



LED集魚灯を搭載した大型さんま漁船

CONTENTS

- 水産分野の地球温暖化対策に関する研究・技術開発について 2
増殖推進部研究指導課
 省エネルギー技術の開発・普及
 水産バイオマスの資源化技術
 地球温暖化による沿岸漁場環境への影響評価・周応対策検討調査
- 民間による新たな取組 5
漁政部企画課
 水産エコラベリングについて
- おさかなマイスターについて 6
漁政部加工流通課
- 回遊魚 7
漁政部企画課長 石川 裕
- 平成 20 年 2 月分のプレスリリース 8

○水産分野の地球温暖化対策に関する研究・技術開発について

研究指導課

地球温暖化現象が国内外で問題視されております。先般公表された気候変動に関する政府間パネル（IPCC）の報告書によれば、気候システムに温暖化が起こっていることが断定され、その原因は、人為起源の温室効果ガスの増加であるとほぼ断定されています。また、地球温暖化は加速的に進行しており、水産業にも深刻な影響を及ぼすと予想されています。

また、気象庁によれば、地球温暖化に及ぼす影響がもっとも大きな温室効果ガスは二酸化炭素であり、人間活動に伴う化石燃料の消費、森林破壊などの土地利用の変化等により、大気中の二酸化炭素濃度は増加し続けていると報告されています。

加速度的な温暖化の進行により、生物の適応力を超えた速度での生息環境の変化によって沿岸域における多様性の減少、赤潮の頻発、魚病の発生、また、養殖適地の変化、漁場の変化、台風・大波浪・急潮等の発生による養殖生簀・定置網等の物理的破壊の増加等が予想され、水産業への大きな影響が懸念されています。

水産庁は、平成19年6月に策定された農林水産省地球温暖化対策総合戦略を踏まえ、水産業における省エネルギー技術の開発・普及、海藻等水産バイオマスの資源化技術の開発、沿岸漁場環境に及ぼす影響の把握・評価及び適応策の検討等の取り組みを推進することとしています。

1 省エネルギー技術の開発・普及

地球温暖化防止策である二酸化炭素排出量の削減及び昨今の燃油価格高騰対策として、省エネルギー型漁業の推進が重要な課題となっています。水産業における省エネルギー対策としては、経済速度での運航や設備等の適切な保守管理などの取り組みとともに、新たな省エネルギー技術の開発・普及が重要です。

このため、平成18年度より「省エネルギー技術導入促進事業」において漁船漁業における省エネルギー技術の開発・実証に対して支援を実施してきたところであり、平成20年度からは事業内容の一部拡充を行い水産業における省エネルギーの加速化を図ることとしています。

(1) 魅力ある水産業のための技術開発事業

本事業では、漁船漁業における省エネルギー技術の導入促進を目的として、漁業において未普及な省エネルギー技術課題に関する実証試験及び成果普及に対して支援を行うこととしています。新たな省エネルギー技術の漁業現場への導入に際しては、陸上等の他産業で一定の効果が得られているものであっても、

洋上という特殊な環境での運用、また、操業への影響などにより、計画通りの省エネ効果が得られない、若しくは、省エネルギー効果は得られても現場での使用には耐えられない等のリスクが避けられません。本事業では、このような未普及な省エネルギー技術について、導入に取り組む漁業者に対して短期集中的に支援を行い、実証成果の普及を推進するものです。

本事業は、提案公募方式により漁業者等が取り組む技術課題を公募し、専門家による審査を経て採択を決定、事業を実施しています。平成18年度から19年度にかけて、さんま棒受け網漁業等におけるLED集魚灯の導入や、強じんな新素材を使用した沖合底引き網漁業における軽量化網の導入など、全国の漁業者からの提案のべ26課題が採択され、実証試験が実施されてきています。

平成20年度からは、従来の漁船漁業に加え、生産・加工・流通の各現場における省エネルギー技術の開発・実証を新たに対象とし、水産業における省エネルギー化を促進することとしています。

