

## 石川県水産総合センターの取組み

～石川県の資源育成と利活用研究～

### 1 石川県水産総合センターの概要

石川県鳳珠郡能登町にある石川県水産総合センターは、明治31年（1898）設置の水産講習所が始まりとされる。その後、水産試験場の設置を経て、平成6年（1994）に水産試験場、増殖試験場、内水面水産試験場及び水産業改良普及所を統合し、水産総合センターを新設した。現在、本所の他に内水面水産センター、種苗生産を行う3事業所（志賀、能登島、美川）及び学習啓発機関である海洋漁業科学館を有している。

石川県は、日本海に大きく突き出た能登半島を有し、対馬海流や日本海固有水とよばれる底層の冷たい海水の影響もあり、周辺海域では暖水性のブリやサワラ、冷水性のマダラやハタハタ等の多種多様な魚介類が漁獲される。また沖合には大和堆（海底山脈）があり、甘えび（ホッコクアカエビ）やスルメイカの好漁場が形成されている。

しかし、乱獲などで資源が減少傾向にあるため、資源管理型漁業の推進や増殖の取組みが重要になっている。水産総合センターでは、ブリやヒラメ等の主要魚種に係る資源調査や資源回復手法に係る調査・研究を行うほか、マダイ、クロダイ、サザエ等の種苗生産に携わっている。



写真1 貞方勉 水産総合センター長

### 2 新たな研究課題

水産総合センターでは、台風や低気圧の通過に伴い発生し、定置網漁業に大きな被害をもたらす「急潮」の予測技術の精度向上や、急潮に強い漁具の開発を行っている。また、利用が限られていた伝統的発酵食品や海藻（ア

カモク）に注目した研究や技術開発を進めている。今後は、資源管理による漁獲量の低下を、鮮度保持や活魚出荷等の流通対策により緩和するモデルプランの開発にも力を注いでいくこととしている。



写真1 アカモクの増殖研究

### 3 アカモクに係わる研究開発

石川県には多種にわたる海藻が生えており、未利用・低利用海藻の有効活用や、海藻が有するフコイダン等の機能性成分を含む商品開発の要望が高い。水産総合センターでは、アカモクを対象として、機能性成分の分析や酵素利用による加工素材の開発を進めるとともに、将来の需要増大に対応するため、増養殖技術の開発を進めている。

### 4 アカモク・クラスターの課題

これまでアカモクを利用して開発された食品には、パン、乾麺、クッキー等がある。海藻の成分が健康に良いということや味もよいことから市場性は高く、これらの食品以外にも利用できる可能性がある。しかし、食品加工業者が求めるアカモクの荷姿（粉末化）、ロットに対して、漁業者サイドが安定して供給するシステムができていないことが事業化の拡大を阻んでいる。

また、アカモクに対する需要の増大に伴って採取量が増大すれば、藻場の減少が懸念される。藻場を保護しながら利用を拡大するには、養殖技術の確立が必要となる。しかし、生産者やメーカーの期待は高いものの、研究予算や研究員に限りがあることを考えると、まだまだ時間がかかりそうである。現状では「流れ藻・寄り藻」を回

収して原料化することも検討すべきだが、この方法によりどれだけ回収可能であるのかを調査する必要がある。

アカモクに関する研究は、石川県内では同センターが先駆的に行ってきた。しかし、他県でも機能性成分の研究が行われていることを考えると、さらに研究のスピードアップが求められている。そのためには、県内で意欲のある他の研究機関との積極的なコラボレーションが必要ではないかと思われる。また、マーケットは小さくなるが、希少価値を生かす戦略も可能であることから、利益率の高い商品開発へシフトすることも考えなければならない。

（文：有限会社食品環境研究センター 新蔵 登喜男）  
\*社団法人食品需給研究センター 客員研究員

