

企画調整業務

－水産試験研究の実施および水産業・水産物への理解促進のための取組－

廣瀬 道宣・片山 幸恵・池浦 繁

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29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) 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、県産水産物やその情報を積極的に提供している飲食店、鮮魚店や直売所として県から認定された「ふくおかの地魚応援の店」の追加情報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144万件であった。

3) 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」を年2回、「ふくおかの地魚応援の店」などの情報を掲載した「魚っ魚ーと（とっとーと）」を年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。

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、試験研究に関する報告や指導、情報提供などを行った。

(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

小学生を対象に、夏休み体験イベントを開催した。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25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（表1）。

(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活動の支援や県内の小中学校へ県産地魚に関する情報を提供した（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7日	水産資料館	『チリメンモンスターを探そう』	チリメンジャコの中に混じっている魚やエビ、カニなどのこどもを見つけ、その種類を調べることで、海の生き物について学ぶ。
11月25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6日～10日 (5日間)	大学生 (水産大学校)	1	企画管理部 研究部	研究部資源環境課の調査業務における調査補助、企画管理部が実施する夏休みイベント等の業務補助など
6月12日	大学生 (九州大学農学部生物資源環境学科)	20	内水面研究所	施設見学及び水産増殖、漁業振興に関する討議
8月17日	高校生 (京都高校)	15	豊前海研究所	スーパーグローバルハイスクール課題研究活動の一環で、豊前海区の漁業や環境に関する調査を体験
8月20日～8月31日 (10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
8月20日	高校生 (京都高校)	6	豊前海研究所	スーパーグローバルハイスクール課題研究活動の一環で、豊前海区の漁業や環境に関する調査を体験
9月18日	高校生 (京都高校)	8	豊前海研究所	スーパーグローバルハイスクール課題研究活動の一環で、豊前海区の漁業や環境に関する調査を体験
2月27日	大学生 (九州大学農学部生物資源環境学科)	18	有明海研究所	有明海のノリ養殖に関する座学、ノリ漁場、ノリ加工場見学、施設見学
合計		70		

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
4月15日	宗像市	福岡有明のり 海苔漉き体験	海苔漉き体験や試食販売により福岡有明のりをPR	有明海研究所
6月9日	豊前市	うみてらす豊前2周年感謝祭	タッチングプールの実施	豊前海研究所
8月9日	柳川市	なんでん体験隊	小学生に有明海の生物と漁業について講義	有明海研究所
8月22～24日	東京都	第20回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー	福岡県内で生産、製造される鮮魚及びその加工品についての試食、PR	水産海洋技術センター
10月13日	豊前市	うみてらす豊前鮮魚まつり	タッチングプールの実施	豊前海研究所
10月20日	築上町	築上町通学合宿事業	築上町の小学5・6年生を対象にタッチングプール等による豊前海の魚の紹介	豊前海研究所
10月～3月	福岡市	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
11月3日	八女市	旭座公演	八女市笠原地区が実施する人形浄瑠璃公演の会場でヤマメの塩焼きを販売	内水面研究所
11月6日	豊前市	ふくおか県政出前講座	豊前市食生活改善推進協議会員を対象に豊前海でとれる魚とその調理法の紹介	豊前海研究所
11月19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
12月～2月	糸島市	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県産地魚(マダイ)の情報提供	水産海洋技術センター
12月6日	北九州市	ふくおか県政出前講座	(株)三菱ケミカル黒崎工場で「ふくおかの漁業、およびサワラ高鮮度処理」の紹介	水産海洋技術センター
1月11日～2月11日	糸島市・福岡市	糸島さわらフェア	「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
1月19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6日	柳川市	福岡有明のリ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
2月17日	大牟田市	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2～3日	沖縄県豊見城市	沖縄カキキャンペーン	豊前海一粒かきの試食(かき汁)、販売によるPR	豊前海研究所
3月16日	福岡市	京築フェスタ	豊前海一粒かきの試食(焼きカキ)によるPR	豊前海研究所

県産水産物魚食普及事業

－ミニ出前講座の開催－

片山 幸恵・廣瀬 道宣

福岡県産の水産物の消費拡大を図るため、県内の中学生向けに家庭科の調理実習を活用した魚食普及活動を行った。

方 法

1. 中学校ミニ出前講座実施状況

中学校における家庭科調理実習において、県産水産物の知識（地域の漁業やそこで漁獲される水産物の美味しさや旬、食べ方など）を伝えるための「ミニ出前講座」として実習時間の15～30分間で説明を行った。また、実習用に使用する地元食材として福岡市立中学校にはウマヅラハギ及びワカメ、糸島市立中学校にはマダイを提供した。

