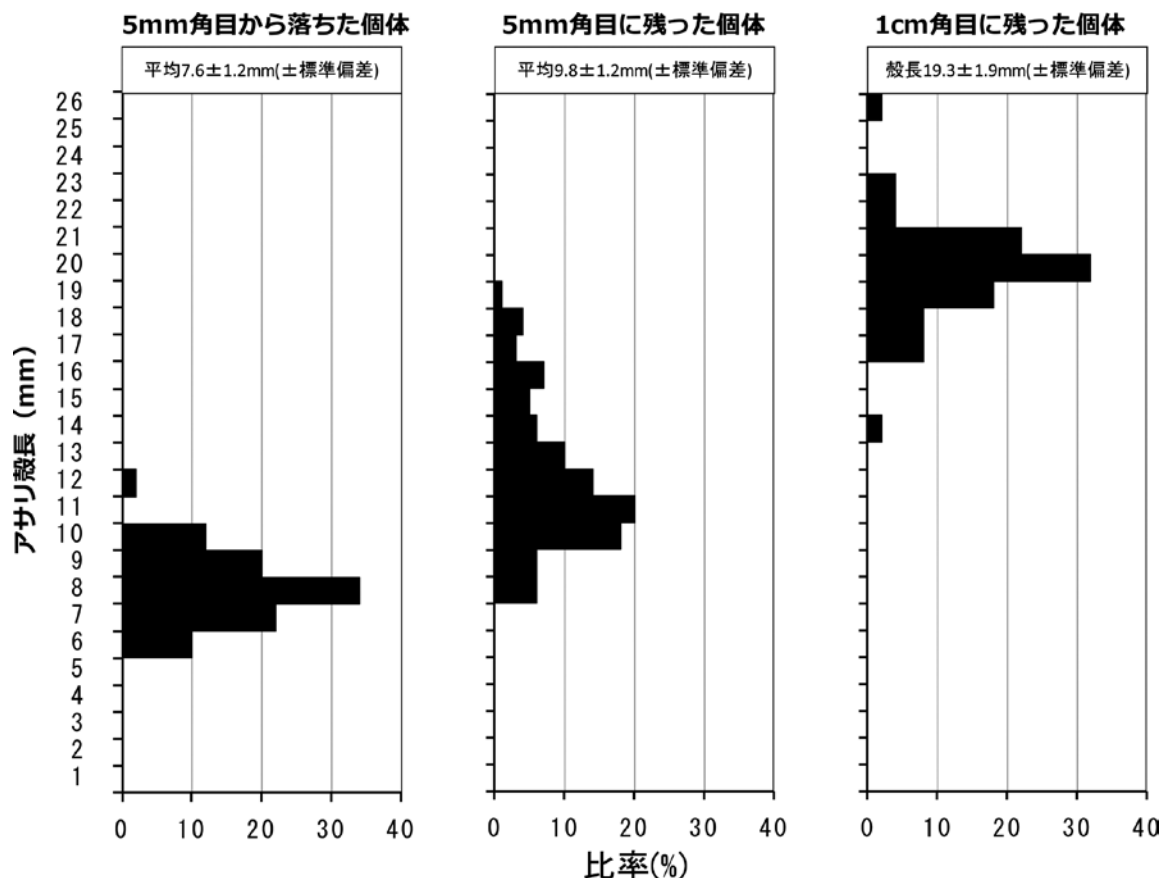


図2 動力ふるい5mm角目および1cm角目でふるったアサリの殻長組成

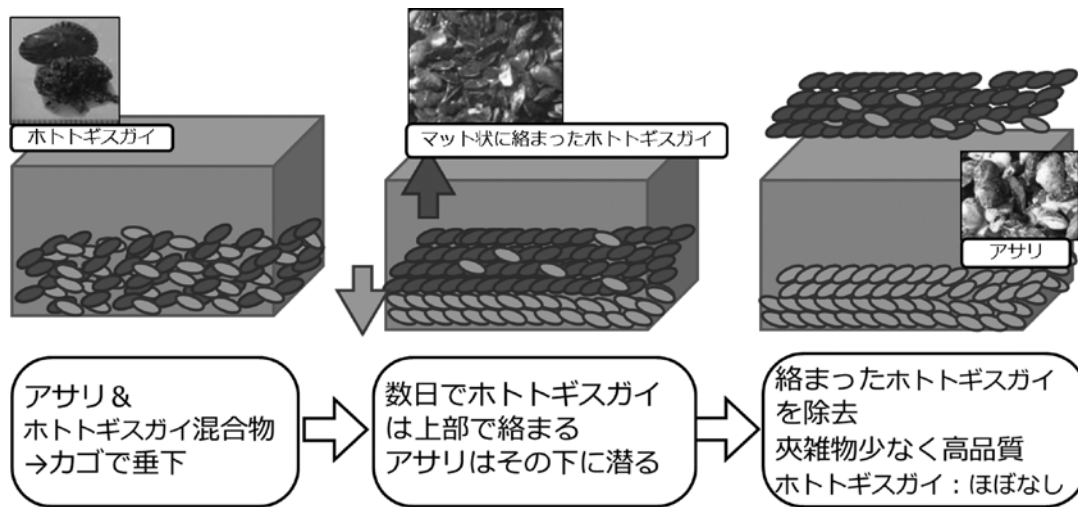


図3 アサリとホトトギスガイの分離の模式図

III 考察

動力ふるいの導入等で迅速な選別が可能となり、ホトトギスガイの効率的な選別方法が明らかになったことにより、大量の高品質なアサリ稚貝を需要者に供給できるようになった。

水産防疫対策委託事業

当協会では農林水産省より『平成31年度水産防疫対策委託事業(養殖衛生管理技術者の養成)』の委託を受け、令和元年度養殖衛生管理技術者養成研修を開催いたします。

これまで本研修は、養殖現場の養殖衛生管理指導を行うことのできる者を養成するため国内防疫を担う都道府県職員等を対象に行っていましたが、今後ますますの養殖業の発展と養殖衛生環境の維持・管理のため、本年度より受講対象者を拡大し、民間企業の皆様もご参加いただけるようになりました。

令和元年度養殖衛生管理技術者養成研修 概要

研修名：養殖衛生管理技術者養成本科コース研修(基礎、実習、専門の3コース構成)

目的：国内防疫を担う都道府県職員や漁業協同組合の職員等を対象に、養殖現場の指導を行うことのできる養殖衛生管理技術者を養成する。また、養殖衛生管理対策等に協力する者に対し、必要な知識、技術の講義を実施し、技術者の養成および層の拡大を図ることを目的とする。

受講対象：地方公共団体等が推薦する者。または、養殖業関係団体等が推薦する者等であって、養殖衛生管理対策等に協力する者。

開催時期：

基礎コース：令和元年6月23日(日)～7月3日(水)

実習コース：令和元年8月26日(月)～9月5日(木)

専門コース：11月下旬～12月上旬(7日間程度)予定

※ 実習、専門コースの受講には、前のコースのすべての科目の受講が必要となります。