(2) 漁場探索技術開発事業

本事業では、まぐろはえ縄漁業等漁船漁業における漁場探索に要する燃油を削減するため、漁場位置を特定する技術の開発を、平成18年度から20年度の3年計画で実施しています。

具体的には、人工衛星から得られる海面高度や水温画像等の観測データと、協力漁船により実測される水深別水温実測データ等を基に、シミュレーションモデル等を用いた水温躍層の深度推計、水深別水温図等を作成し、漁場位置を特定する技術の開発に取り組んでいます。さらに海況予測モデルを活用した10日後までの漁場形成予測を試みています。この技術により、海洋の中層を遊泳するまぐろ類を漁獲対象とするまぐろはえ縄漁業等における省エネルギー効果が期待されます。

(3) バイオマス燃料自給型漁船漁業創出事業

本事業は、化石燃料に依存した漁船漁業のエネルギー消費構造の転換や地球温暖化対策に資するバイオマス燃料の利用拡大、未利用水産資源の有効利用等を推進するため、現在漁獲対象となっていない未利用資源を原料に船上でミール及びバイオマス燃料を生産し、自船の燃料を自給しながら操業する新しい漁業の創出を目指すものです。昨今需給の逼迫により価格の上昇している養殖用ミールの安定供給にも資するとともに、バイオマス燃料を沿岸地域へ供給することが期待されます。

このため、海洋の未利用資源を活用しバイオマス燃料及び養殖用ミールを船上で効率的に生産するシステムの研究開発を行

います。また、本システムを利用した新しい漁船漁業の創出に向けて、適切な操業形態や漁獲対象のあり方に関する検討や「バイオマス燃料自給型漁船」の試設計などを行うこととしています。

2 水産バイオマスの資源化技術

(1) 水産バイオマスを取り巻く現状

近年、地球温暖化が懸念されておりますが、その対応策の一つとして、大気中の二酸化炭素増大につながらないバイオ燃料の利用があります。水産分野におけるバイオ燃料としては、海藻からのバイオメタンガスやバイオエタノール、魚油からのバイオディーゼル燃料など加工残渣等を含め幅広い水産資源を利用した生産が考えられます。昨年、農林水産省では、2030年までにバイオマスの収集・運搬に要する費用の低コスト化、エタノールを大量に生産できる作物やバイオマスから大量にエタノールを生産する技術の開発等がなされれば、現在の国内ガソリン使用料の10分の1に当たる600万キロリットルの国産バイオ燃料の生産が可能になると考えました。そのための取り組み強化が求められており、水産分野においてもその達成に向け貢献していく必要があります。

しかし、水産バイオマスの利活用技術は他の分野に比べて大幅に遅れています。水産分野が固有に抱える課題としては、水産物が農林産物に比べ塩分や水分を多く含み、その処理に要する費用が大きいことがあげられます。また、地域によって獲れる魚種、海藻が異なるため画一的な技術開発が難しくそれぞれ個別に対応する必要があることや、開発されたとしても時化や潮流の影響により収穫量が変わるため一定量の確保が難しいと

いった安定供給の面での問題などがあります。特に、取り組み強化が求められているバイオ燃料の生産技術開発のうち、海藻からバイオエタノールを生産する技術については、大幅に遅れています。その原因としては前出の理由のほか、陸上植物の主成分がデンプン、セルロース系であるのに対し、海藻の主成分はアルギン酸などの難分解性多糖類であることです。そのため、既存のエタノール生産技術が利用できません。

一方、我が国のもつ水産バイオマスのポテンシャルは非常に大きく、それは200海里水域が国土の13倍ということからも容易に想像できます。このことから、バイオマス・ニッポン総合戦略の具体的行動計画では、海洋バイオマスの利活用技術を推進することが位置づけられています。また、近年、海藻からバイオエタノールを生産する構想が民間機関においても検討されています。

