



発行／地方独立行政法人
北海道立総合研究機構
水産研究本部
網走水産試験場

企画・編集／総務課
令和2年5月発行



道総研

ようこそ 網走水産試験場へ

Abashiri Fisheries Research Institute



令和2年度版

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構
水産研究本部 網走水産試験場

Abashiri Fisheries Research Institute

はじめに

網走水産試験場は、北海道を取り囲むオホーツク海、日本海、太平洋という3つの海のうち、オホーツク海を担当海域としています。資源管理や資源増殖、栽培漁業に関する試験研究についてはオホーツク総合振興局管内、水産加工・利用に関する試験研究についてはオホーツク及び宗谷総合振興局管内を担当しています。

また、北海道の中で最も大きな、500億円産業を形成しているホタテガイ漁業に関する本道の研究拠点として、ホタテガイの生産から利用・廃棄物の循環利用までの一貫した試験研究について全道を対象に実施しています。

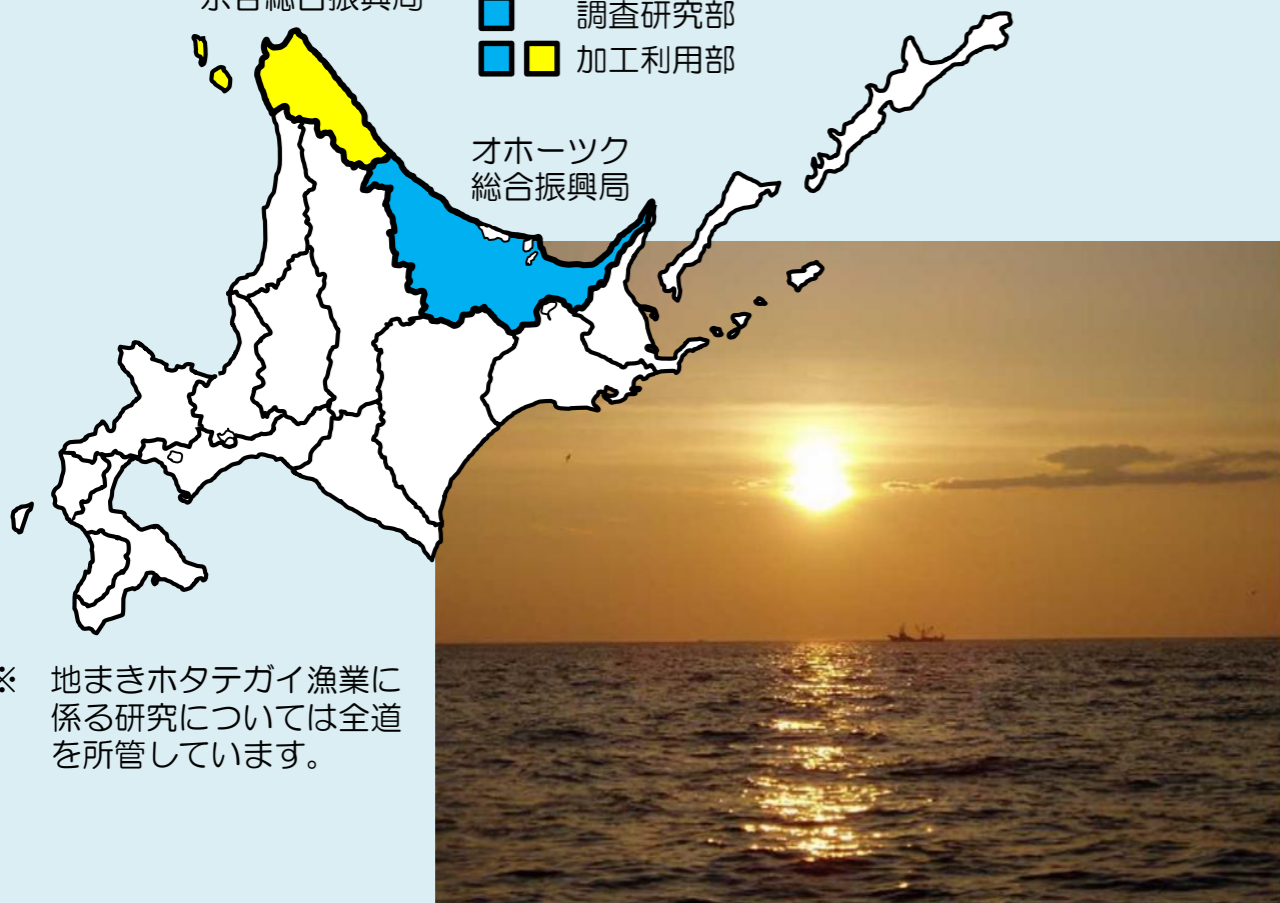
オホーツク海沿岸は砂浜を主体とする海岸線に沿ってサロマ湖や能取湖など多くの海跡湖が存在し、沿岸域の水域環境は変化に富んでいます。また、知床国立公園、阿寒国立公園、網走国立公園など雄大な自然環境にも恵まれ、平成17年7月には知床及びその周辺海域が「世界自然遺産」に登録されました。

