

水産試験研究等企画調整業務

廣瀬 道宣・篠原 満寿美・深川 敦平

本県の水産試験研究の効率的，効果的な実施と，県民の水産業・水産物への理解促進を図るため，企画調整業務を行った。

実施状況

1. 広報広聴業務

(1) 広報

1) 刊行物の発行

水産海洋技術センターの平成27年度事業報告及び研究報告を編集作成し，関係機関に配付するとともに，ホームページで公開した。

2) 情報誌の発行

各海区の試験研究情報や普及指導情報を掲載した「なみなみ通信」，県内の水産物の販売に関する情報を掲載した「魚っ魚ーと（とっとーと）」をそれぞれ年2回発行し，関係機関に配付するとともに，ホームページで公開した。

3) インターネットによる水産情報の発信

ホームページにおいて，試験研究成果を掲載するとともに，海況情報や赤潮情報など漁業者に必要な情報を提供した。また，県産水産物を積極的に取り扱う「ふくおかの地魚応援の店」や漁村イベントの開催など，県民を対象とした情報を発信し，アクセス数は約120万件であった。

4) 試験研究成果市町報告会

海区毎に市町を対象とした試験研究成果報告会を開催した。また，漁協関係者などの会合において，試験研究に関する報告や指導を随時行った。

(2) 広聴

1) 試験研究要望調査

市町，漁協，系統団体に対し，試験研究要望調査を行った。提出された要望事項は，試験研究の新規課題に反映させるとともに，必要な対応を速やかに行った。

2. 研修

(1) 視察・研修

本県水産業に対する理解促進のため，水産資料館の運営や研修会・イベントの開催を行った。

1) 水産資料館

本県水産業を紹介する映像の放映やパネル展示などを行った。利用者は，県民をはじめ，県外，外国からの来館者もあった。

2) イベント・研修

主に小学生を対象に，夏休み体験イベントを開催した（表1）。さらに，水産海洋技術センターを一般開放するイベントとして，11月26日に「おめで鯛まつり」を開催し，試験研究成果の展示をはじめ，鯉釣り体験，海苔すき体験やタッチングプールなどを実施した。

(2) 研修受入

開かれた研究機関として，インターンシップや職場体験の研修生を受け入れた（表2）。

3. 県産水産物認知度向上

県産水産物の認知度を高めるため，漁業関係者が行う県産水産物のPR活動を支援や県内の小中学校へ県産地魚の情報提供した（表3）。

表 1 イベントの開催状況

日程	場所	イベント名称	概要
8月9日	水産資料館	『海の贈り物アートをつくろう』	海岸の漂着物を利用したイベントを通じて、地域の小学生に海岸の保全などが水産資源の保護・増大につながっていること等を啓発する。
8月9日	水産資料館	『海藻押し花で自分だけの海底ランプをつくろう』	海藻に関わる活動を通じて、藻場の機能について啓発し、海藻の有用性を周知する。
8月23日	水産資料館 加工実験棟	『かまぼこをつくろう』	地元産の魚類から「かまぼこ」を調理する体験を通じて、魚介類の調理方法、地元産魚介類の旬などの情報について説明を行う。
8月25日	加工実験棟	『生きたタコからたこ焼きをつくろう』	地元産の水産物である「マダコ」を生から調理する体験を通じて、地元産魚介類の旬、美味しさなどについての普及・啓発を行う。
11月26日	センター 施設内	『おめで鯛まつり』	水産業の普及・環境保全、旬の魚、藻場・干潟機能など水産の多岐にわたる内容について一般県民に理解を深めてもらう。

表 2 インターンシップ、職場体験等にかかる研修生の受入状況

日程	研修生	人数	受け入れ機関	概要
6月5日(1日間)	大学生 (九州大学生物資源環境学科)	22	内水面研究所	施設見学及び水産増殖に関する討議
6月6日～7日(2日間)	中学生 (朝倉市立比良松中学校)	1	内水面研究所	内水面研究所の飼育魚管理、水槽設備管理業務補助及び水質分析業務補助、スイゼンジノリの環境学習等
9月5日～9月9日(5日間)	高等専門学校生徒 (有明工業高等専門学校)	2	有明海研究所	有明海研究所のり養殖課、浅海増殖課調査補助、漁業取締船乗船実習
9月14日～15日(2日間)	中学生 (福岡市立能古中学校)	4	企画管理部 研究部	研究部資源環境課の測定業務補助、乗船実習等
9月14日～16日(3日間)	中学生 (糸島市立前原西中学校)	2	企画管理部 研究部	研究部資源環境課の測定業務補助、浅海増殖課調査補助、乗船実習等
合計		31		