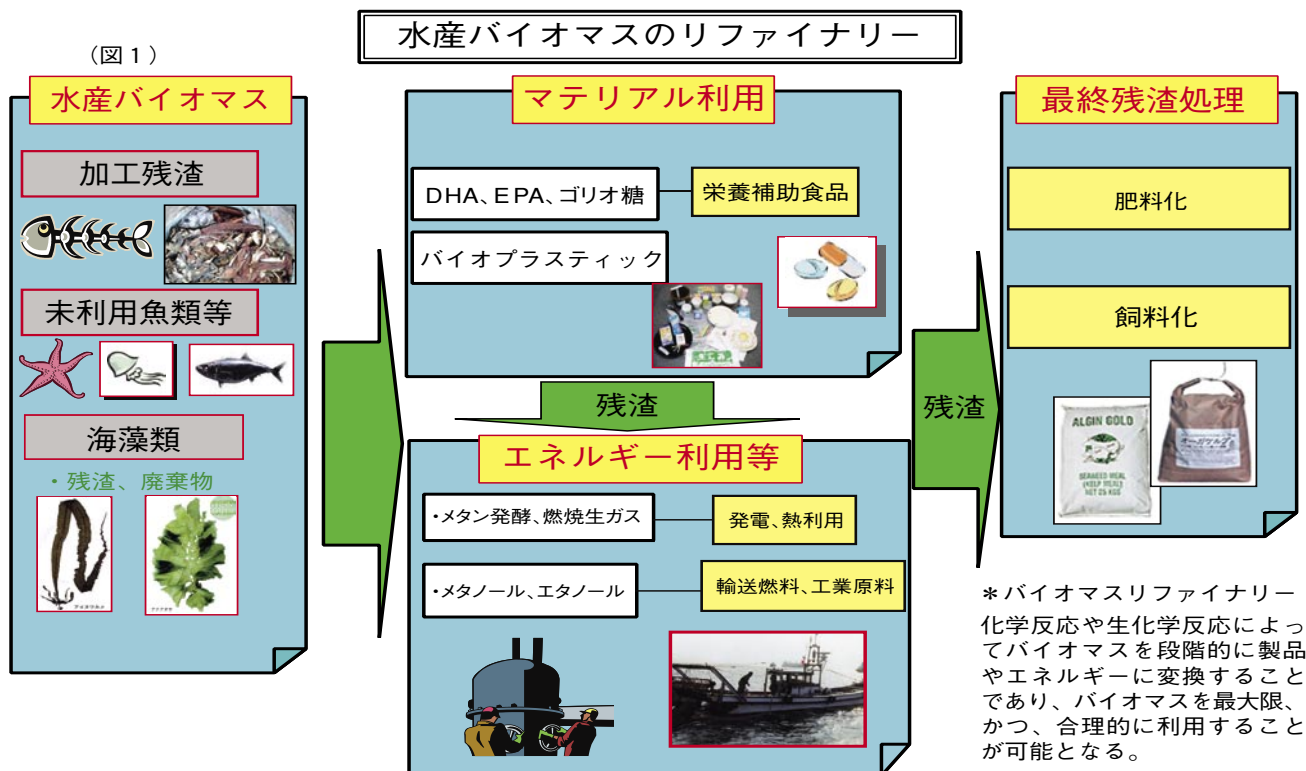
(2) これまでの取り組み

このような背景のもとに、平成15年度より「水産バイオマスの資源化技術開発事業」として、水産加工残渣や未利用資源などからの餌料化・食品化技術の開発のほか、機能性食品素材として病気の予防に寄与するEPA、DHAの抽出や生理活性物質として健康増進機能を有するオリゴ糖を生産するための技術開発に取り組んできました。さらには、平成18年度より、バイオマスからの製品化、バイオ燃料化などをシステムティックに行うバイオマスのリファイナリー技術(図1)を構築するための検討も行ってきました。

(3) 事業の内容

平成20年度からは、これまでに取り組んできた水産バイ

(図1)



オマスから有用成分を抽出する技術やメタンガス発酵によるエネルギー化技術の開発等を進めるほかに、海藻からバイオエタノールを効率的に生産するための必要な技術である主成分のアルギン酸からの糖化技術やアルコール発酵技術の開発に取り組みます。また、大量生産が容易であり、バイオ燃料用の資源作物として適切な海藻を探索します。主な取り組み内容は以下のとおりです。