春から夏には宗谷暖流、冬から春には東樺太海流の影響を受け、冬期には流氷に覆われます。この豊かな海の恵みを受けてホタテガイ、サケ・マス漁業が盛んに行われているほか、ケガニ、キチジ、シジミ、ワカサギなどの地域特産資源にも恵まれています。

網走水産試験場では本道水産業における基幹産業であるホタテガイ漁業の安定化を図るための試験研究に重点的に取り組むとともに、地域に密着した産業研究機関として、貝毒プランクトンのモニタリング、ケガニ・カレイ類・シジミ・ワカサギ等の資源管理、漁場環境や水域の生態系保全、水産物の高度利用や衛生管理等、オホーツク圏の水産業に係る各種試験研究に取り組んでいます。このような試験研究を通じて、本道水産業の安定化を図るとともに、消費者に安全かつ良質な水産物を安定的に供給できるよう取り組んでまいります。

宗谷総合振興局
■ 調査研究部
■ 加工利用部

オホーツク
総合振興局



※ 地まきホタテガイ漁業に係る研究については全道を所管しています。

庁舎案内

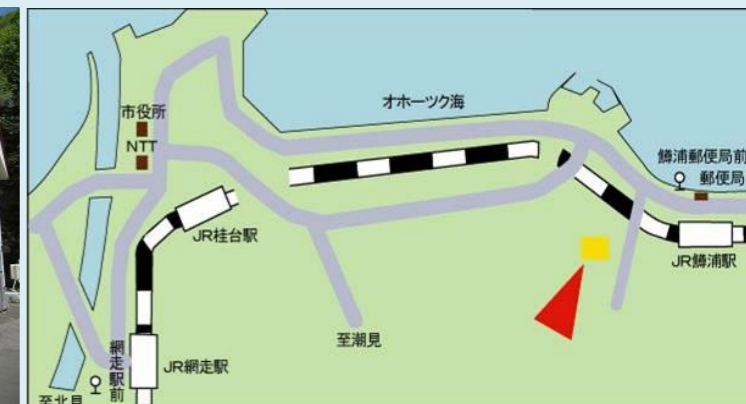
Location and Access

■ 本場（総務課、調査研究部）

〒099-3119 北海道網走市鱒浦1丁目1番1号

電話 (0152) 43-4591

ファックス (0152) 43-4593



空路

女満別空港から車で約35分
 女満別空港から網走駅まで連絡バス乗車のちJRまたはバス乗換

JR

網走駅から釧網本線 釧路方面行（所要時間 約10分）
 釧路駅から釧網本線 網走方面行（所要時間 約3時間）
 鱒浦駅下車 徒歩 約10分

バス

網走駅前から東藻琴又は斜里行乗車 鱒浦郵便局前下車 徒歩 約5分

車

網走駅から車で約20分

■ 加工利用部

〒094-0011 北海道紋別市港町7丁目8番5号

電話 (0158) 23-3266

ファックス (0158) 23-3352



空路

紋別空港から車で約20分
 紋別空港から紋別バスセンターまで連絡バス乗車のち徒歩 約15分

バス

札幌又は旭川バスターミナル発紋別バスターミナル行に乗車、下車後徒歩 約15分

めずらしいさかなたち

近頃、網走地方で見つかっためずらしいさかなたちを紹介します。



オレンジ色のイシガレイ



色素異常のホタテガイ



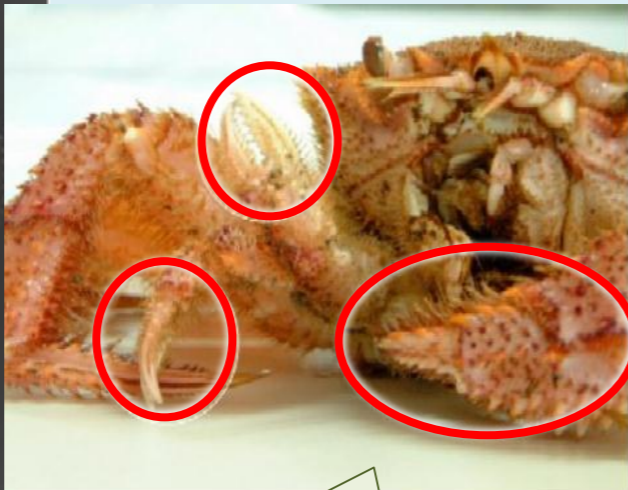
退色したキチジ (キンキ)



体色がまだらになったアブラガニ



アオイガイ (カイダコ)