表3 県産水産物の認知度向上の主な取組

日程	場所	名称	概要	担当部署
7月17日	宗像市	宗像あなごちゃん祭り	地元産のアナゴをPR	水産海洋技術センター
8月2日	柳川市	柳川市なんでん探検隊	有明海に生息する珍しい生き物や漁業について講義	有明海研究所
9月9～11日	糟屋郡	イオン九州福岡うまいものフェア	岩屋あかもく部会があかもくスーブの試食販売、PR	水産海洋技術センター
9月11日	宗像市	宗像漁協加工センターお客様感謝Day	加工センターの商品のPR販売	水産海洋技術センター
10月～3月	福岡市内	家庭科実習でのミニ出前講座 (福岡県産地魚に関する情報提供)	福岡市立中学校(3校)に対する家庭科授業での県産地魚(ウマヅラハギ、塩蔵わかめ)の情報提供	水産海洋技術センター
10月～11月	田川郡	家庭科実習でのミニ出前講座 (福岡県産地魚に関する情報提供)	田川市香春町立中学校に対する家庭科授業での県産地魚(ウマヅラハギ、塩蔵わかめ)の情報提供	水産海洋技術センター
10月9日	宗像市	宗像漁協加工センターお客様感謝Day	加工センターの商品のPR販売	水産海洋技術センター
10月23日	行橋市	行橋市場まつり	タッチングプール	豊前海研究所
11月～2月	糸島市内	家庭科実習でのミニ出前講座 (福岡県産地魚に関する情報提供)	糸島市立中学校(1校)に対する家庭科授業での	水産海洋技術センター
11月1日	豊前市	豊前市食生活改善推進協議会	県水産物を使った料理教室(豊前の魚紹介)	豊前海研究所
11月12日	朝倉市杷木	ねんりんピック	カキ炭火焼き	豊前海研究所
11月12日	豊前市	うのしま港マルシェ	タッチングプール	豊前海研究所
11月20日	八女市	笠原まつり	八女市笠原地区の祭りで、農林水産物販売イベントの中でヤマメの塩焼きを販売	内水面研究所
11月22日	福岡市博多区	九州・山口こだわりの食	岩屋あかもく部会があかもくスーブの試食販売、PR	水産海洋技術センター
11月24日	糸島市	糸島さかなっ子教室	糸島市立小学校(1校)を対象に県産地魚(アジ)の情報を提供	水産海洋技術センター
12月11日	宗像市	宗像漁協加工センターお客様感謝Day	加工センターの商品のPR販売	水産海洋技術センター
1月8日	太宰府市	むなかたの幸・満福祭～むなめし・むなこれ大集合	九州国立博物館での「宗像・沖ノ島と大和朝廷」関連イベントでの水産加工品PR販売	水産海洋技術センター
1月18日	福岡市博多区	九州 食の展示商談会	糸島漁協ふともずく部会がふともずく(原藻)、ふともずくスーブの試食販売、PR	水産海洋技術センター
1月21日	柳川市	ふくおか農林水産業体験ツアー	ノリ摘み体験や絵のり巻きづくりにより福岡のりをPR	有明海研究所
2月2～14日	糸島市	糸島さわらフェア開催	「ふくおかの地魚応援の店」でさわら料理を提供し、糸島産サワラの知名度向上・PR	水産海洋技術センター
2月18日	豊前市	ふくおか農林水産業体験ツアー	カキ磨き体験、海鮮ピザ作り	豊前海研究所
2月26日	朝倉市	「三連水車の里あさくら」での糸島産カキ販売	糸島産カキの試食販売、PR	水産海洋技術センター
3月5日	沖縄県豊見城市	沖縄力キキャンペーン	豊前海一粒かきの試食、販売によるPR	豊前海研究所
3月20日	柳川市	福岡有明のり感謝祭	各種イベントや試食販売により福岡有明のりをPR	有明海研究所
3月20日	柳川市	福岡有明のりブランド推進品評会	試食による審査、受賞ノリの販売により福岡有明のりをPR	有明海研究所