(ア) 高付加価値化技術の開発

水産未利用資源を原料として、高機能成分の抽出・製品化に関する技術やバイオプラスチック生産技術の開発を行います。

(イ) 燃料・エネルギー変換技術の開発

海藻類未利用資源を原料として、バイオエタノールやバイオメタンガスを生産する技術の開発を行います。

(ウ) リファイナーリーシステム構築の検討

高付加価値化やエネルギー変換等の資源化技術を総合的に活用するシステムを構築するための検討を実施します。

(エ) バイオ資源作物の探索・検討

資源作物として適切な海藻等を探索するために必要なデータ収集及びその確保の方法について検討を行います。

3 地球温暖化による沿岸漁場環境への影響評価・適応策検討調査

地球温暖化が沿岸・内湾域の海洋環境及び生態系に及ぼす影響については、沿岸・内湾域が持つ陸域及び気象の影響を直接的に受けやすいという特性上、沖合域に比べて早期に地球温暖化の影響が顕在化するおそれがあります。現に、沿岸・内湾域においては、地球温暖化が一因と考えられる海水温の上昇やこれまでに見られなかった新奇有害・有毒プランクトンの出現・増加等が報告されており、移動できないため環境変動の影響を受けやすい養殖業、藻場・干潟及びアワビ、サザエ、イセエビ等の磯根資源に大きな影響を及ぼすことが懸念されています。

地球温暖化が加速的に進行している状況にあって、問題の放置や対策の遅れは水産業の存続や水産物の安定供給の確保等に重大な影響を及ぼす可能性があることから、地球温暖化による沿岸漁場環境への影響評価・適応策検討調査（平成20年度～22年度）として、以下の研究開発を行うこととします。

(1) 自動観測ブイを用いたリアルタイム沿岸漁場環境モニタリングによる地球温暖化影響評価手法の開発

各海域の漁場環境特性に即して、これまで得られた知見等も活用しつつ、沿岸・内湾域のモデル海域において、表層・中層・低層といった水塊としての環境変化を捉えるため、自動観測ブイを複数個所に設置して、リアルタイムで水温、塩分濃度等のモニタリングを行うとともに、定期的及び水塊の環境変化が発生した際には詳細な漁場環境及び対象水産生物の調査を実施す

ることにより、地球温暖化が養殖業や磯根資源等に及ぼす影響を的確に評価する手法の開発を行います。



佐賀県鹿島市沖に設置の自動観測ブイ（水産総合研究センター）

(2) 分子生物学的手法を用いた有害・有毒プランクトンの迅速・簡便モニタリング手法の開発

赤潮といった有害・有毒プランクトンの大量発生は、養殖業に甚大な被害をもたらしますが、地球温暖化に伴って新奇な有害・有毒プランクトンが出現する可能性があります。そのため、これら新奇の有害・有毒プランクトンの出現動向を早期に把握するため、これまでの知見等から得られた有害・有毒プランクトンの遺伝子レベルの特性に着目し、当該プランクトンのDNAマーカーを設計・開発し、種による遺伝子の差異に反応するDNAチップを用いて、全国各海域における現場サンプルを用いた実証試験の実施等を通して現場で迅速・簡便に利用できる新奇有害・有毒プランクトンの検出キットを開発します。このことにより、最新の分子生物学的手法を用いた有害・有毒プランクトンの迅速・簡便モニタリング手法を開発します。

(3) 地球温暖化が沿岸・内湾域の養殖業や磯根資源等に及ぼす影響のデータベース化と適応策の検討

例えば、近年においては、主に西日本で漁獲されるサワラがこれまで漁獲量の少なかった青森県等をはじめとする日本海域各県で多く漁獲されたり、主に西日本で漁獲されるフグの漁獲量が北海道や東北地方で増加した等、地球温暖化の影響と疑われる事象を収集・解析することにより、地球温暖化の影響を指標化したデータベースを構築します。