爪が三本あるケガニ

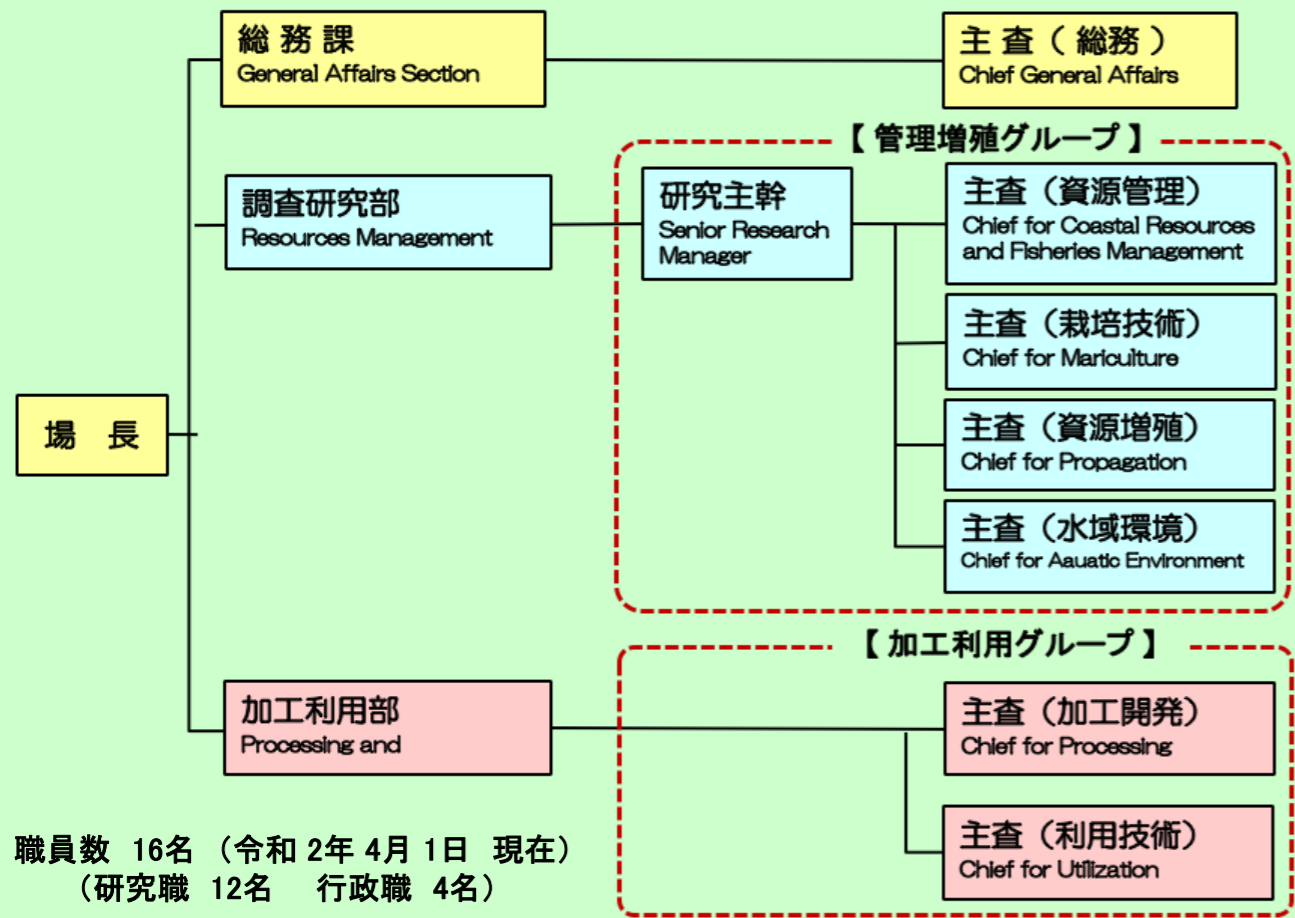
沿革

History

- 昭和17年10月 網走市南4条東4丁目の仮庁舎に網走水産指導所を開設。
- 昭和23年11月 網走市北11条東1丁目に庁舎を新築。
- 昭和25年 4月 国の水産研究機構の改革により、水産庁北海道区水産研究所網走支所と北海道立水産試験場網走支場が同一庁舎内に併置となる。
 - 8月 紋別市に水産指導所を開設。
 - 12月 紋別水産指導所が北海道立水産試験場紋別分場に改称。
- 昭和26年 5月 紋別市新埋立地に紋別分場の庁舎を新築。
- 昭和39年 4月 機構改革により、網走支場は北海道立網走水産試験場となる。紋別分場は北海道立網走水産試験場紋別分場となる。
- 昭和40年11月 常呂町にサロマ分場を開設する。(北海道サロマ海藻類人工採苗場併置)
- 昭和41年12月 網走市字鱒浦31番地に庁舎を新築。(現庁舎)
- 昭和43年 6月 試験調査船おやしお丸 配属。
- 昭和48年10月 試験調査船おやしお丸 廃船。
- 昭和55年 3月 紋別市港町7丁目に紋別分場の庁舎を新築。(現庁舎)
- 昭和56年 1月 サロマ分場廃止。
- 昭和57年 4月 紋別分場を紋別支場に改称。
- 平成18年 4月 資源管理部と資源増殖部を統合し、調査研究部に改称。紋別支場を加工利用部に改称。
- 平成22年 4月 北海道立22試験研究機関が統合され、「北海道立網走水産試験場」は「地方独立行政法人北海道立総合研究機構 水産研究本部網走水産試験場」となる。

組織図

Organization chart



職員数 16名 (令和 2年 4月 1日 現在)
(研究職 12名 行政職 4名)

