

# 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・篠原 直哉

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30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、海況情報（筑前海12件、有明海55件、豊前海12件の合計79件）や赤潮情報（筑前海5件、有明海7件、豊前海7件の合計19件）など漁業者に必要な情報を提供した。また、今年度から新たに魚食を促進するためのサイト「じざかなび福岡」を開設し、県内の水揚げ状況や直売所などの最新情報を紹介する「産地情報」を122件、「地魚関連イベント情報」を55件掲載した。さらに、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」の情報を提供した。

##### 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企画したが、台風接近のため中止した。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                                                       |
|--------|---------|-----------|----------------------------------------------------------|
| 11月30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12日              | 大学生<br>(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              |
| 9月6日               | 小学生<br>(高槻小)             | 15 | 豊前海研究所       | 豊前海の生物と漁業に関する講義及び施設見学              |
| 9月24日              | 大学生<br>(水産大学校)           | 2  | 豊前海研究所       | 豊築漁協における漁業体験実習にあたり、豊前海区の漁業等の事前学習   |
| 10月24日             | 小学生<br>(大村小)             | 3  | 豊前海研究所       | 豊前海の生物と漁業に関する講義及び施設見学              |
| 11月14日             | 教師<br>(合岩中)              | 1  | 豊前海研究所       | 豊前海の生物と漁業に関する講義及び施設見学              |
| 1月27日～31日<br>(5日間) | 大学生<br>(釜慶大学)            | 3  | 企画管理部<br>研究部 | 韓国版カキ小屋パンフレット作成業務、生物測定業務補助、調査船見学など |
| 2月18日              | 大学生<br>(九州大学農学部生物資源環境学科) | 20 | 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                 |                          | 64 |              |                                    |

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30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     |
| 1月25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16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     |
| 6月8日          | 豊前市     | うみてらす豊前3周年感謝祭                     | タッチングプールの実施                                   | 豊前海研究所     |
| 9月～3月         | 福岡市     | 家庭科実習でのミニ出前講座<br>(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20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     |
| 11月2日～12月1日   | 糸島市・福岡市 | 第5回糸島さわらフェア                       | 「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 |
| 11月5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を対象に豊前海でとれる魚や漁業等に関する講義           | 豊前海研究所     |
| 11月13日～12月12日 | 豊前市     | 家庭科実習でのミニ出前講座<br>(福岡県産地魚に関する情報提供) | 豊前市立中学校(3校)に対する家庭科授業での県産地魚(ハモ)の情報提供           | 豊前海研究所     |
| 11月、2月        | 糸島市     | 家庭科実習でのミニ出前講座<br>(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(ハマグリ、塩蔵わかめ)の情報提供   | 水産海洋技術センター |
| 2月23日         | 芦屋町     | 第4回サワラサミットin芦屋                    | 県産サワラを使ったオリジナル料理のグルメイベント                      | 水産海洋技術センター |

# 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、福岡市立中学校、城西中学校の3校及び糸島市立志摩中学校の合計4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（17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、糸島市内中学校を図2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80%以上と大半を占めた（問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57%, 59%, 次いで「週3～4日」が21%, 28%とやや糸島市の中学生が多く食べていた。福岡市の中学生は18%がほとんど食べないと回答しており、2割弱

の家庭でほとんど食べない結果となった。また、糸島でも1割弱が家庭で水産物をほとんど食べていなかった。同様に肉についての設問に対して、福岡、糸島で80%以上の生徒の家庭で「ほとんど毎日食べる」「週3～4日」食べる結果となった。なかでも「ほとんど毎日食べる」回答では福岡で24%, 糸島ではやや低く17%であった（問3, 10）。問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、糸島市の漁獲量も多いことが理由と考えられるが80%の生徒が「食べたことがある」と回答した。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64%と半数以上、「分からない」と回答した生徒が30%と、合計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おらず、認知度も低い魚種であることが分かった。問5, 6, 12, 13の設問は魚の調理に関する質問であるが、糸島市の中学生は61%の生徒が魚調理の経験があるが、福岡市で50%, 糸島市で61%とやや糸島市の中学生の方が経験があることが分かった。魚を捌いた経験の設問ではほとんど差が見られず、どちらも経験のない生徒が約7割と大半を占めた。一方、「よく捌く」、「捌いた経験がある」生徒が合わせて約3割程度占めており、趣味等で釣りをを行う生徒や、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想定された。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（問7, 14）。

