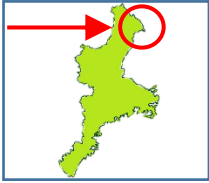


令和4年度 浜の活力再生プラン優良事例表彰 取組概要 伊曾島地域水産業再生委員会



地区の概要

桑名市



- 三重県北部の桑名市に位置する伊曾島漁業協同組合に所属する漁業者は、黒ノリ養殖を中心に小型底曳網、船曳網等を営む
- 黒ノリ養殖において、環境変化に対応した新品種・新技術の導入推進や、高水温により活性化した魚類等の食害対策により生産性・付加価値向上に取り組むとともに、単価の高いアサクサノリ養殖の復活に取り組む
- 伊曾島漁業協同組合、桑名市で構成される地域水産業再生委員会が取組を推進

主な取組の概要

黒ノリ養殖の生産性・付加価値向上

- ・平成30年度に黒潮大蛇行の影響による大不作が発生、気候変動に対応した生産手法を確立する必要性が高まる
- 高水温・低比重の耐性品種の導入やICT機器を活用した漁場のリアルタイム監視、魚類等による食害対策等を実施
- 気候変動に対応した生産体制を構築、生産性や付加価値が向上



水温や潮位をリアルタイム監視するICTパイ



スサビノリを用いた名産「桑名海苔」



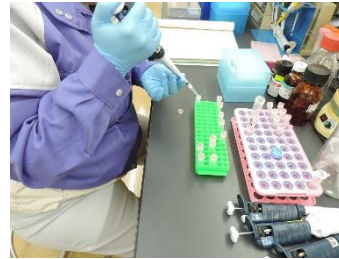
食害対策で設置された囲い網(写真中央部)

アサクサノリ養殖の復活・ブランド化

- ・アサクサノリは海況変化に弱いなどの理由から全国的にほとんど養殖されていないが、スサビノリと比較し特有の甘みがあるなど優れた形質を持つ。昨今、地域特有の逸品の需要が高まっていることから、「伊勢あさくさ海苔保存会」を立ち上げ、アサクサノリの生産とブランド化に取り組む。
- 「伊勢あさくさ海苔」としてブランド化し、所定のDNA検査と食味審査に合格するなど、**厳格なブランドルールを策定し、品質と付加価値が向上**。
- アサクサノリはスサビノリと比較して単価が高く、生産量の10%をアサクサノリに置き換えることで**1経営体・1年当たり約63万円の所得増加効果**。



「伊勢あさくさ海苔」の商品



DNA検査の様子



伊曾島漁業協同組合の育苗施設(左)、陸上採苗の様子(右)

伊勢あさくさ海苔のブランドルール(概要)

- (1) 三重県内で採取したアサクサノリ野生株で、県水産研究所が選抜育種・保有しているアサクサノリ種であること
- (2) 三重県等の関係者立ち合いのもとで陸上採苗した種網であること
- (3) 三重県内で生産されたものであること
- (4) 1回摘みの製品であること
- (5) DNA検査を行い、アサクサノリの形質が確認されること
- (6) 食味評価を行い、うまみ、甘味、食感等が優れていると判断されること