実施報告

○令和元年度養殖衛生管理技術者養成 本科基礎コース研修

目的：養殖衛生管理、魚類防疫対策に協力する者やその可能性がある者に対して、必要な知識、技術の講義を実施し、魚病診断や防疫の基本的な知識等を有する技術者の養成および層の拡大を図る。

日時：令和元年6月23日(日)～7月3日(水)

場所：公益社団法人日本水産資源保護協会3F研修室

○令和元年度養殖衛生管理技術者養成 選択コース研修(基礎)

※ 本科基礎コース研修のうち、科目を選択して受講する。

本科基礎コース研修 科目および講師：

科目	時間	氏名	所属
魚病学総論*	4	小川 和夫	公益財団法人目黒寄生虫館
細菌病	8	吉田 照豊	宮崎大学農学部
	6	泉 庄太郎	東海大学海洋学部
ウイルス病	5	佐野 元彦	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科
	5	渡邊 研一	東京農業大学生物産業学部
寄生虫病	6	小川 和夫	公益財団法人 目黒寄生虫館
	2	良永 知義	東京大学大学院農学生命科学研究科
	2	横山 博	岡山理科大学獣医学部獣医学科
真菌病	6	倉田 修	日本獣医生命科学大学
養殖漁場環境論	2	中西 敬	近畿大学農学部水産学科 (非常勤)
食品衛生法*	2	多田 剛士	厚生労働省医薬・生活衛生局 基準審査課
		岡田 華恵	生活衛生・食品安全部 監視安全課
持続的養殖生産確保法*	1	柳澤 洋喜	農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課水産安全室
医薬品医療機器等法*	1	松井 恵子	農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課水産安全室
合計時間数	50		

*印の教科のみの受講も可とする。

(敬称略)