総務課 General Affairs Section

● 総務
予算の執行及び庁舎の管理に関することや職員の給与、福利厚生等の業務を行っています。



ホームページ

網走水産試験場が行っている各種調査研究の紹介や各種情報を提供しています。

ホームページアドレス
<http://www.hro.or.jp/list/fisheries/research/abashiri/>

事業概要

	研究課題名	研究内容
調査研究部	水産資源評価システムの確立	
	① 漁業生物の資源・生態調査研究	カレイ類、キチジ、スケトウダラ、ホッケ、マダラ、ニシン、ミスダコ、ケガニ、ウニ類の分布、年齢、成長等の基礎的生態の知見集積と資源評価を行う。
	② 資源評価調査	スケトウダラ、マダラ、ホッケ、マガレイ、ニシン、サンマの生物情報収集調査及び生物測定調査を行う。
	③ 北海道資源生態調査総合事業	北海道資源管理指針の見直しにあたり、漁業生物の資源状況や生態把握及び適切な管理等に関する科学的データの収集を目的とする。
	水産資源の管理技術の開発	
	① ホタテガイ成長モニタリング調査	ホタテガイの成長と海洋環境のモニタリングおよび貝柱歩留不良予測を実施する。
	水産物の安全性確保技術の開発	
	① ホタテ貝等二枚貝に関するモニタリング調査	有毒プランクトンの出現状況から貝毒力の上昇期および下降期を海域別に推察し、関係機関に速報する。
	ホタテガイ増養殖技術の開発	
	① 画像解析技術を利用した地まきホタテガイ漁場底質分布推定技術開発	海底画像と底質および生物相の同時調査を実施することにより、ホタテガイ漁場の底質および競合生物相の状況からホタテガイ漁場の生産力を推定する。
内水面資源の管理技術の開発		
① 内水面漁業養殖業の統計と漁業生物の資源生態・環境調査研究	内水面漁業と養殖業の漁獲・生産資料を収集し、資源動向の把握と漁業対象種の生物学資料の収集および生息環境のモニタリング調査を実施する。	
内水面漁業対象種の生産技術の開発		
① 環境DNAを用いたヤマトシジミ資源量推定に向けた基礎研究	網走湖のシジミ資源量推定に向けて、環境DNA分析手法が利用可能かを検討する。生物量推定に向けた湖水採水条件および採水地点数を検討する。	
栽培漁業基本計画対象種の生産技術の開発		
① サロマ湖におけるアサリ天然採苗に関する研究	天然採苗を利用した資源造成手法の開発を目的とし、網袋を用いてアサリの天然採苗を確保し、かつ稚貝の減耗を抑制して資源造成を図る。	
地域特産種の養殖技術の開発		
① 網走海域におけるホッキガイ資源増大技術の開発	開発された種苗生産・中間育成技術を活用し、網走市内水産関係機関が連携して種苗生産から放流効果調査を実施するとともに、技術の改良を目的とする。	
加工利用部	研究課題名	研究内容
	高度利用技術の開発	
	① い食産業の構築 道産の食品素材を用いた調味料の製造技術開発	食の簡便化による消費者のブレンド調味料の需要に対応し、北海道産の素材を活かした風味の優れたブレンドエキス調味料を開発する。
	品質評価・向上技術の開発	
	① 道産プリの加工利用を促進させる高次加工品製造技術の開発	道産プリの利用・消費拡大を目指し、プリを原料とした複数の高次加工品を製造する技術を提供することで、道産プリの付加価値向上と利用促進を図る。
	② 道産道産養殖ニジマスの冷凍・解凍処理による刺身食材の品質コントロール技術開発	道産養殖ニジマスの刺身食材について、冷凍・解凍処理の効果的な組み合わせによる品質コントロール技術を開発する。これにより、喫食者が好む2種類の食味特性を、計画的に調製し、安定供給を図る。
	品質管理技術の開発	
	① 乾貝柱の高品質維持および生産安定化に関する研究	乾貝柱の高品質維持のための乾燥方法の最適化を図り、新規乾燥法を検討する。品質に関する実態調査を継続し、高品質保持のための情報普及を図る。
	依頼試験・技術普及指導	
	① 依頼試験	水産業界からの依頼により、分析を行い、業界の円滑な活動を支援する。
② 水産加工技術普及指導事業	移動加工相談室の開催、巡回指導を行う。	