2. 中学生へのアンケート調査

ミニ出前講座を実施した4校のうち、福岡市立城香中学校、城西中学校の2校及び糸島市立志摩中学校の合計3校で実習後の中学生にアンケートを行った。アンケートでは、出前講座の内容や日頃の食生活について聞き取った。さらに、都市部の福岡市と沿海部の糸島市で魚食に対する意識を比較した。

結果及び考察

1. 中学校でのミニ出前講座実施状況

ミニ出前講座を実施した中学校を表1に示した。福岡市内中学校3校、糸島市内中学校1校の合計4校（15クラス）で実施した。

2. 中学生へのアンケート調査結果

アンケート結果は福岡市内中学校を図1～7、糸島市内中学校を図8～14に示した。設問「ミニ出前講座はためになりましたか」では、福岡市、糸島市ともに「大変よかった」、「よかった」の合計が75%以上の過半数であった（図1，8）。設問「週に何回魚を食べますか」では、どちらも「週1～2日」が54%，次いで「週3～4日」が26%，28%と概ね同じ頻度で食されていた。肉

についての設問に対しても、糸島、福岡でほとんど変わりはなく、「週3～4日」の頻度食べる家庭が約60%と一番多かった（図3，10）。図4，11の設問はそれぞれ「ウマヅラハギ、マダイを食べたことがあるか」の問いであるが、糸島市で使用したマダイはお祝い事にも使用する一般的に知られている魚種であることから約80%の生徒が「食べたことがある」と回答しているが、福岡市で使用したウマヅラハギは「食べたことがない」と回答した生徒が約60%と半数以上、「分からない」と回答した生徒が33%と合わせて9割以上いることからウマヅラハギは一般家庭ではあまり料理されていない魚であることが分かった。図5，6，12，13の設問は魚の調理に関する質問であるが、糸島市、福岡市の中学生でどの設問もほとんど差が見られず、どちらも魚の調理をした経験のない生徒が77%と大半を占めた。また、「よく捌く」、「捌いた経験がある」生徒が合わせて2割程度いたことから、趣味等で釣りをを行う生徒や、家で比較的魚を食べる習慣のある家庭などでは、生徒が興味を持って魚を家で捌いている事が推察された。最後に「今後魚を食べる機会を多くしたいか」との設問に対して、どちらも約半数の生徒が「多くしたい」と回答があり、出前講座により魚食に対する意識の改善が感じられた（図7，14）。

また、中学生のミニ出前講座の全体の感想として「魚の料理をしたことがないので、よい機会だった。」「自分で作ってみると、よりおいしく感じた。」「これまで魚を食べるのは2ヶ月に1回位なので、これから食べる機会を増やしたい。」「これから魚を捌きたい。」などがあつた。ミニ出前講座で県産水産物の知識を得た上で、実際に自分達で調理を行うので、中学生にとって、知識、調理方法、味、など県産水産物の理解を深める良い機会になったと考えられる。また、福岡市と糸島市の中学生の魚食に対する意識について比較したが、大きな差はなかった。このようなことから魚食普及に向けた今回のような取組は、都市部、沿海部に限らず同様に実施すべきと考えられる。

表 1 中学校でのミニ出前講座の実施状況

学校名	学年等	クラス数	食材（全て県産品）	実習メニュー
福岡市立城香中学校	1	2	・ウマヅラハギ ・塩蔵ワカメ	・ウマヅラハギのホイル焼き
	2	2	・ウマヅラハギ ・塩蔵ワカメ	・ウマヅラハギのホイル焼き
福岡市立城西中学校	2	6	・ウマヅラハギ ・塩蔵ワカメ	・ウマヅラハギのアクアパッツァ ・ワカメとシーチキンのサラダ
福岡市立香椎第三中学校	特別支援学級	1	・ウマヅラハギ	・ウマヅラハギの皮剥ぎ体験
糸島市立志摩中学校	2	4	・ハマグリ ・塩蔵ワカメ	・ハマグリのパスタ ・ワカメと野菜のサラダ

