

地域と共に歩む道総研

第3回

北海道水産業の持続的な発展に貢献する

北海道立総合研究機構水産研究本部は、地域を支える漁業の振興、新たな資源の有効活用と高度利用の推進、自然との共生を目指した水産業の振興を柱に調査研究を推進しています。調査研究で得られた新たな知見が水産業の現場で活用されるよう、常に実用化を目指した取組を進めています。

水産研究本部の概要

平成22年4月の道総研発足に伴い、水産試験場7カ所、試験調査船3隻を有する水産研究本部がスタートしました。中核となる中央水産試験場は、明治34（1901）年に北海道水産試験場として、小樽の高島に設置され、昭和6（1931）年には余市町に移転し、120年を迎えたところです。さけます・内水面水産試験場（恵庭市）は、水産研究本部で最も歴史が古く、明治21（1888）年に設置された千歳中央孵化場が起源です。このほか、稚内、函館、釧路、網走、室蘭の各地に水産試験場を有しており、現在も各地

地域を支える漁業の振興

北海道の水産業は、1970年以降、スケトウダラやマイワシの急増により、88年には300万トを超える水揚げを記録しましたが、その後はいずれも減少に転じ、近年は主要魚種であるサケ、スルメイカ、サンマの低迷とともに、ホタテガイの斃死も続き、100万トを切る大変な年もありました。令和2年度は、マイワシの増加やホタテガイの生産回復もみられ、100万トを超えましたが、新型コロナウイルス感染症の

影響もあり、生産額は低迷しました。

さらに、昨年は太平洋沿岸で発生した赤潮により、ウニやサケなどの水産物に大きな被害があり、危機的な状況となっています。こうした中で水産研究本部は、地域を支える漁業を振興する上で、海洋環境モニタリングや資源調査研究の推進、栽培漁業に加え、養殖研究に力を入れていくとともに、顧客や消費者のニーズに沿った商品を提供するマーケティングの考え方に基づく水産物の加工流通研究も重要と考えています。

現在、水産研究本部は、試験調査船として、北洋丸（稚内水試）、北辰丸（釧路水試）、金星丸（函館水試）を有しており、海洋環境モニタ



木村 稔
(きむら・みのる)

地方独立行政法人
北海道立総合研究機構
水産研究本部長

Profile

昭和39年札幌市生まれ。北海道大学水産学部卒。博士（水産学）、技術士（水産部門）。民間の食品会社を経て、平成4年から網走水産試験場勤務。ホタテガイの品質保持や貝毒などの研究に従事。本部研究企画部主幹、企画調整部長、中央水試副場長を経て、令和2年から現職。専門分野は水産物の鮮度保持と安全供給。

リングや主要魚種の資源調査を行っています。北洋丸は、今年1月に竣工し、資源量を把握するための計量魚群探査機や、トドなどの海獣を監視する赤外線カメラなど、最新鋭の調査機器を備えており、調査を迅速かつ効率的に行っています。

北海道の水産物を代表するサケやホタテ、コンブは「栽培漁業の優等生」と呼ばれ、水産研究本部も数多くの調査研究に関わっています。サケのふ化放流技術や魚病対策、ホタテの種苗生産・放流技術や疾病対



令和2年9月10日に行われた「北洋丸」の進水式

策、コンブの養殖技術や促成栽培などの開発や普及に取り組んでいます。日本海側の二枚貝養殖では、イワガキ、アサリ、ムール貝などの養殖技術開発を行いました。特にムール貝養殖は、販売にこぎ着けたところであり、地域の皆さんと連携した取組事例として詳しくご紹介します。

ムール貝養殖技術の開発

ムール貝は和名を「ムラサキイガイ」と言います。西洋料理にも使われるとてもメジャーな食材です。しかし、外来種であり、外来生物被害予防三原則の「入れない」「捨てない」「拡げない」が求められているほか、漁業施設に付着するため、迷惑生物とも言われています。このため、獲つて売る、食べるという習慣が漁業者にはなく、水産物として利用する現場のニーズもありませんでした。研究チームは、ムール貝の市場価値が高く、自然発生することから、天然採苗養殖の可能性があるとに着目していました。

養殖技術開発の舞台となった余市町は、農業が盛んな町で、フルーツは北海道ナンパーワン、トマトやキウリなど、野菜も大きな生産量



余市港で行ったムール貝の水揚げ風景

があります。お酒は、ニッカウキスキーの余市蒸溜所があり、近年はワイナリーも増えており、新たな余市の名産品として期待されています。

水産はカレイ、タコ、イカなどの漁船漁業が中心で、作り育てる漁業がありません。余市郡漁業協同組合の青年部長を中心に「自分たちの力で地元を盛り上げたい」という強い思いがあり、研究チームが着目するムール貝の養殖を提案し、一緒に調査研究を進めることになりました。

ムール貝の身入りは、4〜5月にピークを迎え、6月には減少するところが分かりました。この結果、産卵期は5月中旬〜6月にあり、身入りは最も良い4〜5月の1カ月間が出荷時期として最適であり、天然採苗は5月中旬以降に行うことで、養殖工程も簡単にできることが分かりました。道内で初めてのムール貝専門

養殖として、環境に配慮した1年養殖を実現するめどがたちました。

一方、余市で生産したムール貝はおいしいのか、市場に求められるのかを調べる必要もありました。事業に協力をいただいた21人のシェフに品質評価をお願いしました。その結果、身入りについては「非常に良い・良い」という回答が約8割に上り、ムール貝の本場で知られるフランス・モンサンミッシェル産にも引けを取らないという声もあり、余市町で育ったムール貝は、シェフが食材として使ってみたいと感じる高い品質があることが分かりました。

余市港での養殖技術を確立し、品質評価も良好な結果となったことから、余市町の協力の下、漁業者、余市郡漁協、余市観光協会、水産技術普及指導所、中央水産試験場で組織

する「余市ムール貝養殖研究協議会」を設立しました。ブランド化を図るため「余市ムール」と名付け、ロゴマークを作成し、商標登録もしました。関係者が一丸となって余市ムールの出荷やブランド化、PRに取り組み、道内外での販売にこぎ着けることができました。まだ売り上げは少ないですが、漁業者の新たな収入源として、協議会として養殖規模と販路の拡大を進めていく考えです。

おわりに

余市ムールの取組は、地域の皆さんと一緒に進めていくことで養殖技術の確立や販路開拓を実現することができました。この他にも、水産研究本部は、ウニやサーモンなど養殖に向けた餌料開発や、マイワシの高鮮度保持技術開発、サケ稚魚へのDHA（ドコサヘキサエン

酸）添加による回帰率向上試験などを地域の皆さんと連携しながら実施しているところです。今後とも水産資源の持続的な利用や北海道の水産業発展のため、引き続きご支援を賜りますようお願いいたします。



余市ムール貝養殖研究協議会が作成した「余市ムール」をPRするポスター