また、継続的にデータを蓄積・運用することにより、地球温暖化が沿岸・内湾域の養殖業や磯根資源等に及ぼす影響をより早期に把握・評価し、温暖化に対応した適切な養殖工程の導入、温暖化に対応した種苗放流魚種の見直し、温暖化による魚病被害の予測等の地球温暖化に対する迅速かつ有効な適応策を検討します。

○民間による新たな取組

水産エコラベリングについて

漁政部企画課

1 水産エコラベリングの概要

水産エコラベリングとは、持続可能な漁業で得られた漁獲物を消費者が選択的に消費できるよう、一定の環境基準に適合すると認められた製品にその旨の表示を行うシステムです。

世界的に水産資源の悪化が危惧され、漁業による生態系への悪影響などの問題も指摘されていることを背景として、水産資源と生態系に優しい漁業が求められていることを踏まえ、平成17年にFAOがエコラベルガイドラインを策定しました。

FAOのガイドラインでは、「認定機関」がエコラベリングの認証の規格を作成し、「認定機関」が認定した「認証機関」がその規格に即して実際の認証審査や定期監査を行うことにより、認証の中立性と透明性を確保する第三者認証システムを提唱しています。また、認証は、①水産物の生産過程における持続性や環境への配慮等を審査・認証する「漁業認証」と、②認証水産物が流通加工過程において非認証水産物と区別されているかなどを審査・認証する「COC(Chain of Custody) 認証」の2段階に分かれています。

2 水産エコラベリングの現状

欧米では、商品の差別化を図ることで環境意識の高い消費者を取り込もうとする大手小売チェーンの販売戦略もあって、水産エコラベリングの導入が広がっており、代表的な認定機関としてMSC(海洋管理評議会、本部：イギリス)があります。MSCは、WWF(世界自然保護基金)とユニリーバが設立した民間団体で、その認証システムはFAOのガイドラインに準拠しており、平成19年3月までに全世界で22漁業、アラスカの天然サーモンなど500件以上の製品がMSCの認証を受けているとのことです。

我が国でも、MSCの漁業認証を受けた輸入水産物が、COC認証を受けた一部の大手スーパーマーケットなどで流通・販売されています。また、現在、京都府船底曳網漁業連合会がアジアでは初めての取得を目指して審査を受けているほか、北海道漁業協同組合連合会が事前審査を受けているところでは、

3 マリン・エコラベル・ジャパンの設立

このような状況を踏まえ、日本でも水産業関係者により水産エコラベル制度の検討が進められてきましたが、昨年12月に、日本独自の水産エコラベル制度「マリン・エコラベル・ジャパン(通称MEL ジャパン)」が設立されました。

この制度は、FAOのガイドラインに即して広く国際社会に受け入れられるよう配慮され、漁業者及び関係事業者のラベル取得にかかる経済的負担をできる限り抑制しつつ、我が国の資源管理の特徴等を反映した合理的な制度を目指しており、3月中旬には認証基準等を制定し、4月から認証を開始する予定となっています。

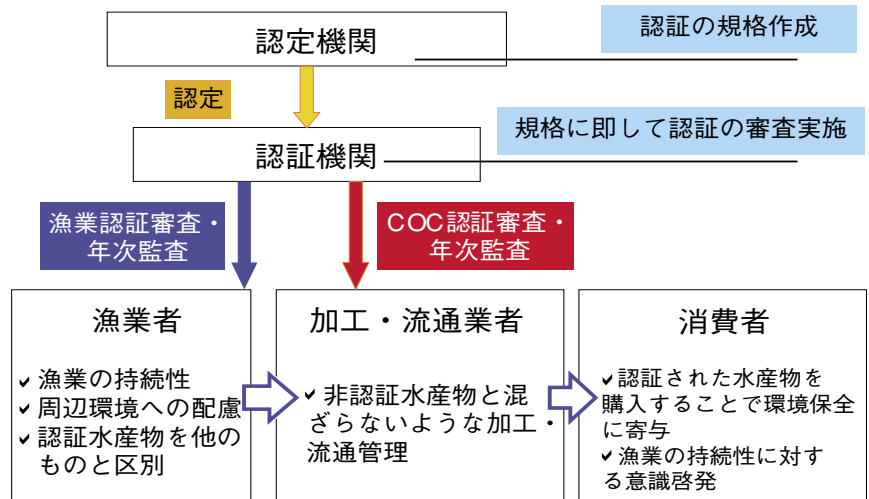
(詳しくはhttp://www.suisankai.or.jp/eco_label/index.htm)