【福岡市立中学校2校合計 n=297（図1～図7）】

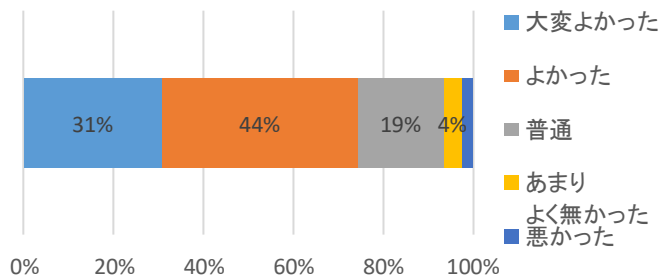


図 1 ミニ出前講座はためになりましたか

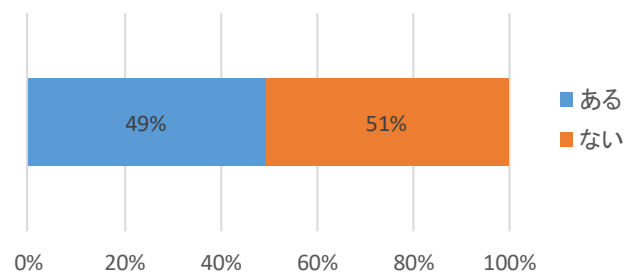


図 5 魚を調理したことがありますか

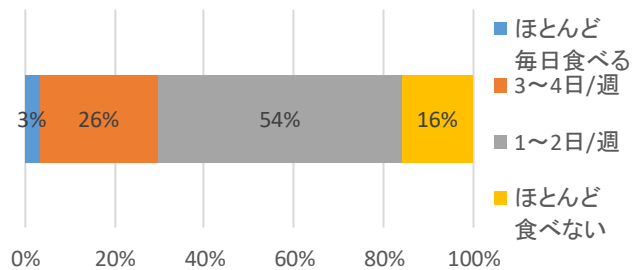


図 2 週に何回、魚を食べますか

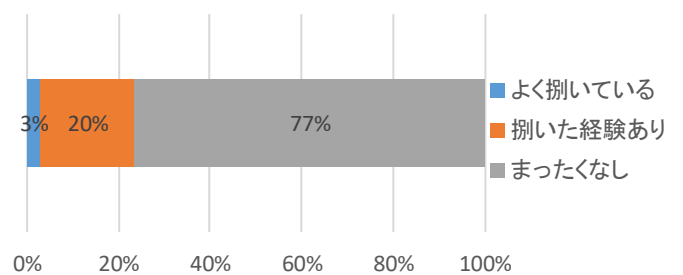


図 6 魚をさばいたことがありますか

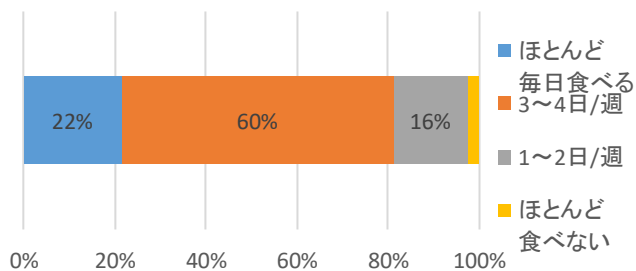


図 3 週に何回、肉を食べますか

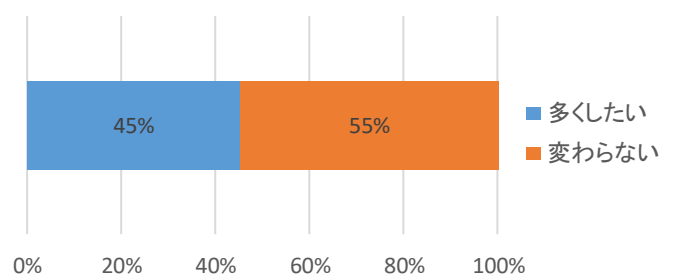


図 7 今後魚を食べる機会を多くしたいと思いますか

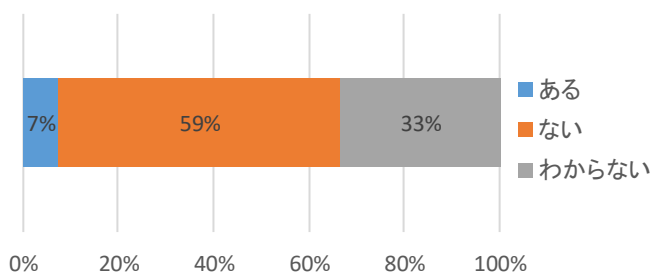


図 4 ウマヅラハギを食べたことがありますか

【糸島市立志摩中学校 n = 125 (図 8 ～ 図14)】

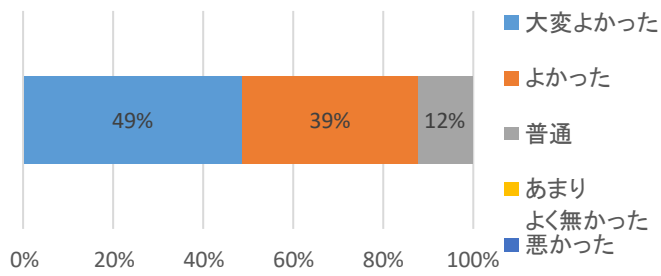


図 8 ミニ出前講座はためになりましたか

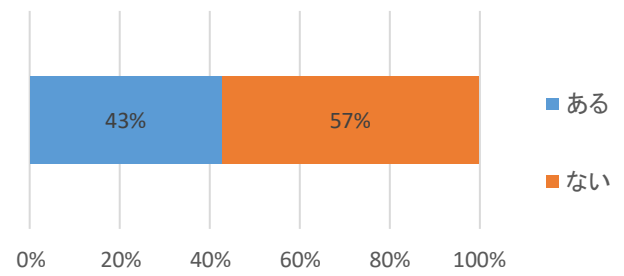


図 12 魚を調理したことがありますか

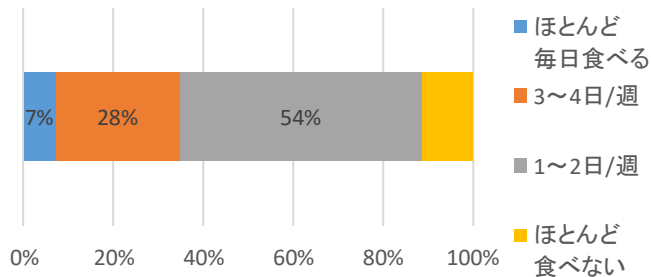


図 9 週に何回、魚を食べますか

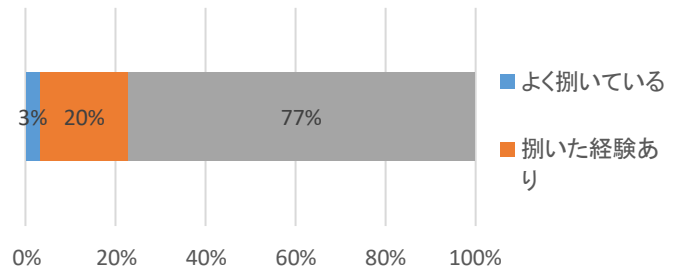


図 13 魚をさばいたことがありますか

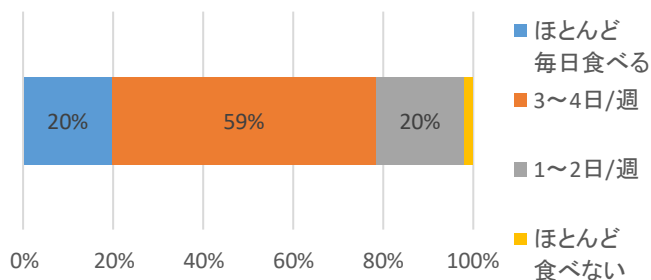


図 10 週に何回、肉を食べますか

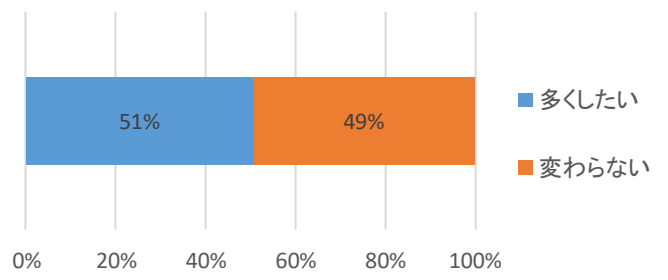