本科基礎コース研修 時間割：

時 限 月 日	1	2	3	4	5	6
	10:00～ 11:00	11:00～ 12:00	13:00～ 14:00	14:00～ 15:00	15:15～ 16:15	16:15～ 17:15
6月23日(日)			魚病学総論 (小川)		魚病学総論 (小川)	
24日(月)	持続的養殖 生産確保法	医薬品医療 機器等法	食品衛生法 (基準審査課)	食品衛生法 (監視安全課)		
25日(火)	寄生虫病 (小川)		寄生虫病 (小川)		寄生虫病 (小川)	
26日(水)	寄生虫病 (良永)		ウイルス病 (佐野)		ウイルス病 (佐野) 18:15まで	
27日(木)	細菌病 (泉)		細菌病 (泉)		細菌病 (泉)	
28日(金)	ウイルス病9:00～ (渡邊)		ウイルス病 (渡邊)		寄生虫病 (横山)	
7月1日(月)	真菌病 (倉田)		真菌病 (倉田)		真菌病 (倉田)	
2日(火)	細菌病 (吉田)		細菌病 (吉田)		細菌病 (吉田)	
3日(水)	細菌病 (吉田)		養殖漁場環境論 (中西)			

(敬称略)

本科基礎コース研修 受講者 (33名) :

都道府県等	氏名	所属
北海道	西川 翔太郎	北海道立総合研究機構水産研究本部さけます・内水面水産試験場
山形県	齋藤 哲	山形県内水面水産試験場
栃木県	森 竜也	栃木県水産試験場
千葉県	辻村 朋美	千葉県水産総合研究センター内水面水産研究所
東京都	尾形 梨恵	公益財団法人東京都農林水産振興財団東京都栽培漁業センター
東京都	橋爪 伸崇	東京都産業労働局島しょ農林水産総合センター大島事業所
山梨県	平塚 匡	山梨県水産技術センター忍野支所
長野県	竹内 智洋	長野県水産試験場
和歌山県	河合 俊輔	和歌山県水産試験場内水面試験地
鳥取県	大里 純	鳥取県栽培漁業センター
島根県	平松 大介	島根県水産技術センター内水面浅海部内水面科
広島県	吉岡 孝治	広島県立総合技術研究所水産海洋技術センター
山口県	南部 智秀	山口県水産研究センター外海研究部
高知県	谷口 越則	高知県水産試験場
福岡県	兒玉 昂幸	福岡県水産海洋技術センター内水面研究所
福岡県	穂山 祐喜	公益財団法人ふくおか豊かな海づくり協会
佐賀県	牟田 圭司	佐賀県玄海水産振興センター
長崎県	石井 義真	長崎県総合水産試験場環境養殖技術開発センター
長崎県 (佐世保市)	金尾 大地	佐世保市農林水産部水産課水産センター
長崎県	西村 翼	長崎県県北振興局県北水産業普及指導センター
長崎県	松本 尚之	長崎県五島振興局上五島水産業普及指導センター
大分県	西 陽平	大分県農林水産研究指導センター水産研究部北部水産グループ
大分県	村瀬 直哉	大分県農林水産研究指導センター水産研究部
宮崎県	松本 直人	宮崎県水産試験場
宮崎県	勉 将紀	宮崎県東臼杵農林振興局
水研	小田 憲太郎	国立研究開発法人水産研究・教育機構開発調査センター
水研	江田 幸玄	国立研究開発法人水産研究・教育機構北海道区水産研究所
水研	森下 匠	国立研究開発法人水産研究・教育機構北海道区水産研究所
民間	村上 大雅	共立製薬株式会社
民間	坂井 厚太	Meiji Seika ファルマ株式会社
民間	下釜 沙織	株式会社微生物化学研究所
民間	松田 憲明	松田医薬品株式会社
京都府	米村 明莉*	京都府水産事務所海のにぎわい企画課

*印の教科のみ受講

(敬称略)

令和元年度 やるぞ内水面漁業活性化事業における先進的内水面漁場管理推進事業



当協会と全国内水面漁業協同組合連合会が協同実施機関となり「令和元年度 やるぞ内水面漁業活性化事業における先進的内水面漁場管理推進事業」を実施しています。

事業目的

内水面は、アユ、ワカサギ等食文化と密接に関わる水産物を供給する場だけではなく、釣りや自然体験といった活動を通して自然と親しむ機会を提供する場となっており、我が国の豊かな国民生活の形成に大きく寄与しています。しかしながら、多くの内水面の地域では、漁業者の高齢化や地域の過疎化等による人材不足により漁場管理が困難になっています。こうした状況において、水産政策の改革(平成30年6月1日農林水産業・地域の活力創造本部決定)に基づき、内水面漁場をさらに有効かつ効率的に活用していく必要があります。このため、全国の内水面漁協は、広域合併等による適切な組合員や職員の確保や新しい漁場管理の技術の導入等を通じて、さらなる体制強化に取り組んでいくことが必要です。こうしたことから、本事業では、全国の内水面漁協等のモデルとなるような漁場管理や内水面漁業・養殖業活性化のための先進的な取り組みを支援します。