また、中学生のミニ出前講座の全体の感想として「魚料理は意外と簡単にできる事がわかった。」「魚は臭いと思ったけど、作ってみるとおいしかった。」「もっと旬の魚を知りたい。」などがあった。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、など県産水産物への興味、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                    |
|-----------|-----|------|-------------------|---------------------------|
| 福岡市立警固中学校 | 2   | 4    | ・ウマヅラハギ<br>・塩蔵ワカメ | ・ウマヅラハギと根菜の煮付け            |
| 福岡市立住吉中学校 | 3   | 3    | ・ウマヅラハギ<br>・塩蔵ワカメ | ・ウマヅラハギとワカメの煮付け           |
| 福岡市立原北中学校 | 1   | 6    | ・ウマヅラハギ<br>・塩蔵ワカメ | ・ウマヅラハギのホイル焼き             |
| 糸島市立志摩中学校 | 2   | 4    | ・マダイ<br>・塩蔵ワカメ    | ・マダイのフィッシュバーガー<br>・ワカメスープ |

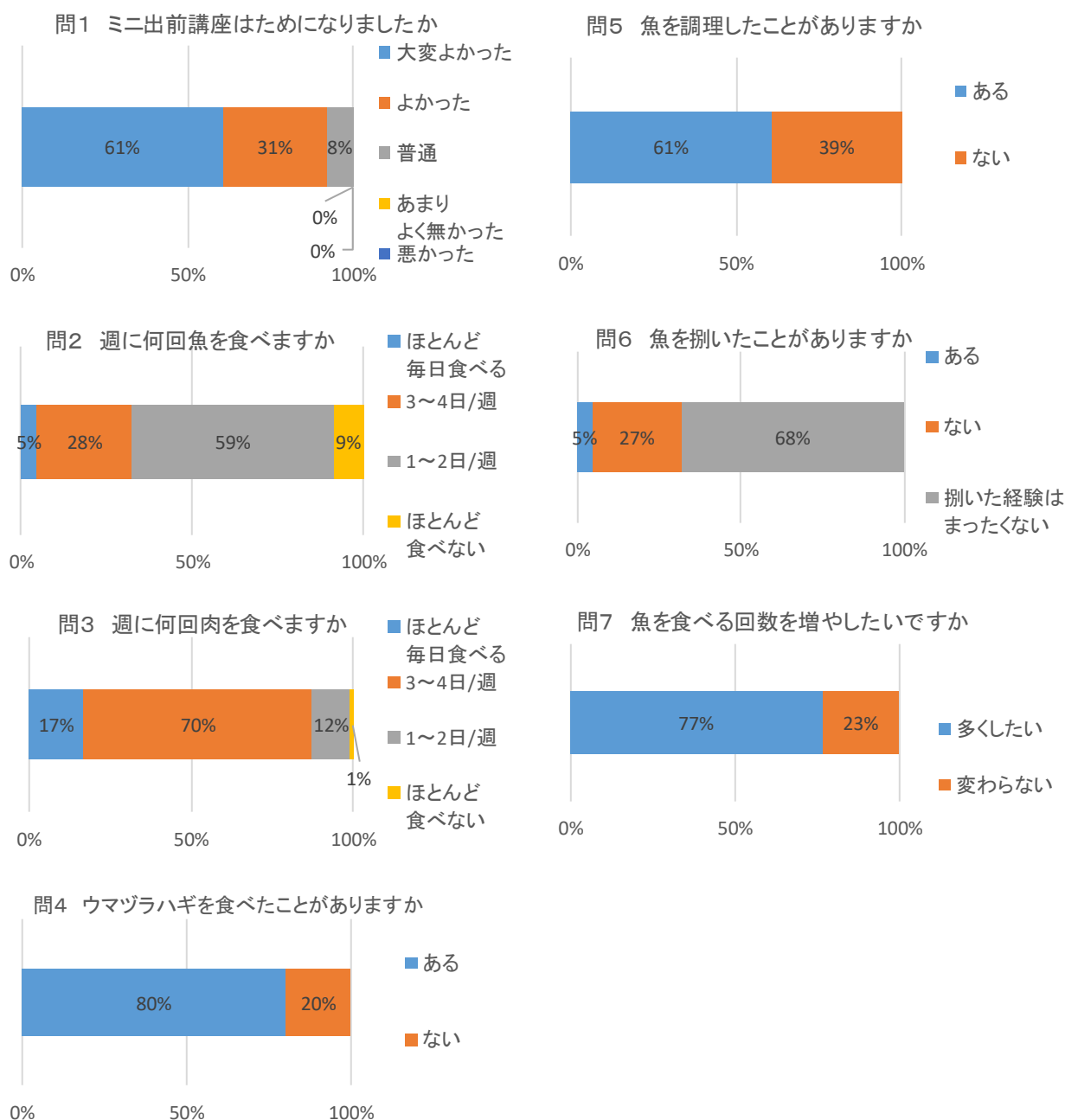


図1 福岡市立中学校3校アンケート集計 n = 386（問1～問7）】

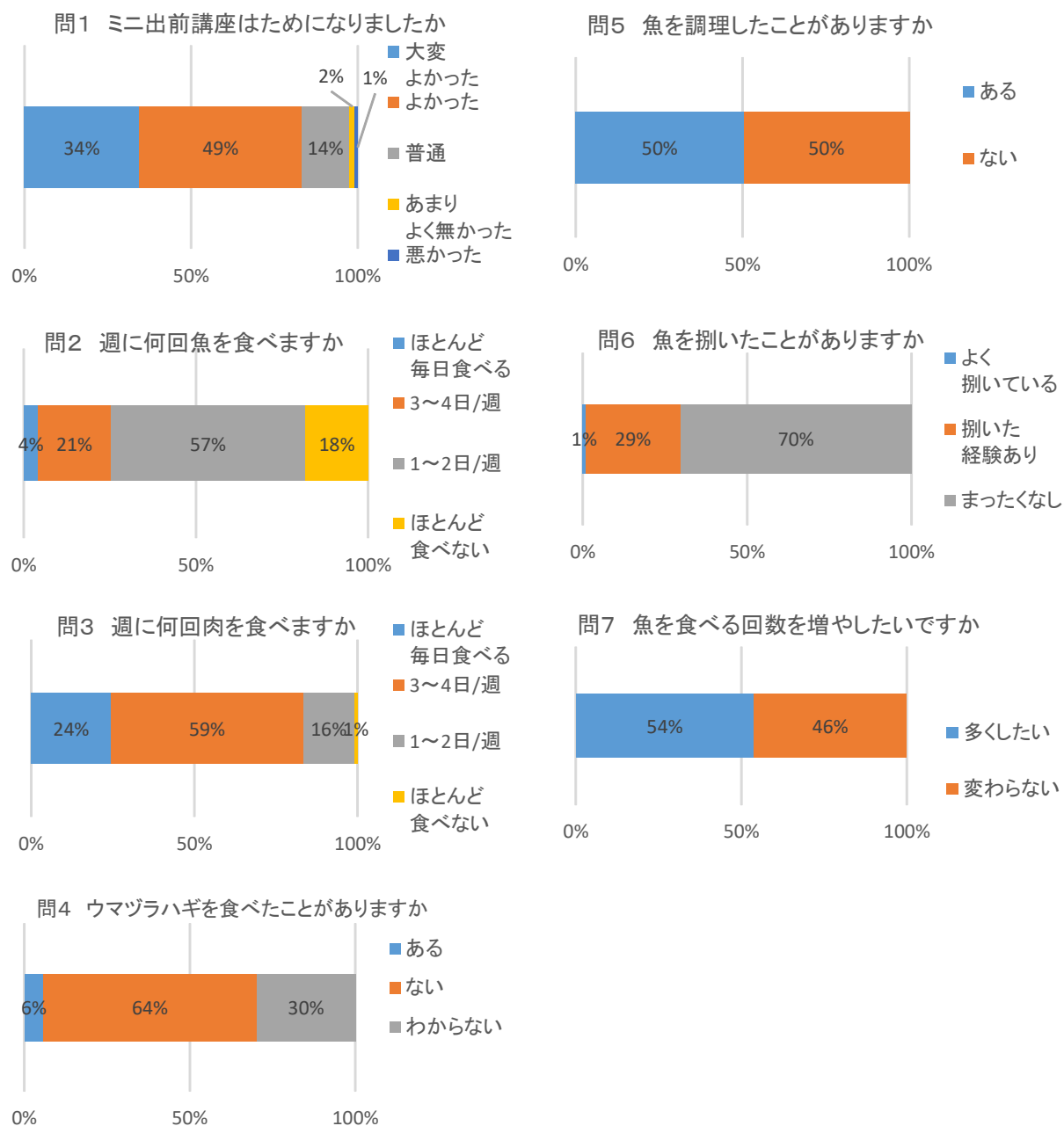


図1 糸島市立中学校1校アンケート集計 n=128 (問8～問14)



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



福岡市調理実習・ウマヅラハギ ウマヅラハギの煮付け



ウマヅラハギのホイル焼きとワカメスープ



ホイル焼き（調理中）



糸島市調理食材・マダイ



マダイ調理



フィッシュバーガー



# 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

令和元年8月21日～23日に東京ビックサイトで開催された第21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、漁協等が製造した水産加工品および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過去最高の840社となり、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63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、業種別の内訳は、