研究の推進項目（水産研究本部第3期中期計画）

(1)
地域を支える
漁業の振興

○水産資源を持続的に利用するための資源管理技術の開発

○水産物を安定共有するための増養殖技術の開発

○地域水産業の振興のための技術開発

○ICTを活用した次世代型漁業技術の開発

(2)
新たな資源の有効
利用と高度利用の
推進

○水産物の品質・加工適性などの評価と利活用技術の開発

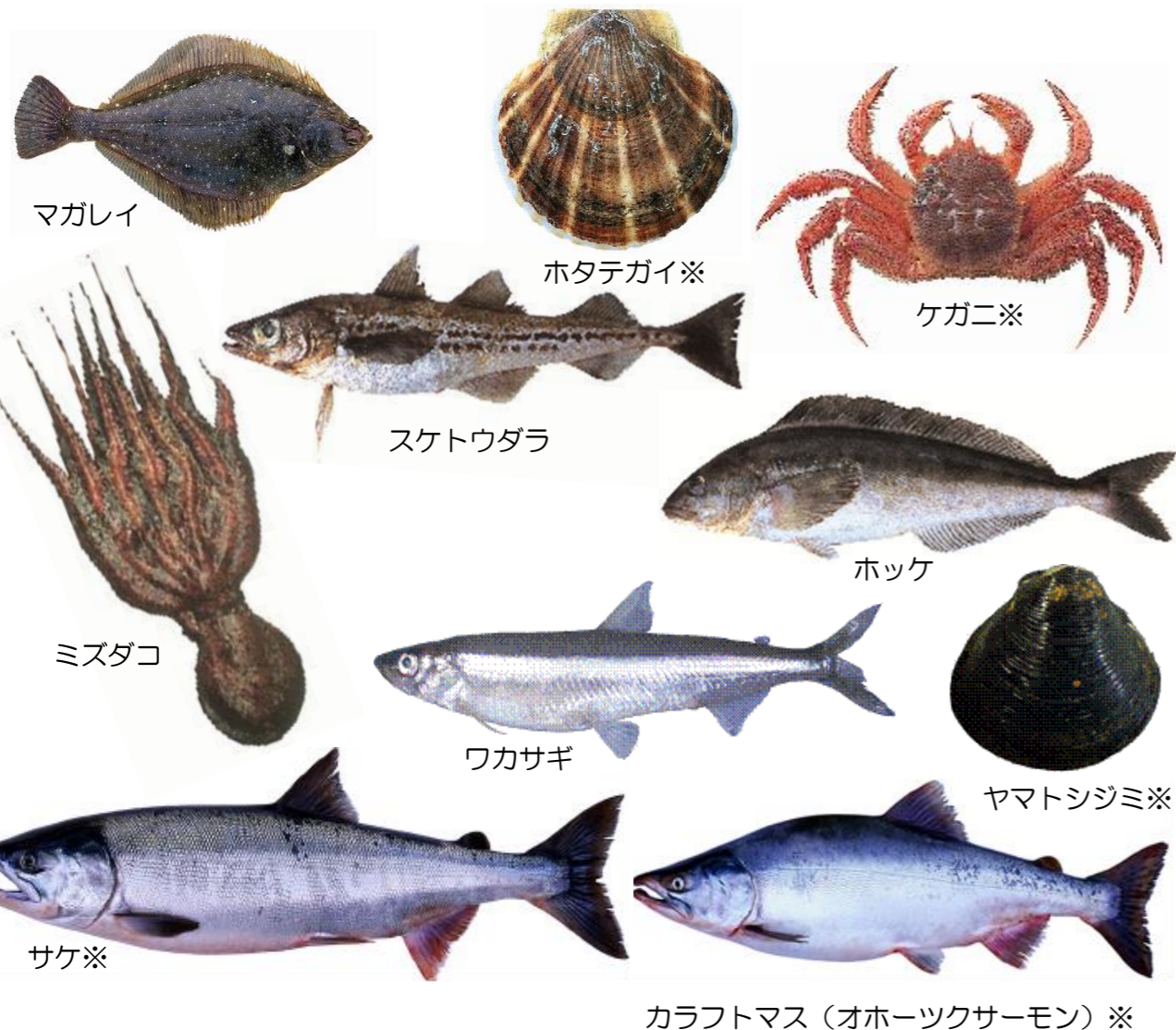
○水産物と加工食品の安全性確保と品質・鮮度保持技術の開発

(3)
自然との共生を目指
した水産業の振興

○未利用水産資源を活用した研究開発

○水域環境保全と海域高度利用技術の開発

主要な研究対象魚種



※ 加工利用研究の対象魚（原料）

調査研究部 Resources Management and Enhancement Division

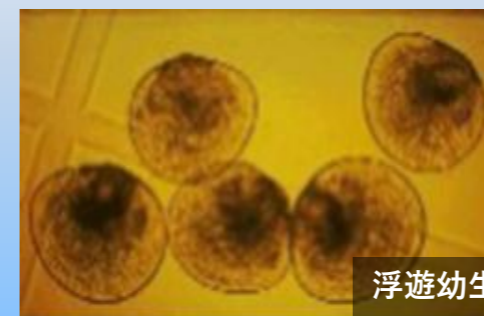
