

令和8年2月現地情報

糸魚川駐在

～糸魚川沿岸で特筆すべき漂着物がありました～

1月30日に「ダイオウイカが打ち上げられているのではないか？」という情報が入り、情報を基に糸魚川市藤崎の砂浜に急行しました。確かに10mを超える白い物体が波打ち際に漂着していました。ものすごい腐敗臭が漂っており、生物の死骸であることは容易に察することができました。しかし、よくよく観察すると、(写真にも写っていますが)白い物体から骨が突き出ています。ダイオウイカを含む軟体動物には骨がないので、残念ながらダイオウイカではなく、皮膚の質感やサイズからクジラ類の死骸ではないかと推察されました。この死骸は数日後に処分されたということです。

また、2月27日には糸魚川市押上の海岸に大量のイワシが漂着しました(図2)。体側の斑紋からマイワシと推察されました。3年前の2023年2月にも筒石で大量のマイワシが漂着しており、今回の件も含めて近隣住民を不安がらせる事態となりました。原因としては、イルカなどの捕食者に追われたことが一因ではないかと考えられています。

このような漂着物は安全衛生上問題があったり学術的に貴重であったりするため、もし発見されましたら、近づかずにご報告ください。



図1 糸魚川市藤崎の砂浜に打ち上げられた漂着物



図2 マイワシの漂着した押上海岸の様子

令和8年2月現地情報

新潟駐在

～にいがたフィッシングショー2026に出展しました～

令和8年2月14日（土）と15日（日）の2日間、新潟市の朱鷺メッセ（新潟コンベンションセンター）にて開催された「にいがたフィッシングショー2026」に、県水産課がブース出展しました！本イベントは、北陸地方を中心に釣具店を展開する株式会社ホンマ／FISHERSが主催し、多くの釣り愛好者で賑わう人気イベントです。会場では、釣りに関する最新情報や商品展示が行われる中、新潟県ブースでは、漁業の仕事や漁協への加入に関する情報発信を行いました。

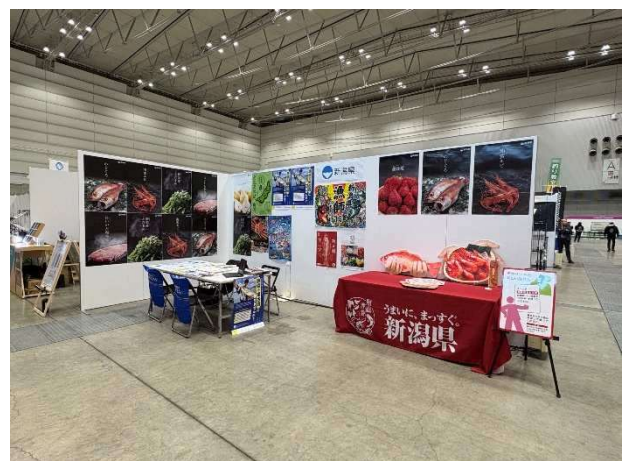
具体的には、「新潟県で漁師になろう」リーフレットや、漁業関連の求人情報、組合員募集の資料などを展示・配布しました。また、新潟の四季折々の魚を紹介する映像の上映や、県推進ブランド品目のポスター展示を通して地魚の魅力を来場者に伝えました。

2日間でたくさんの方にブースへ立ち寄っていただきまして、来場者からは「漁業に興味がある」「兼業で関われるのか知りたい」といった声が聞かれ、漁業の担い手不足の現状や、准組合員として魚を出荷する方法などについてご説明しました。

今回の出展を通じて、釣りをきっかけに漁業への関心を持つ方が多いことが改めて実感でき、今後の担い手確保における、幅広い情報発信の重要性に気づかされました。今後も引き続き、新潟県の漁業の魅力発信と担い手確保に取り組んでまいります！



フィッシングショーの様子



新潟県ブース

令和8年2月現地情報

村上駐在

～エソちゃんこ鍋&缶詰づくり体験教室を開催～

2月14日、村上市さんぼく会館において一般公募の親子を対象にした食育体験教室が行われました。これは、山北地区舩いプロジェクトの主催で村上市地域おこし協力隊の協力のもと企画・開催されたもので、当日は村上市と新潟市から5組の親子、計10名の方の参加がありました。体験内容は、エソのちゃんこ鍋の調理と水産加工品（骨せんべい）を缶に入れて手動の機械で「巻しめ」を行う缶詰づくり体験です。調理体験では子どもたちが野菜を型抜きしたり、エソのつみれを混ぜたり、楽しんで体験する様子が見られました。そして、出来あがった鍋の試食では「美味しい！」という声が沢山聞かれました。調理体験後の缶詰づくりは、珍しい体験です。専用の機械でゆっくり缶の蓋を巻締めることで、密閉された缶詰が完成します。それぞれ参加者がオリジナルのラベルを作って貼ると、世界で一つの缶詰が出来上がります。缶詰づくりを楽しみながら親子で協力してつくる様子が印象的でした。今後もこのような体験教室を通して、プロジェクトを知っていただき、地元の水産業を身近に感じてもらえるよう取組をサポートしていきたいと思えます。



調理の様子



調理完成品！



缶詰づくりの様子



缶詰完成品！

令和8年2月現地情報

佐渡駐在

～海業モニターツアーを開催しました～

令和8年2月22日～23日に海業モニターツアーを開催しました。

これは、漁港を中心とした漁業地域において、観光との連携によって活性化を目指す「海業（うみぎょう）」を推進するにあたり、将来の海業の本格実施に先立ってツアーを試行し、課題の抽出等を行うため新潟県が主催したものです。

当日は全国から9名の参加をいただき、1日目には、新潟魚食普及の会森川あゆ子氏による大型のヒラマサの解体見学、イナダのさばき体験、2日目には、佐渡水産物地方卸売市場のせり見学、加茂湖でカキ養殖を営む伊藤剛氏の案内により養殖筏の見学、殻剥き体験などを行いました。

参加者からは、「魚さばき体験が良かった」「カキの生産者の説明で、どうして加茂湖のカキが美味しいか分かった」といった感想が聞かれました。

参加者に回答いただいたアンケートや体験を実施した漁業者等からの感想等をもとに課題の抽出と今後の取組の改善を図っていく予定です。



イナダさばき体験の様子（講師：森川あゆ子氏）



カキ殻剥き体験