

各水試発トピックス

城研究主任（栽培水試）が 「2018年度水産海洋学会論文賞」を受賞！

2019年3月22日に東京海洋大学品川キャンパス楽水会館で開催された水産海洋学会の2018年度学会賞授賞式において、城幹昌研究主任（現：水産研究本部）が2018年度水産海洋学会論文賞を受賞しました（写真1）。

受賞の対象になった論文「標識放流による北海道オホーツク海沿岸における未成熟ミズダコの移動、成長、経験水温および漁場水温の季節変化」は、北海道にとって重要な水産資源であるミズダコの移動、成長および生息水温などの基礎的な生態を明らかにしたものです。今回の受賞では、漁業者と共同で調査を行い、それを論文化するというのは水産海洋学会の目指す姿であり、論文としての完成度も高い点を高く評価されました。

本研究ではバイオリギングという新しい手法を取り入れて解析を行っています。ミズダコに小型（5cm×1cm程度）の水温ロガー（写真2：水温を1時間毎に記録するように設定）を装着して放流して、再漁獲することにより、その個体が経験

した水温情報を得ることができます。この手法で得られたデータと、過去に北海道オホーツク海沿岸で行われた標識放流調査で得られた移動・成長に関するデータ、さらにはミズダコ漁場の海底に水温計を設置して得られた漁場水温データとを組み合わせながら解析を進めました。その結果、成長は夏～秋季に早く、冬～春季に遅いこと、移動距離は比較的小さいものの、季節的な深浅移動が顕著で7～9月には深場へ、10月以降は浅場へ移動する傾向があることが明らかになりました。そして水温との関係から、夏季の深場への移動は沿岸の高水温の回避によるものであると推察されました。

本論文で得られた知見はミズダコの資源管理を進めるにあたり大いに活用され、漁業の安定化に大きく貢献するものと期待されます。

（三原行雄 栽培水試調査研究部）



写真1 授賞時記念撮影

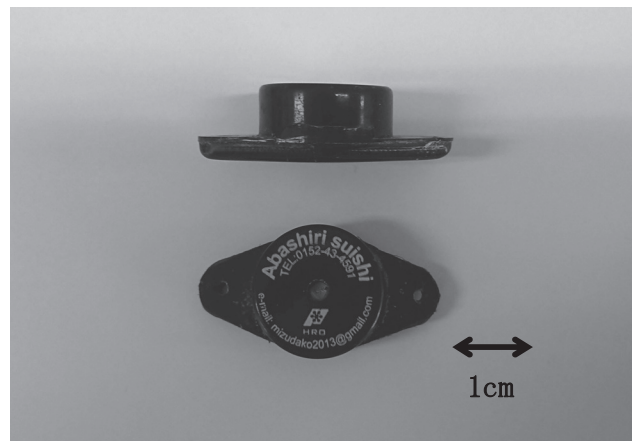


写真2 ミズダコに装着した水温ロガー

各水試発トピックス

上ノ国町で養殖されたアサリは とってもとっても Ottimo!

道総研の重点研究「日本海海域における漁港静穏域二枚貝養殖技術の開発と事業展開の最適化に関する研究」が最終年度を迎え、6月11日、上ノ国町にある上ノ国漁港（大崎地区）で行っていたアサリ養殖技術開発試験を終えました。この試験で生産されたアサリを使った調理テストと、漁業者とシェフとの意見交換会を7月16日に行いました。

この事業のサポーターシェフの一人、札幌にあるレストラン「リッチ」の川崎シェフが、当日は定休日にもかかわらずこの会の開催に協力してくださいました。参加者は上ノ国町でアサリ養殖にトライしている漁業者さん3名、ひやま漁協上ノ国支所、上ノ国町役場、道庁水産林務部、株式会社WMI、私ども道総研重点研究のアサリチームのメンバーとシェフ2名の22名でした。川崎シェフが調理してくださった料理は、昆布のだし汁でアサリを煮た汁物、酒蒸し、ボンゴレビアンコ、鶏肉のマリニエールソースの4品。汁物や酒蒸しでは、昆布に負けない香りや風味、雑味がなく純粋なアサリのうまみ、柔らかい食感を。また、パスタは固めにゆでられ、よくかむことで、麺になじ

