

効果的な磯焼け対策と磯根資源の地域ブランド（GI）

福島県水産事務所 副主査
鈴木 聡

開催日時：令和6年9月10日（火）14：00～16：00

開催場所：福島県水産会館研修室（いわき市中央台飯野4-5-1）

研修対象者：漁業者、漁業協同組合職員、自治体職員

出席者数：30名

講演名：①「効果的な磯焼け対策について」

②「地理的表示保護制度の概要と水産物の事例について」

講師：①元 東京海洋大学准教授 現 海藻資源リサーチ 代表 藤田 大介 氏

②水産研究・教育機構 水産技術研究所 主任研究員 村田 裕子 氏

1. はじめに

近年の海水温の上昇や漁場環境の変化等により、全国的に藻場の磯焼けが発生しており、より効果的な対策が必要になっている。福島県いわき地区ではエゾアワビ（以下、アワビ）やキタムラサキウニ（以下、ウニ）を対象にした磯根漁業が盛んに行われており、それらの餌料である海藻の保全が課題となっている。

また、磯根資源のうち、ウニを使ったいわき市の特産品である「貝焼き」は地域的な伝統料理として親しまれている（図1）。しかし、海外産の原料を活用した製品が流通しており、地域の知的財産として保護していく必要がある。

以上の背景から、海藻生態学や藻場保全の研究者である藤田大介氏及び水産加工品の研究者で地理的表示保護（GI）制度の学識経験者でもある村田裕子氏を講師として招き、福島県の漁業者や漁協職員等に対して磯焼け対策の先進事例や地理的表示保護制度、地域ブランドの取組事例を紹介してもらい、磯根資源の利用に関する啓発を行うことを目的に研修会を実施した。



図1. 貝焼き

2. 研修会の概要

本研修会は、令和6年9月10日に福島県いわき市の福島県水産会館にて開催された。当日はいわき地区でウニ・アワビを漁獲する採鮑漁業者19名、漁業協同組合職員、自治体職員11名の合計30名の出席があった。

研修会では、話題提供として、福島県農林水産部農産物流通課から「福島県内GI产品及びブランド力強化に係る取組」として、県産農畜産物の事例が発表された。

その後、元東京海洋大学准教授、現海藻資源

リサーチ藤田代表から「効果的な磯焼け対策」と題し、全国での磯焼け対策の取組、福島県地先での調査内容を御講演いただいた。また、水産研究・教育機構 水産技術研究所の村田主任研究員から「地理的表示保護制度の概要と水産物の事例」と題し、GI 制度の概要や事例について御講演いただいた。講演の後には、活発な質疑応答や意見交換が行われた。

3. 話題提供

(1) 福島県内 GI 产品及びブランド力強化に係る取組

- ・福島県内 GI 産品として、南郷トマト、阿久津曲がりねぎ、川俣シャモ、伊達のあんぼ柿、たむらのエゴマ油、昭和かすみ草がある。
 - ・ブランド化、販路・消費拡大に係る事業として、販促フェア、バイヤー向け産地ツアー、オンライン商談会、交流会を実施している。
 - ・具体的なブランド戦略の事例として、ブランド米「福、笑い」について、CM などでの情報発信、試食 PR、トップセールスを実施している。
 - ・販売促進に関する補助事業として、135 団体に支援し、販売イベントの開催経費やパッケージ作成経費の支援を行っている。
 - ・農林水産物ブランド力強化推進のため、県内 3 産地（県北地方のもも、会津地方のアスパラガス、いわき地方のねぎ）で「ならではプラン」を策定し、市場調査や認知度調査を行っている。
- (Q) GI 申請から 5 年ほどかかっている産品が多いが、農産物ならではの特徴か。
- (A) 申請書の補正や現地審査等の要因で長期化している場合がある。
- (Q) GI マークを使用したシール等の PR 資材の

補助事業はないか。

- (A) いまのところなく、各団体が自費で PR 資材を作成している。

4. 講演

(1) 効果的な磯焼け対策

ア 磯焼け対策とは

- ・藻場が衰退した岩礁域において藻場を回復し維持するための対策。
- ・藻場造成とは異なるもので、宅地造成に対する庭の手入れが磯焼け対策に該当する。
- ・磯焼け域での投石やブロック投入は磯焼けの上積みになるだけで乱用しない。

イ 磯焼け対策の基本

- ・藻場形成阻害要因を軽減させ、必要な場合に不足するタネや栄養塩を添加する。
- ・ウニが高密度にいる場合、除去やカゴ・網での侵入防止が効果的。
- ・海藻の胞子が不足する場合は、母藻や種苗を供給すること。ロープ養殖が近年主流で、スポアバッグは中で母藻が傷まないようにする必要がある。
- ・栄養塩が不足する場合は、腐葉土や酒粕、鉄鋼スラグ等を施肥する。
- ・対策を成功させるには基本を守り、海藻が残りやすい場所から始めることが重要。
- ・食害生物の除去は最初が肝心で、徹底して行うこと。
- ・長く続けるには、人づくり、技づくり、流れづくりを念頭に置く。