支援の対象となる取り組み

- ・内水面漁場の広域的な管理等に伴う漁場管理・監視のための効率化・省労力化に係る取り組み
- ・内水面漁協が行う事業の安定化(遊漁料収入の増加等)に係る取り組み
- ・内水面漁場に漁獲量調査手法の導入・改善に係る取り組み
- ・内水面漁業・養殖業に関係する人材の育成および確保に係る取り組み
- ・漁獲物・養殖収穫物の価格(品質)の向上の促進に係る取り組み
- ・漁獲物・養殖収穫物の加工および流通の高度化に係る取り組み
- ・その他内水面漁業・養殖業の振興に係る取り組み

今年度の募集は終了しました。内水面漁場管理検討協議会による審査ののち、今年度の採択者を当協会ホームページにおいて公表します

担当：岩下・山口・鳴島

令和元年度 水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業

当協会が代表機関を務める「国産水産物流通促進センター」は、水産庁補助事業である「令和元年度 水産加工・流通構造改善促進事業及び魚食普及推進事業」を実施しています。本事業は、水産物消費量の減少などによる近年の水産物需給の変化に対応し、国産水産物の流通・輸出の促進と消費拡大を図るため、水産加工・流通構造の改善および消費者等に対する魚食普及への取り組みを推進しています。

当協会は本事業において、下記の3件を担当しています。ご不明な点等ございましたら、担当までお問い合わせください。

1) 指導員による現地指導

国産水産物の流通・輸出の促進、消費拡大に取り組もうとする水産加工業者等に対し、加工技術、販路開拓、商品開発、生産性向上等の分野に専門的知見を有する指導員を派遣し、課題解決のための現地指導を行います。

2) 水産加工・流通事業者向けセミナー等開催

水産加工・流通事業者等に向けて、販路開拓や生産性向上、消費者ニーズや流通・加工・輸出等に関する知識・技術の普及を図るため、セミナーを開催します。

また、原料生産者、加工業者、小売事業者等、課題を抱える関係者間の業務連携や技術交流により、効率的な水産物の利用や販路の拡大につながるマッチングを行います。

セミナー例「FCP展示会・商談会作成セミナー」

バイヤーから納得と共感が得られる「FCPシート」を作成するために、作成のポイントについて解説しました。また、商品の魅力を引き出す撮影方法を解説して、実際に自社商品を題材に撮影テクニックを伝えました。



3) 小売・外食事業者向け研修会等開催

魚介類の魅力为消费者に伝える役割を担う小売店や飲食店等を対象に、国産水産物の取り扱いを増やすことを目的とした研修会を開催します。

【募集対象団体】鮮魚店、量販店、外食店、水産物流通事業者等の団体。

【研修対象者】鮮魚店、量販店、外食店、流通事業者等、魚を取り扱う業種の人。1回の研修会で25名から。

※ 単一の会社のみでの研修会は開催できません。広く参加者を募ります。

【研修内容】水産物の知識、接客術、料理方法、売り場づくり、保存・取り扱い方法、仕入れ方法等。座学講習や実技講習の内容、講師は相談の上で決定します。

【経費】研修に係る消耗品費、会場費、講師の謝金・旅費は当センターが負担します。

セミナー例1「地魚の利用促進」

漁師と漁協職員が講師となり、小売業者、旅館・ホテル業者等を対象に地魚の利用促進を目的とした研修会を開催しました。県内外のお客様へ地元で漁獲される魚介類の魅力アピールするため、県内の水産業に関する知識や、獲れる魚介類の種類、漁師の仕事について講義しました。また、マイナーだけれど美味しい魚介類を紹介し、地魚の積極的な利用を呼びかけました。



セミナー例2「アニサキス食中毒の予防対策」

公衆衛生の専門家を講師として、市場関係者等を対象に研修会を開催しました。アニサキスに関する最新の研究データをもとに、生態や今年の食中毒事故の発生状況、食中毒発生のリスク低減策について講義しました。