図 14 今後魚を食べる機会を多くしたいと思いますか

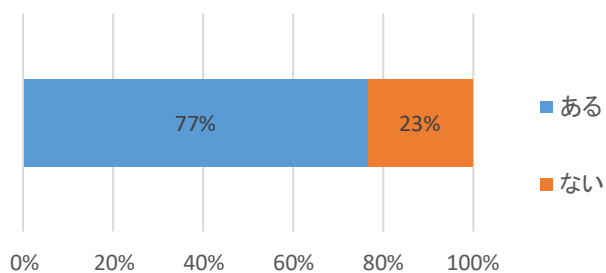


図 11 マダイを食べたことがありますか

ミニ出前講座（県産水産物の紹介・福岡市） 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）



ウマヅラハギのアクアパッツァとサラダ



ウマヅラハギのホイル焼き
ワカメスープ



ミニ出前講座（県産水産物の紹介・糸島市） 食材のマダイ



調理実習（マダイ）



フィッシュバーガーとワカメスープ



県産水産物知名度向上事業

ー 第20回 ジャパンインターナショナルシーフードショー

片山 幸恵

福岡県では、県産水産物の知名度向上及びその販路拡大のため、県内で開催される商談会への出展支援を行っている。今回、県外で開催される商談会へ出展したので、その状況を報告する。

方 法

平成30年8月22日～24日に東京ビックサイトで開催された第20回ジャパンインターナショナルシーフードショーに福岡県ブースとして出展し、漁協等が製造したノリ、フリーズドライスープ等の加工品、水産加工業者の加工製品及び鮮魚等の商品を出品し、PRを行った（表1）。

結果及び考察

1. シーフードショーの実施状況

出展者は日本の企業の他、海外20カ国からの出展を合わせて835社、来場者数は3日間で34千人であった。来場者の内訳は関東甲信が78%、東海が5.6%、近畿が4.4%と大半が関東甲信のバイヤーであった。また業種では、37%が商社・卸売・流通業者と多く、次いで食品・加工製造業者が16%、小売・通信販売業者が14%であった（主催者公表値）。本県ブースでの名刺交換数は3日間通して78枚で、18都府県及び海外の2名のバイヤーと名刺交換を行った。また、業種別内訳は、卸売業37件、外食

