

大船渡水産振興センター「復興板」

令和2年9月15日発行 第89号

1 漁港関係施設の災害復旧工事 進捗状況

令和2年8月31日現在の管内県営漁港関係施設災害復旧工事の進捗率は、89%となっています。

	災害査定 (R1再調査決定額)		発注		進捗状況		完成
	件数	本工事費 (千円)	件数	発注額 (千円)	出来高 (千円)	率 (%)	件数
漁 港	242	33,037,441	240	32,650,375	32,639,011	99	236
漁港海岸	11	33,784,333	11	29,587,607	26,748,603	79	9
漁 場	2	498,880	2	498,880	498,880	100	2
合 計	255	67,320,654	253	62,725,499	59,886,494	89	247



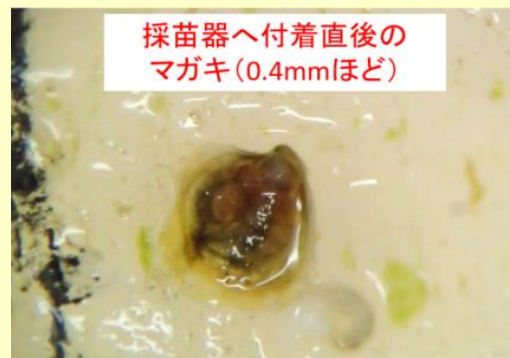
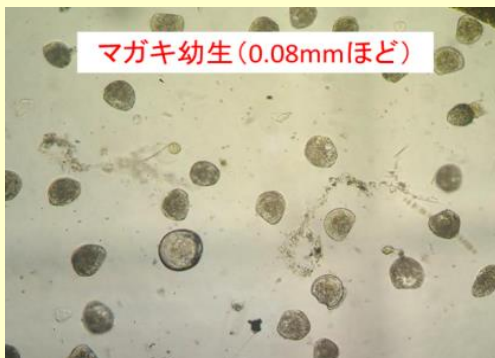
さっちゃんNEWS part1

<マガキ天然採苗試験を行いました！>

大船渡湾では漁業者と大船渡水産振興センターが協力して、7月末からマガキ天然採苗試験を行っています。

マガキは7～9月頃にかけて産卵し、ふ化した幼生は2～3週間くらい海の中を漂っています。その後、岸壁や岩場などに付着しますが、その時にタイミングよく採苗器（ホタテの殻をつなげたもの）を海へ入れるとたくさんの幼生が付着します。

採苗器を入れるタイミングを逃さないよう、海の中で漂う幼生の量や採苗器に付着したマガキの量を調査しています。



★★★_スマイル130 (いちさんまる) プロジェクトについて_★★★

「130万人誰もが笑顔に」をスローガンに掲げ、「県民の笑顔のために」、「感謝の笑顔（県外、世界に）届ける」を活動のコンセプトとし、復興に取り組む職員の間を盛り上げ、復興に向けた県民と一体感のある取組を展開し、岩手のあるべき未来に追いつく復興を推進する取組みです。

2 水産施設等の復旧・魚市場の水揚げ状況

(1) 共同利用施設等の整備状況

漁協や各漁業者、水産加工業者などが共同で利用する施設の整備を支援しています。
令和2年度に陸前高田市管内で漁船上架施設1件の整備が予定されています。

(2) 大船渡市魚市場の水揚げ状況（1月1日から7月末までの累計）

令和2年		令和元年		震災前 (H20~H22の平均)		前年比 (R2/R1)		震災前(H20~ H22の平均)との 対比	
数量(ト)	金額(千円)	数量(ト)	金額(千円)	数量(ト)	金額(千円)	数量(%)	金額(%)	数量(%)	金額(%)
14,551	1,369,971	14,914	1,357,340	16,051	1,674,760	98	101	91	82

出典：いわて大漁ナビ

令和2年1月から7月までの大船渡市魚市場の水揚げ量は14,551トンで、前年度の98%、震災前の91%でした。主な水揚げ魚種は、マイワシ(9,135トン、4億7千7百万円)、サハ類(2,349トン、2億3千9百万円)、ショッコ(674トン、9千5百万円)などでした。なお、前年度と同等の水揚げ量になった理由は、ショッコが前年比の746%も漁獲されたことに影響されています。

※ショッコとは小さいブリの地方名です。



さっちゃんNEWS part2

<生食用カキの ノロウイルス食中毒対策について>

食中毒は大きく5つ（細菌性・ウイルス性・自然毒・化学性・アレルギー様食中毒）に分類され、ノロウイルスによる食中毒はウイルス性食中毒の1つです。ノロウイルスはヒトの腸管内やカキ等の二枚貝類の中に潜在し、二枚貝類の生食や、調理従事者を介して二次汚染された食品を経口摂取することにより発症します。潜伏期間は24~48時間で、発症すると吐き気・嘔吐・下痢・腹痛等の症状が現れます。

これから生食用カキの出荷シーズンになります。安全・安心なカキを皆様にお届けるするために、毎週ノロウイルスの検査を行い、ウイルスが検出された場合は、次回以降の検査で連続2回の陰性が確認されるまで出荷が自粛されます。また、生食用カキを出荷する際には、滅菌海水のかけ流し水槽に24~48時間浸漬させ、安全性を高める取り組みも行われています。

これから旬を迎え、生でも加熱調理でも美味しい岩手県産カキ。本県の安全対策にもご理解いただきつつ、ぜひお召し上がりください！



「さけの子さっちゃん」は、
大船渡水産振興センターの
PRキャラクターです！



『復興板』に関するお問い合わせ先
沿岸広域振興局水産部
大船渡水産振興センター〔担当 玉山〕
岩手県大船渡市猪川町字前田6-1合同庁舎4階
TEL:0192-27-9915 FAX:0192-21-1229