4 マリン・エコラベル・ジャパンの概要

(1) 目的

水産資源の持続的利用や生態系の保全を図るための資源管理活動を積極的に行っている漁業者を支援し、消費者をはじめとする関係者の水産資源の持続的利用や海洋生態系保全活動への積極的参加を促進することが目的です。

【FAOガイドライン(第三者認証システム)の概要】



マリン・エコラベル・ジャパンのロゴマーク

(2) 制度の概略

- ① 制度の運営は、当面、(社)大日本水産会内に設置する「MELジャパン」が行い、事務局は、大日本水産会事業部が行います。
- ② 審査機関は、認証の種類ごとに一定の技術的知識及び経験を持った役職員を有する法人であり、「MELジャパン」の趣旨に整合すると判断される機関であることを要件として「MELジャパン」の認定を受けます。
- ③ 認証は、「生産段階認証」と「流通加工段階認証」の二種類があり、認証の申請は、生産段階認証は、生産者(漁協、団体等を含む)毎に同一漁法による対象漁獲物を特定して審査機関に申請し、流通加工段階認証は、対象漁獲物及びその製品を扱う事業者毎に審査機関に申請します(生産段階認証と流通加工段階認証を一括して申請することも可。)
- ④ 「MELジャパン」は、基準に基づく審査機関の審査報告を受け、内部の監査委員会の議を経て認証を行い、申請者に対し審査機関を通じて認証書を交付します。認証の有効期間は、生産段階認証は5年以内、流通加工段階認証は3年以内とし、審査機関による定期的管理審査が行われます。

(3) ラベルの添付

認証を受けた者は、認証に係る水産物又はその製品が販売以

前の流通の各段階において流通加工段階認証基準を満足している場合、販売の単位又は荷口毎に別に定めるラベルを付することができます(ラベルの印刷等に要する費用は認証を受けた者が負担。)

(4) 経費

本制度の運営は、非営利活動として実施し、実費を基礎に次の場合に費用の徴収を行います。

- ① 審査機関認定料、業種別団体等登録年会費、認証者への認証書交付料。
- ② 審査機関が認証審査を行う場合の経費。

5 今後の取り組み

昨年3月に閣議決定された水産基本計画においても、水産エコラベルについて、国内の消費者への情報提供や輸出促進の観点を踏まえ、我が国の資源管理の特徴や優れた点を十分に反映したシステムの導入等を促進することとされています。水産庁としては、我が国の水産物の消費拡大に資する観点から、水産エコラベル制度が広く普及し適切に運用されるよう、引き続き指導・協力を行ってまいります。

おさかなマイスターについて**加工流通課**

(1)我が国は四方を海に囲まれ、世界有数の豊かな漁場に恵まれた海洋国家です。このような環境の下、我々日本人は、昔から魚をおいしく食べるための知恵を生み出し、魚の調理や食べる際の技術を向上させながら、多種多様な海の恵みを余すことなく利用してきました。我が国には、こうした永い間の営みにより培われてきた、いわゆる「魚食文化」が脈々と息づいています。

また、魚介類は、国民への動物性タンパク質供給の約4割を占めるとともに、ごはんと相性も良く、栄養バランスに優れた日本型食生活の実現を図る上で、極めて重要な食料です。さらに、魚の脂質に含まれるDHAやEPAは、脳の発育や視力の向上に関与していることが知られているほか、血栓の発生を抑制するなど、生活習慣病の予防効果が世界的な注目を集めています。