県産水産物魚食普及事業

－ミニ出前講座の開催－

篠原 満寿美・廣瀬 道宣・林田 宜之・秋本 恒基・内田 秀和・深川 敦平

福岡県産の水産物の消費拡大を図るため、県内の中学校において、県産水産物「ミニ出前講座」を開催した。

方 法

中学校における家庭科調理実習のなかで、調理実習用の食材として県産水産物を提供し、水産物の知識（地域の漁業の姿やそこで漁獲される水産物の新鮮さ、美味しさ、旬など）を伝えるための「ミニ出前講座」を実施した。

ミニ出前講座は授業始めの約15分間で行い、内容は、パネルでの県産水産物の紹介後、ウマヅラハギの皮むきを実演した。

結果及び考察

1. 中学校でのミニ出前講座実施状況

表1に示したとおり、中学校5学校（計16クラス）で実施した。

2. 中学生へのアンケート調査結果

今回、ミニ出前講座を実施した沿岸部の福岡市立中学校3校（中学生284名）と内陸部の田川郡香春町立中学校（42名）でアンケートを行い、沿岸部と内陸部の中学生の魚食に対する意識を比較した。

アンケート結果を図1～10に示した。図1, 6の「ミニ出前講座はためになりましたか」については、沿岸部、内陸部ともに“大変よかった”、“よかった”の合計が80～90%であった。図2, 7の「週に何回魚を食べますか」については、沿岸部、内陸部ともに“1～2日/週食べる”が約50%と最も高く、“ほとんど食べない”は沿岸部で13%、内陸部で31%となり、内陸部は魚を食べない割合が高い傾向にあった。図3, 8の「ウマヅラハギを

食べたことがありますか」については、沿岸部、内陸部ともに“ない”、“わからない”が約90%と低い知名度であった。図4, 9の「魚を調理したことがありますか」については、沿岸部、内陸部ともに“ある”が約40%と低く、図5の「魚をさばいたことがありますか」は沿岸部、内陸部ともに“まったくなし”が約70%と高いことから、沿岸部、内陸部にかかわらず、中学生は魚料理・魚さばきをしたことがないことがわかった。

中学生のミニ出前講座の感想は、「授業がわかりやすく、魚のむき方がわかった」「水産の現状や魚の生態を知れた」「普段気にせず食べている魚のことが詳しく知ることができたので良かった」などであった。全体の感想としては、「今回の調理実習でウマヅラハギと塩蔵わかめを初めて食べた。ウマヅラハギは調理しやすく楽しかったので家でも作りたいと思った」「今まで魚をさばいたことはなくて、難しそうで少し怖かったけど、班の人とも協力をして美味しく上手に調理をすることができたので良かった」「初めてあんなに間近で魚をさばいているのをみた。とても迫力があつた。また、とてもおいしかった」などがあつた。

今回受講した中学生から「魚に興味をもった」「初めて生の魚の皮をむいた。よい経験だった」「美味しかった」との意見が多く、ミニ出前講座で県産水産物の知識をもった上で、調理実習に取り組み、実際に自分で調理できるので、中学生にとっては、県産水産物の理解を深めるよい機会になったと考えられる。また、沿岸部と内陸部の中学生の魚食に対する意識について比較したところ、あまり大きな差はなかったが、魚を食べる頻度は沿岸部に比べると内陸部の方が低い傾向であった。今後、中学生に水産物に興味をもつ機会を提供し、魚を食べるきっかけとして、ミニ出前講座を内陸部でも積極的に実施することが望ましいと考えられる。

表 1 中学校でのミニ出前講座の実施状況

学校名	学年	クラス数	開催時期	食材の県産水産物	調理実習の料理名
福岡市立福岡中学校	1年生	2クラス	H29.1月	ウマヅラハギ、塩蔵わかめ	・うまづらはぎの煮物 ・わかめと野菜のサラダ
福岡市立能古中学校	2年生	1クラス	H28.12月	ウマヅラハギ、塩蔵わかめ	・うまづらはぎとわかめの煮物
福岡市立香椎第3中学校	1年生	7クラス	H29.1月	ウマヅラハギ、塩蔵わかめ	・うまづらはぎの煮物 ・わかめと野菜のサラダ
糸島市立志摩中学校	2年生	4クラス	H28.11月	ハマグリ、塩蔵わかめ	・はまぐりパスタ ・わかめと野菜のサラダ
田川郡香春町立 勾金中学校(まがりかね)	2年生	2クラス	H28.11月	ウマヅラハギ、塩蔵わかめ	・うまづらはぎの煮物 ・わかめの味噌汁

