

大船渡水産振興センター「未来板」

令和3年11月17日発行 第4号

1 漁港関係施設の災害復旧工事進捗状況

令和3年10月31日現在の管内県管理漁港関係施設災害復旧工事の進捗率は、98.3%となっています。

	災害査定 (R1再調査決定額)		発注		進捗状況	
	件数	本工事費 (千円)	件数	発注額 (千円)	出来高 (千円)	率 (%)
漁港	242	33,037,441	242	32,750,826	32,697,010	99.8
漁港海岸	11	33,784,333	11	30,275,785	29,220,611	96.5
漁場	2	498,880	2	498,880	498,880	100
合計	255	67,320,654	255	63,525,491	62,416,502	98.3

2 水産施設等の復旧状況

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3年度に陸前高田市で漁船上架施設1件の整備が完成し、管内の共同利用施設の復旧は全て完了しました。

3 魚市場の水揚げ状況

9月の大船渡市魚市場の水揚げ状況（水揚げ上位3種比較）

	令和3年		令和2年		前年比 (R3/R2)	
	数量 (トン)	金額 (千円)	数量 (トン)	金額 (千円)	数量 (%)	金額 (%)
カツオ	354.2	77,851	126.1	40,828	281	191
サンマ	350.8	260,368	37.3	52,638	941	495
シヨッコ※	226.9	32,798	282.2	43,001	80	76
水揚げ全種合計	1,329.3	464,407	2,334.6	345,332	57	134

出典 岩手県水産情報配信システム

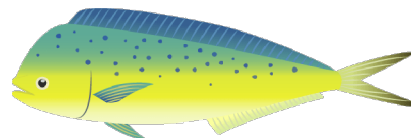
※シヨッコとは、ブリの小さいサイズの呼び名です。

～10月のおさかな◆紹介『シイラ』について～

広く世界の温暖な海に生息し、ハワイでは『まひまひ』と呼ばれて食用とされています。シイラの呼称の語源には、米や麦が結実しない粃（もみ）のことをいう『しいな（粃）』であるとする説があり、表皮が硬く薄身である特徴に由来するとされています。海の表層を群れで泳ぐため、一度にたくさん漁獲されることもあり、『とおひやく（十百）』や『まんびき（万匹）』と呼ぶ地域もあります。

主に小魚を捕食し、漂流物の周辺に集まる習性で知られるこの魚は、釣りの対象としても人気です。

近年、岩手県沿岸で漁獲量が増加していますが、あまり本県の食生活に馴染みのない魚のため、その利用法が課題です。淡いピンク色をした身の食味は淡泊で、火を通すことで柔らかさと噛み応えを併せ持った身質になるのが特徴です。ハーブソルトや塩コショウをまぶした上に衣をつけてフライにしたり、一口大に切って、野菜と一緒にバター、醤油、塩コショウでソテーにしたりすると美味しく、油脂との相性が良い魚です。お店で見つけた方は、ぜひお手に取り、調理法を御検討ください！





～さけの子さっちゃんの気仙NEWS～

NEWS ① 門の浜漁港海岸で水門・陸閘自動閉鎖システム運用開始！



約4分以内に閉鎖

住民説明会の様子
(門の浜漁港2号陸閘)

挟み込み防止装置が
人や車両の挟まれを検知すると
陸閘は一時停止する



挟み込み防止装置

県が東日本大震災津波からの災害復旧事業として門の浜漁港海岸で事業を進めている水門・陸閘自動閉鎖システムについて、門の浜漁港陸閘全3基の運用を開始することから令和3年10月21日に住民説明会を開催しました（地域住民約25名参加）。

これで大船渡市5漁港30基のうち半分（15基）の陸閘が運用開始となりました。

説明会では、水門・陸閘自動閉鎖システムの概要や今回運用開始する箇所について説明し、実際に門の浜漁港2号陸閘が閉鎖する様子を見学していただきました。

また、陸閘に設置されている非常扉を実際に開け閉めしていただくほか、挟み込み防止装置（人や車両の挟まれを検知する）を体験していただきました。

水門・陸閘自動閉鎖システムの整備により、津波時に現地で人が操作することなく、安全かつ迅速・確実に陸閘を閉鎖することができます。

しかし、陸閘を閉鎖しても、まちを守りきれない津波がありますので、津波注意報等が発表されたら、ただちに安全な場所へ避難してください。

NEWS ② ウニ畜養の取組が始まりました！

令和3年10月6日（水）に綾里地先で採捕したウニ約4,900個体を綾里漁港内の蓄養池へ移殖しました。これは、『近年増えすぎているウニの生息密度の適正化を図るとともに、採算性の高い新たな蓄養・出荷モデルを構築すること』を目的とした取組で、県が綾里漁協に委託している事業です。

今後は週に2回程度、エサとなるボイル塩蔵したワカメやコンブを与えながらウニを蓄養します。10月時点では殆ど身が入っていませんでしたが、年末の需要期に身入りの良いウニを出荷することを目標に取組を進めていきます。



「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！



『未来板』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
E-mail:BG0004@pref.iwate.jp