(2)しかしながら、近年、我が国における魚介類の摂取量は低下傾向にあり、いわゆる「魚離れ」が深刻化してきています。国民1人1年当たりの魚介類の摂取量を供給純食料でみると、平成13年の40kgから17年の34kgへ、さらに18年(概算値)では32kgまで低下してきており、日本型食生活の実現に悪影

響が懸念される状況となっています。

また、消費者にとって、魚の旬、調理法など魚介類に関する情報源であった町の魚屋さんがどんどん姿を消し、こうした情報が伝わりにくい状況となっています。

国民の健康的な食生活を実現していくためには、魚介類に関する情報を消費者に的確に提供しつつ、「魚食文化の維持・継承」、「魚食機会の増加」を推進していくことが求められてきています。

(3)こうした中、昨年7月、財団法人水産物市場改善協会、全国漁業協同組合連合会及び社団法人大日本水産会の3団体が共同して「日本おさかなマイスター協会」を発足させました。本協会では「おさかなマイスター講座」を開設し、魚介類の魅力を周囲に普及する「語り部」や「伝道師」といった人材を育成して、「魚離れ」の解消、「魚食文化の維持・継承」を図る取組を進めていくこととしました。この講座では、魚介類の栄養、産地や漁法、目利きや調理、取扱方法、食べ比べによる味の違いなど、魚介類に関する幅広い知識を受講者に付与し、講座を修了した者を「おさかなマイスター」として認定するシステムとなっています。



第2期おさかなマイスターアドバイザー 魚介類を学ぶ

(4)講座には、「おさかなマイスターアドバイザーコース」と「おさかなマイスターコース」があり、昨年10月から「アドバイザーコース」の講座が受講生30名でスタートしました。受講生の構成は、主婦、会社員、調理師学校の学生、水産卸売業者・スーパーマーケット・飲食店の従業員など、多彩な顔ぶれとなりました(平均年齢45歳、男女比は半々、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県在住の方が多い状況)。1月に修了試験が実施され、第1期生30名全員が修了しました。引き続き1月から第2期生の講座が34名でスタートしています。

「アドバイザーコース」には、誰でも受講できるよう特に受講資格は設けられていません。講座の内容は、魚食文化概論、

魚と食育、魚類・甲殻類・貝類について、魚食の栄養と健康効果、比較さしみ論、食品衛生、品質表示、魚介類と売場の目利き、魚の料理・理論と実践など、幅広いものとなっています。講座終了後にはきちんと修了試験があり、合格した者が「おさかなマイスターアドバイザー」として認定されます。

さらに、「マイスターコース」の方は、「おさかなマイスターアドバイザー」として認定された者及び水産業又は調理・飲食業に2年間以上従事した経験がある者を受講の対象として、更なるスキルアップを目指し、本年4月から34名でスタートする予定となっています。

「マイスターコース」の講座内容は、全22講座で魚介類の知識のほか、漁業概論、水産流通論、栄養と衛生、マーケティング、伝達概論、比較さしみ論、調理・料理学などです。こちら講座終了後に修了試験があり、合格した者は「おさかなマイスター」として認定されます。

(5)「魚離れ」が進む状況の中、認定された「おさかなマイスター」の方々には、この講座を通して習得した魚介類に関する幅広い知識を最大限に活用して、魚介類の魅力を周囲の方々に広く伝えていただき、魚食文化の普及や魚介類の消費拡大の一翼を担っていただくことが期待されます。

おさかなマイスターHPアドレス
<http://www.osakana-center.com/meister/meistertop.html>

回遊魚

「『水産の日』ご存知ですか？」

早いもので2007年7月に水産庁へ帰ってきてから半年が経ち、回遊魚の原稿を依頼されました。回遊魚に書くのはこれが2度目でして、前は2004年に加工流通課長のときに水産物の輸出の話を書いたのですが、その後すぐに日本貿易振興機構(JETRO)へ異動となり農林水産物の輸出促進業務に携わることになりました。また水産庁に帰って本稿を書くことになるとは、これこそ「回遊」ということでしょうか。