【福岡市立中学校3校合計 n=284 (図1～図5)】

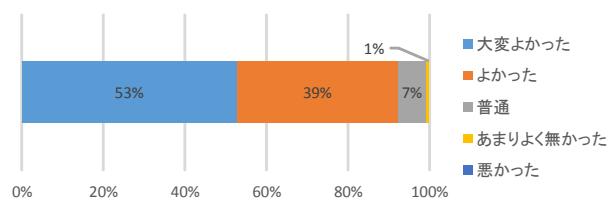


図1 ミニ出前講座はためになりましたか

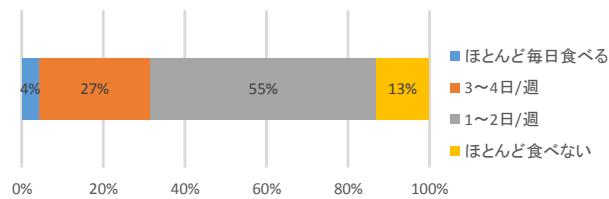


図2 週に何回,魚を食べますか

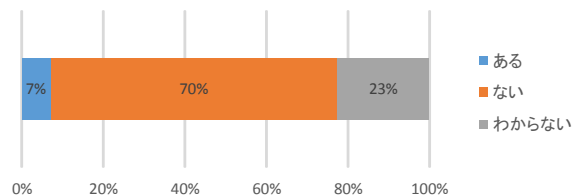


図3 ウマヅラハギを食べたことがありますか

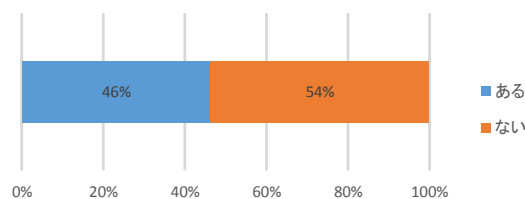


図4 魚を調理したことがありますか

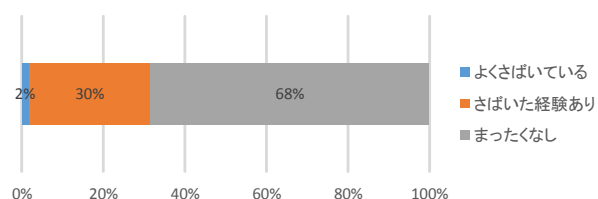


図5 魚をさばいたことがありますか

【田川郡香春町立勾金中学校 n=42 (図6～図10)】

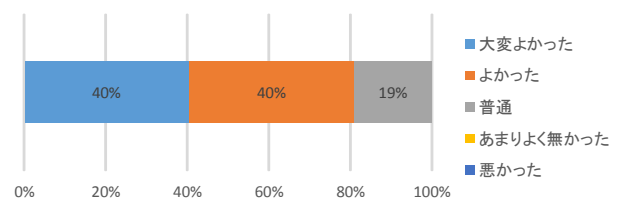


図6 ミニ出前講座はためになりましたか

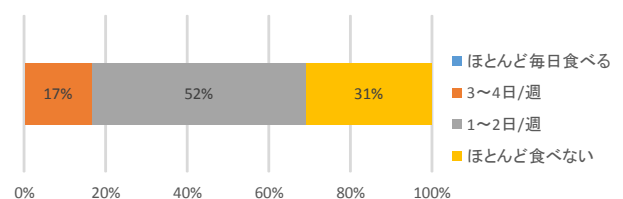


図7 週に何回,魚を食べますか

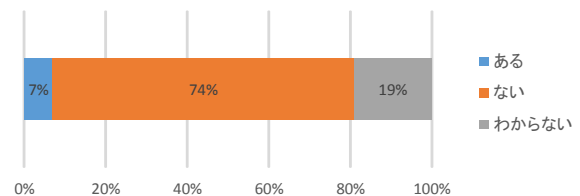


図8 ウマヅラハギを食べたことがありますか

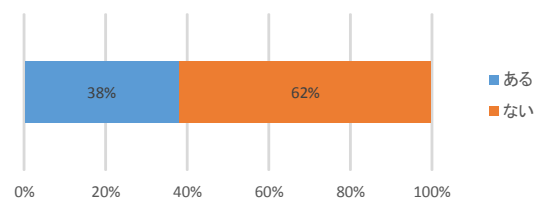


図9 魚を調理したことがありますか

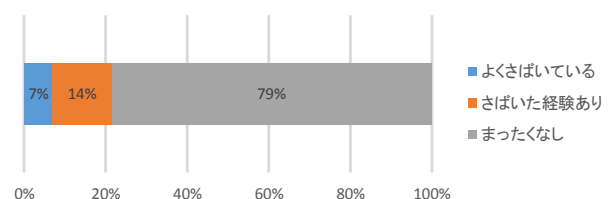


図10 魚をさばいたことがありますか



ミニ出前講座（県産水産物の紹介）



ウマヅラハギの皮むき実演



ウマヅラハギの皮むき実習



調理実習（ウマヅラハギ）



調理実習（塩蔵わかめ）



うまづらはぎの煮物とサラダ



食材のハマグリ



調理実習（ハマグリ）



調理実習（塩蔵わかめ）



調理実習（はまぐりパスタ）



実習後の試食



はまぐりパスタとサラダ

県産水産物知名度向上事業 ー糸島さわらフェアの開催ー

篠原 満寿美・里道 菜穂子・中原 秀人・深川 敦平

近年、福岡県ではサワラが多く漁獲され、全国生産額は第4位、漁獲量は第6位の産地であり（平成26年）、糸島は県内でも有数の漁獲量である。サワラはきめ細やかな脂ののりや柔らかな食感が特徴であり、糸島産のサワラの美味しさを消費者に知ってもらうために、県が主催で県産天然魚の認知度・PRのための「糸島さわらフェア」を開催した。

方 法

「ふくおかの地魚応援の店」*加盟の飲食店が糸島産サワラを食材とした自慢のメニューを提供し、その美味しさをPRした。また、糸島さわらフェアの期間は加盟店の直売所が糸島産サワラを販売した。