・中食18件、通販8件、輸出業5件、小売業5件、企画会社等5件となった。また、県産品を紹介した商品カタログは800枚、商品毎の商談シートは各商品15枚程度を配布した。次に出展商品と商談状況を表1に示した。バイヤーから多く興味を持たれたのは冷凍ケンサキイカ、他にもアナゴ刺身やアカモクスープ・みそ汁等に興味が集まった。

表1 出品商品と商談状況（単位：件）

製造者	商品名	興味あり	サンプル・見積依頼
漁協・漁連等	ケンサキイカIQF	10	5
	マダイフィレ	2	1
	ウマヅラハギ、イカなどフィレ	1	1
	かわはぎ肝	1	
	アナゴ刺身等	6	5
	トラフグ刺身	2	2
	ハモフィレ（骨切り）	3	2
	ハモ蒲焼き	1	1
	ヨシエビ	2	2
	アカウニ	1	
	ハマグリ（MEL認定品）	2	
	カキ（AEL認定品）	1	
	カキの香味オイル漬け	1	1
	マダコボイル	1	
	しゅうまい	1	1
	ふくせんべい	1	1
	しまごはん（魚フレーク）	3	2
	ふともずくスープ	1	
	アカモクみそ汁・スープ	5	1
	海苔	3	3
水産加工業者	鮮魚フィレ	1	1
	鯛スープ	1	1
	干物	3	2
	アカモク	1	1
	魚たたきなど	1	

表2 名刺交換を行ったバイヤー内訳

地方名	都道府県名	卸売	中食・外食	通販	輸出	小売	企画会社等	計（件）
東北	宮城			2				2
関東	栃木		1					1
	群馬	1						1
	埼玉	1		1	1			3
	千葉	3	1					4
	東京	13	5	2	1	2	3	26
	神奈川	1	3	1				5
中部	新潟					1		1
	静岡	6	1	1		1		9
	岐阜	1						1
	愛知	2	2			1		5
関西	京都		1				1	2
	大阪	1	1					2
	奈良	1						1
中国	広島	1	2	1				4
	山口	1			1			2
九州	福岡	4			1		1	6
	長崎	1						1
海外	中国		1		1			2
計		37	18	8	5	5	5	78