

# 北海道のニシンを増やせ！



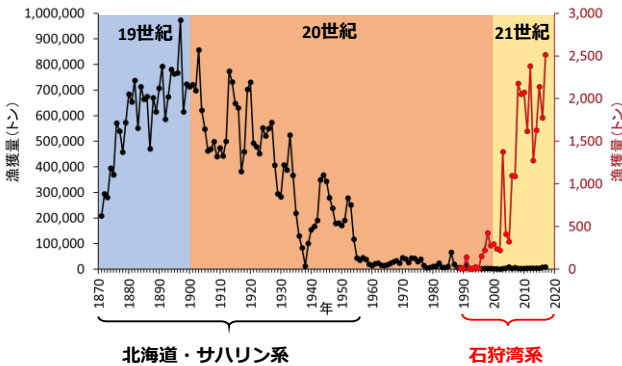
# そしておいしく食べよう！

北海道立総合研究機構 中央水産試験場

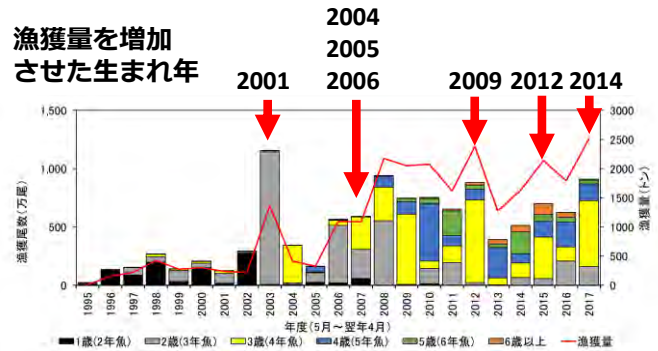
ニシンはかつて北海道で年間漁獲量約100万トン記録し、戦後まもなくなくなってしまいました。しかし、最近その幻となったニシンが地域的に復活しつつあります。復活の要因となったニシンの資源変動の仕組みと漁業者による資源管理の取り組みについて解説します。

また、以前は主に肥料や魚油などに加工されてきたニシンの利用方法にも、時代とともに変化が見られます。どのように変化してきたのか、その歴史と、現代の嗜好に合った新たな製品開発の取り組みを紹介します。

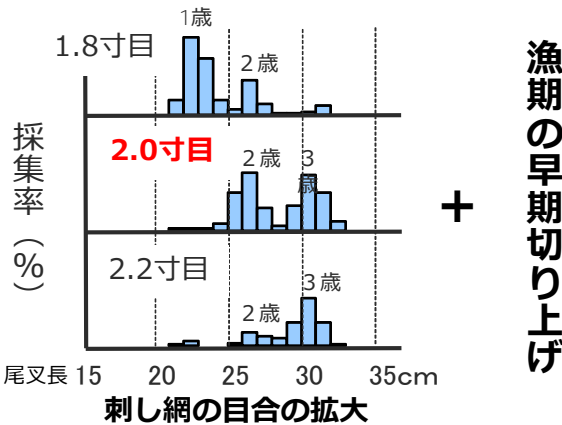
## ニシンの漁獲量の推移



## ニシンの資源変動の仕組み



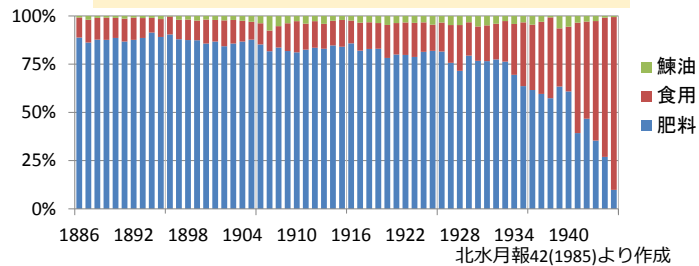
## ニシンの回復を推進した資源管理の取り組み



漁期の早期切り上げ

## ニシンの加工生産動向 - 1

### 加工製品の構成割合 (明治～昭和20年)

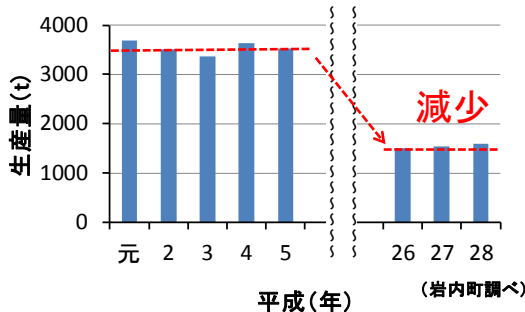


1941 (昭和16年) 以降：肥料から食用へ

- ・1935-39年の漁獲減少と戦時の食料政策
- ・道水試が食用の製品開発を先導

## ニシンの加工生産動向 - 2

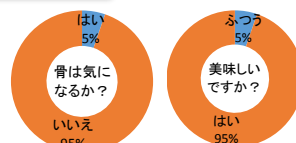
### 身欠きニシン製造の現状 (岩内町の事例)



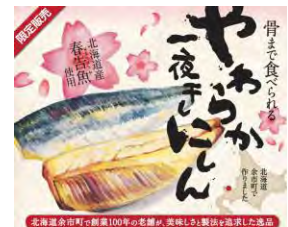
消費拡大が課題

### ニシン製品の需要拡大をめざして

- 気軽に 骨ごと食べられる
- 手軽に 電子レンジ対応
- 美味しく 適切な加工法



一般消費者試食調査 (38名)



丸イ 伊藤商店 道総研