※「ふくおかの地魚応援の店」：福岡県水産業への理解促進や消費拡大に貢献する、県産水産物を取り扱う県内の飲食店及び販売店を県が認定するもの。

1. 参加店舗

参加店舗は14店舗、直売所1店舗。店舗の詳細については、「糸島さわらフェア」チラシに掲載。

2. 開催期間

平成29年2月2日（木）から2月14日（火）の13日間。

3. PR方法

（1）糸島さわらフェアチラシ配布

コンビニエンスストアローソン店舗（460店舗）、関係市町、関係漁協他での配布。

（2）参加店舗内での掲示

糸島さわらフェアポスターの掲示。チラシの配布。

（3）新聞・テレビ・雑誌・市広報の掲載

	PR媒体	掲載日時
新聞	西日本新聞	H29.2.3
	糸島新聞	H29.2.9
テレビ	RKB 今日感テレビ	H29.1.31
	TNC 百道浜ストア	H29.2.6
情報誌	糸島市広報	2月号
	シティ情報福岡	2月号

（4）水産海洋技術センターホームページ フェア情報、サワラ料理情報を掲載。



ポスター

チラシ



サワラの料理紹介

結果及び考察

1. 糸島さわらフェアの実施状況

糸島さわらフェア期間中に各店舗は糸島産サワラの料理を提供し、直売所では糸島産サワラを消費者に提供するため、店頭での販売を行った。各店舗から提供されたサワラ料理を下記に表示した。



海鮮丼



炙り寿司



ムニエル



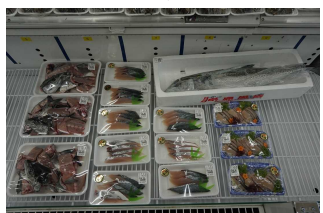
和風ソース焼き



炙り刺身



さわら飯



直売所「志摩の四季」販売



2. 参加店舗へのアンケート結果

参加店舗に対して、糸島さわらフェア実施後にアンケートを行った。15店舗に配布し、10店舗の回答があった。アンケート調査の結果を図1～5に示した。図1の「糸島さわらフェアによって来客者は増えましたか」については、“かなり増えた”が20%，“少し増えた”が40%，“増えていない”が40%であった。図2の「糸島さわらフェアに参加してよかったかどうか」については，“大変良かった”が40%，“良かった”が60%であった。図3の「今後、同様の糸島さわらフェアに参加したいですか」については，“是非参加したい”が50%，“参加したい”が20%，“魚種によって参加したい”が20%，“参加しない”が10%であった。図4の「これまでサワラを食材として利用したことがありますか」については，“よく使用する”が60%，“場合によって使用する”が20%，“あまり使用したことがない”が10%，“使用したこと