卸売業29件、外食・中食13件、通販8件、輸出業4件、小売業4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200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、マダイ刺身と明太子を使用した「めん鯛」などのマダイ製品、他にも魚フレックや福岡有明のり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<br>・漁連等 | ケンサキイカIQF    | 5    | 3         |
|            | マダイフィレ       | 4    |           |
|            | ウマヅラハギセミドレス  | 2    | 1         |
|            | ウマヅラハギ肝      | 5    | 3         |
|            | ヨシエビ         | 2    | 1         |
|            | 小型エビ         | 1    |           |
|            | ハマグリ(MEL認定品) | 2    | 1         |
|            | カキ(AEL認定品)   | 2    |           |
|            | 干しわかめ        | 1    |           |
|            | めん鯛          | 9    | 3         |
|            | みそバター鯛       | 6    | 3         |
|            | 鯛だしスープ       | 8    | 6         |
|            | 真鯛茶漬         | 1    | 1         |
|            | しまごはん(魚フレック) | 4    | 1         |
|            | ふともずくスープ     | 2    | 1         |
| 水産加工<br>業者 | アカモクみそ汁・スープ  | 3    |           |
|            | 福岡有明のり       | 5    | 1         |
|            | 鮮魚フィレ        | 4    |           |
|            | 鯛しゃぶセット      | 3    |           |
|            | 魚たたきなど       | 3    | 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     | 2  |       |    |    |    |       | 2    |
|     | 東京     | 10 | 5     | 2  | 1  | 2  | 3     | 23   |
|     | 神奈川    | 1  | 3     | 1  |    |    |       | 5    |
| 中部  | 新潟     |    |       |    |    | 1  |       | 1    |
|     | 静岡     | 4  | 1     | 1  |    | 1  |       | 7    |
|     | 岐阜     | 1  |       |    |    |    |       | 1    |
|     | 愛知     | 2  |       |    | 1  |    |       | 3    |
| 関西  | 京都     |    | 1     |    |    |    | 1     | 2    |
|     | 大阪     | 1  | 1     |    |    |    |       | 2    |
|     | 奈良     | 1  |       |    |    |    |       | 1    |
| 中国  | 広島     | 1  | 1     | 1  |    |    |       | 3    |
|     | 山口     | 1  |       |    |    |    |       | 1    |
| 九州  | 福岡     | 3  |       |    |    |    | 1     | 4    |
|     | 長崎     |    |       |    |    |    |       | 0    |
| 海外  | 中国     |    |       |    | 1  |    |       | 1    |
|     | アルゼンチン |    | 1     |    |    |    |       | 1    |
| 計   |        | 29 | 13    | 8  | 4  | 4  | 5     | 63   |