ウ 各地区の状況

- ・各地区の採鮑漁業者より、アイゴ稚魚やブダイ、イシダイ、ムラサキウニ等が近年見られているといった報告があった。
- ・ムラサキウニは他県で種苗放流研究をしているが、やめるよう助言した。
- ・水産多面的事業を活用した藻場保全では、

いくつかの課題が挙げられているが、一つ一つの対策の効果をチェックし、さらなる改善を図っていくことが重要。

- ・ 今後、アイゴが増えた際の効果的な駆除方法としては、定置網、刺網、釣りなどがある。西日本では買い上げによる徹底漁獲、仕切り網による囲い込みを行っている。
- ・ 福島県沿岸は岩礁域が小規模で不連続、親潮の南限変動域で水温変動、経年変化が大きい海域。風が強い日が多く、濁りも強いという環境のため、海藻被度把握のためには水中ドローンより空中ドローンが適している。

(2) 地理的表示保護制度の概要と水産物の事例

ア 地理的表示保護制度とは

- ・ その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する製品の名称を地域の知的財産として保護するもの。
- ・ ビジネスにおいては地域と結びついた製品の品質、製法、評判、ものがたりといった潜在的な魅力や強みを見える化し、国による登録やGIマークと相まって、効果的、効率的なアピール、取引における説明や証明、需要者の信頼の獲得を容易にするツール。
- ・ 効果として、登録産品のみが地理的表示とGIマークを独占的に使用でき、国による取締により訴訟の負担なく模倣品が排除可能。
- ・ 似た制度に地域団体商標制度があり、自己で権利行使をしなければいけない点が主な違い。
- ・ 登録手続きは、生産者団体が申請書と添付書類（明細書、生産工程管理業務規程）を申請する。

- ・ 申請の受付後、申請の事実の公示がなされ、補正期間に入る。補正期間内に補正書の提出がない場合は却下される。
- ・ 補正後、登録申請の公示がされ、3か月のパブコメ後、学識経験者の意見聴取を経て登録の可否が判断される。

イ 登録産品の事例

- ・ 令和6年8月27日現在、全国148産品が登録されている。
- ・ 水産物の事例として、浜中養殖うに、長崎からすみ、大野あさり、小川原湖産しじみ、若狭小浜小鯛ささ漬がある。
- ・ 浜中養殖うには、北海道浜中町の養殖エゾバフンウニで、オレンジに近い濃い黄色の身で大きさや色がそろっている。苦み・雑味のない濃厚な甘味や味わいが市場等から高く評価されている。
- ・ 長崎からすみは、ボラの卵巣を用いた加工品で、150年もの間、将軍家に献上される珍味。艶やかな琥珀色で雑味がなく、魚卵そのものから醸し出される濃厚なうま味と香りを持つのが特徴。

5. 主な質疑と意見交換

- (Q) 令和5年度よりムラサキウニは採鮑漁業者からの提供で数個体確認している。他県でムラサキウニの種苗生産研究をしている際、放流しない方が良いと助言したとのことだがなぜか。
- (A) まず、商品価値がないということ。キタムラサキウニに比べ食味が悪い。また、岩盤穿孔による環境悪化が理由として挙げられる。
- (Q) 地域団体商標制度と地理的表示保護制度を組み合わせることも可能とのことだが、いわき地区の貝焼きの場合、地域団体商標制度も取得した方がよ

いか。

(A) 地域団体商標制度も活用できるが、自己で権利を行使するという点で損害賠償請求などの負担が大きいため、地理的表示保護制度のみでよいかと思う。

(Q) いわきの貝焼きが仮に地理的表示保護制度に登録されたとすると、今後、製造の過程で新たに作業が発生することはあるか。

(A) 申請時の生産工程管理業務規程は、現状の生産方法に従い記載すると思われるため、記載している以上の作業が新たに発生することはない。

(Q) ういの貝焼き風味と謳った3次加工品が販売されているが、仮に地理的表示保護制度に登録すれば、名称を謳っている場合でも取り締まり対象となりうるか。

(A) 地理的表示保護制度では名称に地区を特定できるものを入れないといけないため、貝焼きの場合は「いわきのういの貝焼き」となると思われる。そのため、その名称を使用した場合は取締対象となる。しかし、単に「貝焼き」と謳っている場合は対象とならない。



6. 謝辞

講師を快くお引き受けいただいた藤田氏及び村田氏には、大変お忙しい中、貴重なご講演をいただきまして厚く御礼申し上げます。

本講演会は、受講した漁業者、漁協職員等にとって、大変有意義な研修会となり、今後の磯根資源の有効活用、ブランドの推進に向けた取組に役立つものと考えます。