がない”が10%であった。図5の「今後、サワラを食材として使用したいですか」については，“是非使用したい”が70%，“場合によって使用したい”が20%，“どちらともいえない”が10%であった。

アンケート結果から、参加店舗は、糸島さわらフェアによる来客者が少し増加し、糸島さわらフェアに参加したことをよかった、今後も糸島さわらフェアがあれば参加したいと感じていることがわかった。

自由意見では、「サワラの産地である糸島でもサワラはあまり食べられていないので、サワラのよいPRとなった」「高鮮度処理のサワラはしめ方がよく、身割れがなく高品質だった」「サワラ料理は好評だった」「定着するために継続的なフェアの開催が必要」「糸島さわらフェア期間が短い。1ヶ月程度開催してほしい」「サワラがあまり知られていない」「時化のためサワラを購入できなかった」などであった。

3. 糸島さわらフェアの結果

平成27年度は筑前海全体（糸島～北九州）でさわらフェアを開催し、県産サワラのPRとして一定の効果があつた。しかし、取組地域が広いため、さわらフェア開催が周知できないなど改善点があつた。そのため、平成28年度は地域を限定し、糸島産のサワラをターゲットとした「糸島さわらフェア」を開催した。この結果、新聞、テレビなどの媒体による糸島さわらフェアの開催PRが充実し、糸島漁協、糸島市の協力によって糸島さわらフェア参加店舗を確保できた。また、糸島さわらフェア期間中は直売所「志摩の四季」において、参加店舗へのサワラの供給体制が構築できた。参加店舗のアンケート結果では、サワラが食材としての評価は高く、糸島さわらフェア参加に対する満足度が高かつたこと、来客者にサワラ料理が好評だったことから、糸島さわらフェア開催が参加店舗及び消費者に対するサワラのPRとして効果があつたと思われる。しかし、サワラがあまり知られていないとの意見があることから、今後、糸島産サワラの知名度を高めるためには、フェアの継続開催が必要である。今後、フェアを開催するにあたり、フェア期間の検討、参加店舗数の拡充、時化時期の安定供給の体制づくりが課題である。

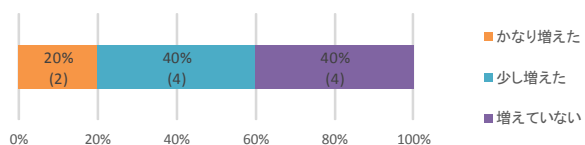


図 1 フェアによって来客者は増えましたか

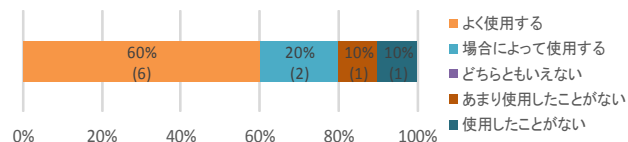


図 4 これまでサワラを使用したことがありますか

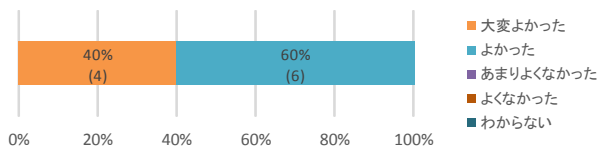


図 2 フェアに参加してよかったですか

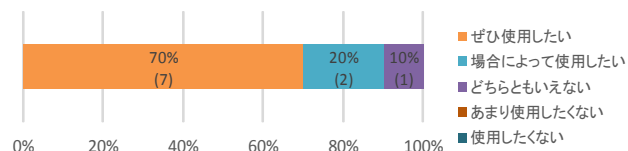


図 5 今後,サワラを使用したいですか

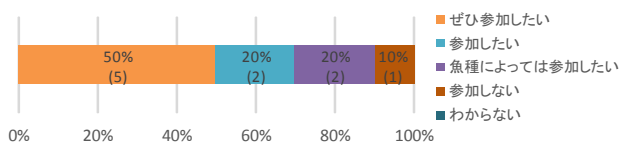


図 3 今後,フェアに参加したいですか