● 資源管理

沿岸の重要な資源であるケガニ、カレイ類、スケトウダラ等の生態や資源動態に関する調査研究等を行っています。



● 栽培技術

ホタテガイなどの栽培対象となっている魚介類の生理生態に関する調査研究及び栽培漁業技術の開発に関する試験研究等を行っています。

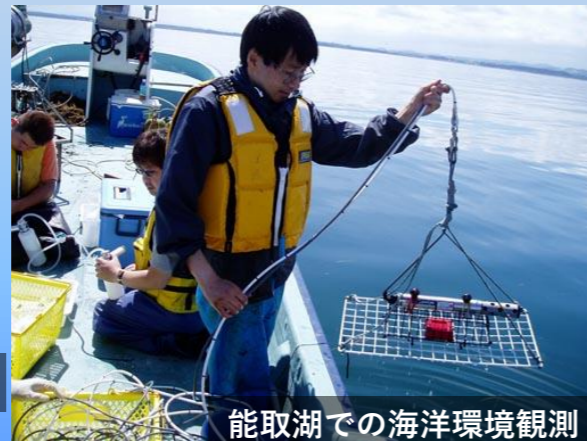


● 資源増殖

浅海域に生息するエゾバフンウニ等の増殖に関する調査研究のほか、漁場環境の調査研究等を行っています。



貝毒プランクトン検査



能取湖での海洋環境観測



エゾバフンウニの計測調査

● 内水面資源

河川や湖沼などに生息するワカサギやシジミ等の資源管理や増殖及び水域の生態系保全や修復に関する調査研究、技術指導を行っています。



シジミの分布調査（採泥器）



シジミの殻長測定



ワカサギの魚体測定



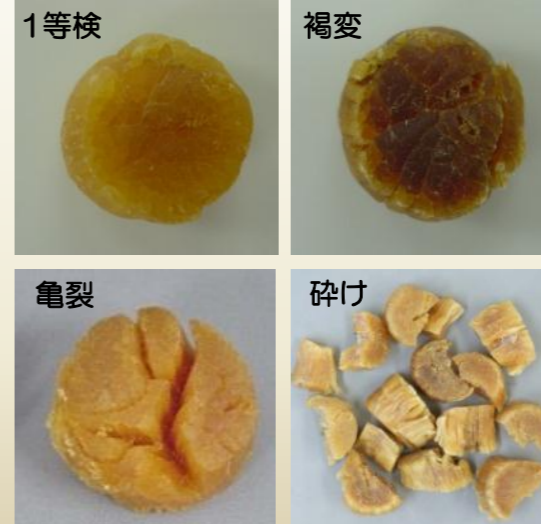