んだアサリの味をより強く感じられました。マリニエールソースは、鶏肉に負ないアサリのうまみを強く味わうことができました。全てにおいてアサリが活かされたとても美味しい料理でした。漁業者さんたちも地元で養殖されたアサリのおいしさを実感していました。

川崎シェフからは、「イタリアのボンゴレベラーチ（ヨーロッパアサリ）という貝に似ている。うまみやミネラル感が強い。砂をかんでいないのがよい。冷凍しても味がよく出る。ぜひ使いたい。」と高い評価をいただきました。また、漁業者さんや漁協からは、アサリ養殖を行うためには「労力や生産する場所、貝毒検査料が問題」などの一方、「興味深い養殖対象種」、「アワビの養殖を行う計画なので、未利用の枠の部分でアサリ養殖をやってみては」、「頑張って作りたい」という前向きな意見もいただきました。

重点研究は今年度で終了しますが、漁業者さんが行うアサリ養殖試験をこれからも全力でサポートしていきたいと考えています。

(清水洋平 中央水試資源増殖部)



ボンゴレビアンコ



鶏肉のマリニエールソース



調理テストの風景

各水試発トピックス

令和元年度（2019年度） 水産研究本部成果発表会を開催しました

令和元年8月7日（水）10:00～16:00に、札幌市の北海道立道民活動センターかでの2・7で、「令和元年度（2019年度）水産研究本部成果発表会」を開催しました。

当日は道内各地から水産関係団体や行政機関、試験研究機関、一般の方々から281名に会場いただきました。

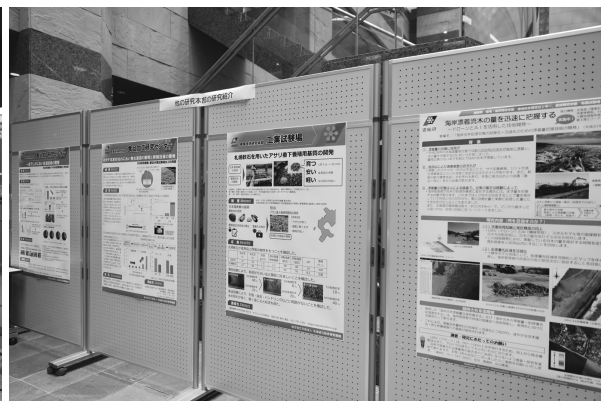
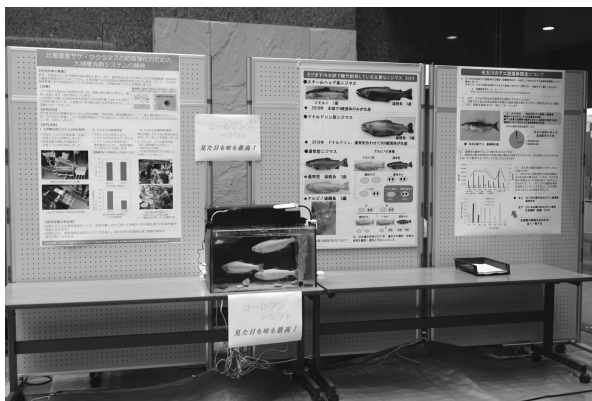
発表会では水産研究本部の研究員が研究成果の中から口頭・ポスターにて計13題を発表するとともに、アルビノ（白化）ニジマスや、ドローンで撮影したサクラマスの映像の展示も行いました。

さらに、環境科学研究センター、食品加工研究

センターおよび工業試験場が行っている水産に関する研究について紹介をするコーナーを設置しました。

当日来場された方に記入していただいたアンケート結果から、来場された皆さんが各発表に対して深い興味を持たれた様子がうかがえました。さらに、発表会の運営や研究内容に関するお褒めの言葉や、今後の研究の展開に関する要望など多数のご意見をお寄せいただきました。これらのご意見は今後の運営や研究の参考とさせていただきます。

（佐々木典子 水産研究本部企画調整部）



口頭発表の様子（左上）、ポスター発表の様子（右上）、アルビノニジマスの展示（左下）
環境科学研究センター、食品加工研究センターおよび工業試験場のポスターの展示（右下）