つまらない前置きはこのくらいにして、そろそろ本題に・・・と思われるかもしれませんが、もう少し思い出話をさせてください。現在勤務している企画課は実は2度目のお勤めでして、1981年から1983年にかけて係員として在籍していました。今は法度ですが、その当時は夕方ともなると職場でビールなどを飲みながら職員同士で談論風発していたものです。そんなときのことです。ある先輩が「おい、水産の日はいつだか知っているか」と訊ねました。誰も知らなかったので、先輩は「4月13日だ。なぜその日だから分かるか」と再度お訊ねになりました。私が「中国語で数字の4, 1, 3を並べたらスー、イー、サンと読むからじゃないですか」と珍答したものですから一同爆笑。先輩は苦笑しながら「最初の漁業法が明治34年(1901年)4月13日に公布されたからだ、当時の立法担当者が洒落好きで、その日を公布日に選んだのかもな」とおっしゃってくれました。

この「水産の日」はその当時から影が薄かったのですが、最近ますます忘れられてきているのではないのでしょうか。試しにYahoo!で検索してみると「S水産の日替わり定食」がトップに出てきました。「水産手帳(2008年)」にある「水産関係の記念日」のページを見ても掲載されていません。現行漁業法が1949年に制定されてからも約60年が過ぎ(現行法も還暦か!)、初代の漁業法(漁業法は1910年にも全面改正され、2代目のほうが一般に「明治漁業法」と言われています)の公布日といってもピンとこないからでしょうが、なんだか寂しい気がします。今年は期間5年の漁業権免許が一斉切り替えされる年に当たります。漁業権のあり方についても問題提起されてきている昨今、「水産の日」に漁業法が歩んできた歴史を思い起こしてみるのもいいのではないのでしょうか。係員時代に当時の漁政部長の命で国会図書館へ通い、明治漁業法の解説集をまとめて印刷したことがあります。久しぶりに古くなった資料を見て、そんな思いに駆られています。



企画課長
石川 裕

プレスリリース 2月分

発表年月日	発表事項名	担当課
H20.2.1	我が国領海内操業による韓国はえ縄漁船の拿捕について	管理課
H20.2.5	遊漁船業の適正化に関する法律の見直し検討会及び第1回開催について	沿岸沖合課
H20.2.5	水産政策審議会第35回資源管理分科会の結果について	漁政課
H20.2.6	「水産業燃油価格高騰緊急対策」に関する説明会について	水産経営課
H20.2.7	平成19年度「キャリア活用型再チャレンジプラン支援事業」の認定ビジネスプランの選定結果について	企画課
H20.2.12	平成19年度全国資源管理推進会議の開催について	管理課
H20.2.15	第1回遊漁船業の適正化に関する法律の見直し検討会の結果概要について	沿岸沖合課
H20.2.22	韓国はえ縄漁船の拿捕について	管理課
H20.2.25	漁船関係者に対するライフジャケット着用推進キャンペーンの実施について	企画課
H20.2.25	第6回中長期的な展望に立った海岸保全検討会の開催について	防災漁村課
H20.2.27	平成19年度第2回サンゴ増養殖技術検討委員会の開催について	整備課
H20.2.29	韓国はえ縄漁船の拿捕について	管理課
H20.2.29	平成20年2月の日本海高波浪に関する技術検討委員会の設置について	整備課
H20.2.29	水産政策審議会第22回企画部会の開催について	企画課
H20.2.29	水産政策審議会第36回資源管理分科会の開催について	漁政課

※詳細は水産庁ホームページを御参照下さい。

水産庁施策情報誌 漁政の窓

編集・発行 水産庁漁政部漁政課広報班
〒100-8907 東京都千代田区霞が関1-2-1 合同庁舎1号館8階
代表 03-3502-8111 (内線6505)
URL <http://www.jfa.maff.go.jp/>

ご意見・ご質問はこちらへ

URL <http://www.maff.go.jp/j/apply/recp/index.html>