ワカサギの稚魚調査（網走湖）

加工利用部

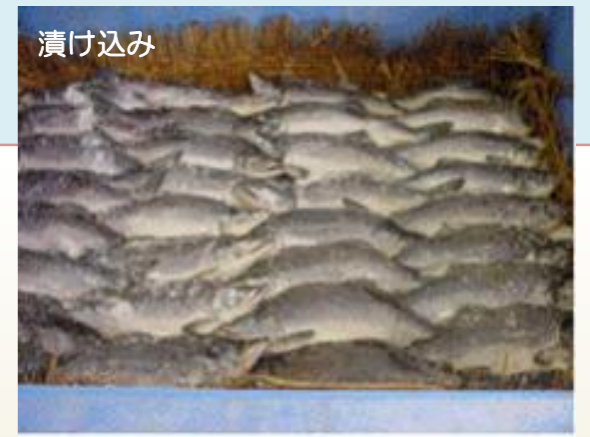
Processing and Utilization Division

● 加工開発

ホタテガイやサケ・マスなどの水産物の加工・流通技術の開発、品質向上に関する研究のほか、加工技術指導の業務を行っています。



乾貝柱の品質劣化要因の解明と防止技術に関する試験



漬け込み

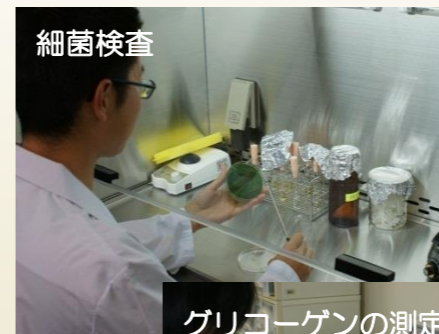


風乾

オホーツクサーモン（カラフトマス）の山漬技術指導

● 利用技術

未・低利用水産資源の利用技術開発に関する研究のほか、水産物の依頼分析、鑑定などの業務を行っています。

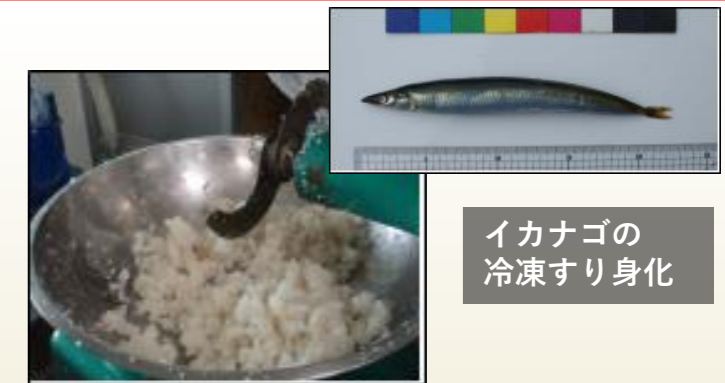


細菌検査

グリコーゲンの測定



依頼分析



イカナゴの冷凍すり身化



近赤外分光器によるホッケ一夜干しの脂質含有量測定