お申し込みの際は、当協会ホームページに掲載してある申込書に必要事項を記入してメールまたはFAXにてお送りください。

担当：山口・鳴島・岩下

(公社) 日本水産資源保護協会は以下の規格の認証(認定)機関として認められています。

生産情報公表JAS規格：「日本農林規格」(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づく規格)



食品の生産情報(誰が、どこで、どのように生産したか)を消費者に提供する仕組みとして、「生産情報公表JAS規格」を制定しています。JAS規格制度は、JAS規格を満たしていることを確認した製品にJASマークを付けることができる制度です。国(農林水産大臣)が制定。

MELJapan：『マリン・エコラベル・ジャパン』(Marine Eco-Label Japan)



FAO(国際連合食糧農業機関：Food and Agriculture Organization of the United Nations)の持続可能な漁業の認証のガイドラインに基づき、ISO認証の仕組みに沿った認証制度です。

*スキームオーナー「一般社団法人 マリン・エコラベル・ジャパン協議会」

*規格とその認証の仕組みを所有し、運営・維持する主体

AEL：『養殖エコラベル』(Aquaculture Eco-Label)



持続可能な養殖業の発展に資するため、FAOの養殖認証に関する技術的ガイドラインに基づき、ISO認証の仕組みに沿った認証制度です。

スキームオーナー「一般社団法人 日本食育者協会」



● お知らせ ●

「(公社) 日本水産資源保護協会・受託検査について」

当協会では、以下の検査を受託しています。検査の申し込み・詳細は下記までお問い合わせ下さい。

●検査内容

- ・コイヘルペスウイルス(KHV) PCR 検査
- ・コイ科魚類特定疾病検査(KHV およびコイ春ウイルス血症(SVC))
- ・中国向け輸出錦鯉検査
- ・ヒラメのクドア・セブテンpunkタータ検査
- ・カナダ向け輸出餌用マサバの目視検査
- ・ロシア向け輸出水産食品魚病検査(活魚介類検査)
- ・中国向け輸出活水産物検査(目視検査)

●検査方法

農林水産省「特定疾病等対策ガイドライン」、国際獣疫事務局(OIE)監修の疾病診断マニュアルなどに準拠した方法を用います。検査結果は日本語表記あるいは日英文併記の結果報告書を発行します。

●受託検査に関するお問い合わせ・資料請求

公益社団法人 日本水産資源保護協会 受託検査担当

TEL：03-6680-4277 FAX：03-6680-4128

E-mail：kensa-jfrca@mbs.sphere.ne.jp

ホームページ：http://www.fish-jfrca.jp/

東北復興水産加工品 展示商談会2019



ブースでは各社自慢の逸品が並べられました



アドバイザーによる、販路回復に向けたアドバイス

東日本大震災の影響により失われた水産加工品の販路回復のため、「東北復興水産加工品展示商談会2019」が6月25日・26日の2日間、仙台国際センター展示棟にて開催されました。

第5回目となる本展示商談会は、青森・岩手・宮城・福島・茨城の各県より131社の水産加工業者が出展。全国から招聘した食品バイヤーなどを選びすぐりの逸品をアピールし、盛んに商談が行われました。来場者は2日間でのべ5,450名を数え、会場の様子はTVニュースをはじめ、Web上でも動画が配信されました。

会場には復興水産販路回復アドバイザー相談コーナーが設けられ、当協会より15名の復興水産販路回復アドバイザーが来訪者の対応にあたりました。アドバイザーはこのほか、水産バイヤーとの個別商談会にも同席し、加工業者のサポートを行いました。

養殖衛生管理技術者 養成研修を開催します

農林水産省より『平成31年度水産防疫対策委託事業（養殖衛生管理技術者の養成）』の委託を受け、令和元年度養殖衛生管理技術者養成研修を開催いたします。

これまで本研修は、養殖現場の養殖衛生管理指導を行うことのできる者を養成するため国内防疫を担う都道府県職員等を対象に行っておりましたが、今後ますますの養殖業の発展と養殖衛生環境の維持・管理のため、本年度より受講対象者を拡大し、民間企業の皆様もご参加いただけるようになりました。研修の概要、詳細は本文12ページより掲載しています。



基礎コース研修の様子



令和元年 7 月 30 日発行

発行 — 公益社団法人 日本水産資源保護協会

● 連絡先

〒104-0044

東京都中央区明石町1-1

東和明石ビル5F

TEL 03(6680)4277

FAX 03(6680)4128

【振替口座】00120-8-57297

企画・編集 — 公益社団法人 日本水産資源保護協会

制作・印刷 — 株式会社 生物研究社