

3 水産業を取り巻く「魚」の現状と課題

(1) 河川における放流の状況

漁協は、漁業法に基づき、河川湖沼への種苗の放流や産卵場造成などの増殖事業を行っている。これは、海面と比べて内水面は資源量が限られており、増殖・放流を行わなければ漁場が成り立たないことに起因する。

漁協の増殖事業経費は、漁業料や遊漁料収入が主な原資となっているが、組合員等の減少に起因する収入減少や放流魚の価格高騰等により、放流量は年々減少している。

河川への放流量が減ると、釣果の低下により本県漁場を訪れる遊漁者が減少し、さらなる漁協収入の減少が懸念されることから、釣れる漁場づくりが必要となっている。

また、アユは、漁業と養殖の双方で本県の主要魚種であり、県内の放流用種苗と養殖用種苗の大部分を栃木県漁業協同組合連合会（以下、「県漁連」という。）の種苗センターが生産している。特に、放流用種苗の購入原資は前年の遊漁料等の収入であることから、遊漁者から評価される種苗の生産と放流が求められている。



県漁連アユ種苗センターでの選別の様子

(2) 漁場及び養殖場における疾病の発生

アユ漁場では、冷水病^{※1}やエドワジエラ・イクタルリ感染症^{※2}が発生し、へい死による資源量の減少や感染症に罹患したアユの活性低下による不漁が問題となっている。

コイでは、致死率の高いコイヘルペスウイルス病^{※3}の発生が問題となっており、本県においても平成 15(2003)年度に初めて確認されて以来、これまでに 29 件の発生が確認されている。

また、養殖場においては、アユの冷水病や異型細胞性鰓病^{※4}、マス類の伝染性造血器壊死症 (IHN) ^{※5}等死亡率の高い疾病に加え、飼育水温の上昇に伴う寄生虫症の増加等が発生している。これらの疾病の発生により、生産効率の低下や飼育管理の負担増が生じ、生産コストの増大につながっている。

※1 水温 15℃～20℃を中心に発生する病気で、アユでの大量死を引き起こすことがある。河川及び養殖場で発生する。

※2 夏場の高水温期に発生し、大量死を引き起こす病気。主に河川での発生が多く、アユが大量死した事例もある。

※3 コイのみに感染するウイルス性の病気。特定疾病に指定されている。

※4 アユに感染するウイルスによって引き起こされる酸欠を伴う病気。

※5 IHN ウイルスがマス類の稚魚等に感染し、造血器が壊死し、大量死を引き起こすウイルス性の病気。

(3) 養殖経営を支える生産コスト対策とスマート化の推進

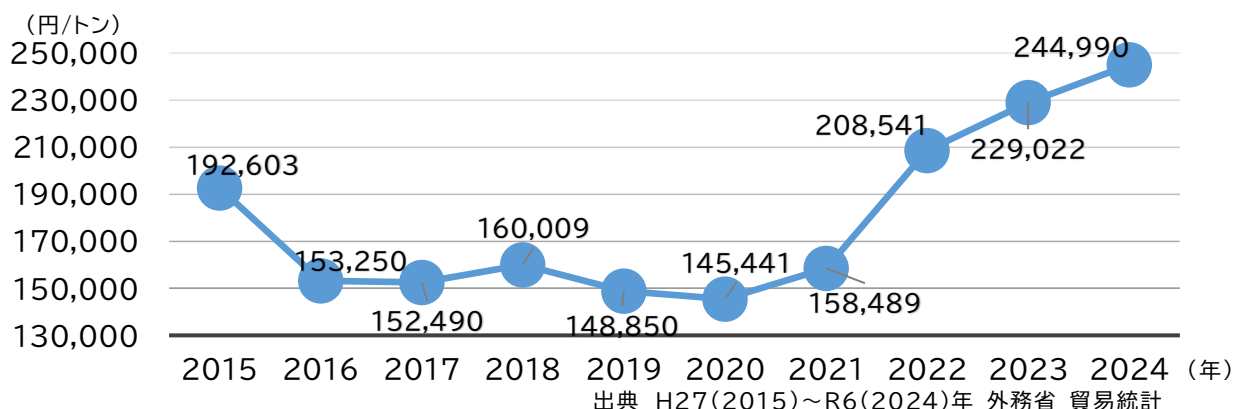
養殖では生産コストのうち飼料費が大部分を占めるが、飼料の主原料は海外産の魚粉であり、物価高や為替安の影響により価格が上昇し、生産コストを押し上げている。また、本県で養魚生産に用いる養魚用水は、アユ養殖では地下水が、マス類養殖では河川水や湧水が使用されており、地下水の揚水ポンプや酸素供給用の水車等を稼働させるための電気料金の上昇も生産コストを上げる要因となっている。しかしながら、コスト上昇分の全てを生産物の販売価格に反映させることは困難な状況である。加えて、養殖生産量の維持には、現在稼働中の養魚池等の生産インフラの存続が不可欠である。



省人・省力化に貢献する
スマート給餌器

このような状況下、付加価値が高いプレミアムヤシオマス[※]等のブランド魚の安定生産技術の開発が重要になっている。このような高付加価値化に加え、スマート技術の導入により低コスト化を進めることで利益率を高めることが可能となることから、スマート給餌器の導入に向けた研究に取り組んでいる。

図 2-3-1 輸入魚粉価格の推移



(4) 本県の豊かな食文化を支える県産魚

本県を代表する魚であるアユは、古くから地域に根ざした食材として、塩焼き、鮎飯、天ぷら、甘露煮等様々な形で利用されてきたが、現在でも県内の宿泊施設、道の駅、観光やな等で本県の特産品として提供され続けている。

また、県が開発したブランド魚であるプレミアムヤシオマス[※]は、生食が可能な地域食材として活用されており、フランス料理等でも提供され、好評を博している。



プレミアムヤシオマス
を使用した料理

※ 特別な餌を給餌し、オレイン酸含有量やサイズなど、7つの品質基準をクリアしたヤシオマス。