

おおいた

AQUA NEWS

アクア・ニュース

NO.40

2015.1



設置した基質

表紙写真：ヒジキの競合種であるウミトラノオを除去した後の効果調査と自然石やブロックなどの基質へのヒジキの着定試験を漁協青年部と行っています。（国東市北江）

目次

◎新年のあいさつ(横松グループ長).....	2
◎各担当、チームのトピックス	
・～名乗り申す～	
拙者が「かぼすぶり」でござる(養殖環境チーム).....	3
イセエビの標識放流について(栽培資源チーム).....	4
・ナマコの増殖を目指して	
～種苗生産・種苗放流～(浅海チーム).....	6
・大分県内のアユの遡上動向と孵化時期(内水面チーム)...	8
◎浜からのたより	
・県産水産加工品をもっと食べてもらおう！	
～給食施設へPR～(南部振興局).....	10
・東国東地域から地方“藻”生を！(東部振興局).....	12
◎人権コーナー.....	13

大分県農林水産研究指導センター 水産研究部

新年のあいさつ

水産研究部 浅海・内水面グループ長 横松 芳治



新年明けましておめでとうございます。2015年の新春を迎えるにあたり謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。

昨年を顧みますと、青色発光ダイオードで3名の日本人研究者がノーベル物理学賞を受賞したことは若い研究者にとって大いに刺激となりましたが、STAP細胞作成が本物であれば次のノーベル賞候補となっていたはずで、研究の手順とデータ管理の重要性を再考させられました。昨年11月に岐阜で開催された全国水産試験場長会の全国大会で養殖環境チームの宮村主任研究員が「赤潮発生予察による漁業被害軽減への取組」で全国場長会長の優秀研究業績表彰を受賞し、本県の漁業現場と一体となった赤潮対策や地道な研究が全国的に評価されました。

さて、27年度の新規課題は水産研究部が3課題、浅海・内水面グループが3課題で、外部評価などを受けて現在予算要求中です。

栽培資源チームは、継続新規で「ヒラメの高水温耐性品種の作出」の第3期が始まり、現場普及に向け作出した新品種の現地展開を図ることとしています。

養殖環境チームは、「カボスがつなぐブランド魚の創出」と「赤潮早期予測・対策実証事業」の2課題で、カボスぶりに続く競争力の高い新たなブランド養殖魚の創出を図るとともにカレニア赤潮の被害防止のため、より早期に高感度の監視や増殖抑制の技術開発を行うものです。

浅海チームは、「タイラギの増養殖手法開発」と「養殖ヒジキの品質向上と養殖用種苗供給技術の確立」の2課題で、豊前海で発生が見られているタイラギの分布・資源状況の把握と増養殖技術を開発し、普及拡大のネックとなっている養殖ヒジキの人工種苗生産技術を確立して、県

北部海域における新たな養殖業の創出を図るものです。

内水面チームはドジョウやスッポンなどを対象にカボスや干しシイタケなどの大分農産品を利用した高品質で抗病性を高めるための餌料開発に取り組むこととしています。

これらの研究により、本県の水産業の振興を支え、構造改革を加速させ現場の漁業・養殖業者のもうかる漁業の実現の一助になればと考えています。

ところで、このアクアニュースは今回40号の節目を迎えられました。海洋水産研究センターとして発足した翌年の1997年に漁業者と水産研究者の架け橋として創刊され、水産研究部の各チームから試験研究の最新のトピックスや普及員による浜からのたよりなどを掲載しており、読者の熱心なご指導・ご協力をいただき、継続できたと感謝しています。これからも継続刊行して、より一層親しみのある広報誌にしていきたいと考えています。

水産研究部におきましては、職員一丸となって今年も一層の現場主義に徹し、漁業現場に貢献できる技術の開発に向け課題解決に挑戦してまいります。今後とも引き続きご支援、ご協力のほどよろしく申し上げます。

～名乗り申す～
拙者が「かぼすぶり」でござる

養殖環境チーム 主任研究員 木藪 仁和

昨今、養殖ブリ業界をにわかには騒がせる傾奇者（かぶきもの）とは拙者「かぼすぶり」でござる。各県群雄割拠の養殖ブリ業界で、大分県産「豊の活ぶり」の一番槍を仰せつかり、「鉄腕ダッシュ」はじめTV大物と共演し、「大分の養殖ブリはここにあり」と世に知らしむるは誠に光栄なり。

一方、傾く（かぶく）ことは世に注目される反面、いついかなる時もその力を十分発揮しよう、常に己を律することが必要にござる。現世では「ブランド」と呼ぶようであるが、拙者が「かぼすぶり」（県漁協登録商標）を名乗るために、これまで水産研究部の実験で得られた5つのきまりを申し上げる。

1. 餌に混ぜるカボス果汁 1% 30回

「かぼすぶり」の研究は平成19年にさかのぼる。当時バナナやブドウなどポリフェノールを含む餌によって、血合の変色防止をうたった餌が販売されはじめており、本県特産の「カボス」でもその効果が判明。「カボス果汁を1% 30回」拙者が食べることによって、血合の色鮮やかさを身につけることができたのでござる。

2. フィードオイル禁止

折角得られた天下の名刀「カボス」の切れ味。フィードオイル（飼料添加用油脂）によって切れなくなってしまう（効果がなくなる）ことが判明。以後の使用を禁止したのでござる。

3. カボス給餌効果を水産研究部で検査

カボスを食べて磨いたこの体。とはいえ、各家中の餌が違うなかで本当に世に恥じぬものか確認が必要にござる。このため、初めて「かぼすぶり」を生産した場合は、水産研究部にて検査を行っておるのでござる。

4. 出荷は餌を止めてから2週間以内

拙者が世に出る際（出荷）には、餌を止めることが必要にござる。では拙者の身につけた「血合の色鮮やかさ」はいつまで持つのか？残念ながら徐々に効果は減少し、2週間が限界でござる。日々精進が必要にござる。

5. 出荷は11～3月まで

拙者も人の子。色恋は必然。春を迎えると、傾くことを忘れてしまうのでござる。地域によって時期に多少の差はあるものの春の産卵を迎えるとカボス効果は減少。もはや「かぼすぶり」を名乗ることはできなくなるのでござる。

今後は、より切れ味鋭い（効果の高い）カボス果皮パウダーの開発にてその力をますます磨き、全国をそして世界を目指す次第。傾いて候。



大分県漁業協同組合提供

イセエビの標識放流について

栽培資源チーム 研究員 亀田 崇史

はじめに

イセエビは皆様ご存じの通り、正月の際や祝儀にも用いられる高級食材です。大分県では宮崎県と協力して、9月から11月にかけて「東九州伊勢えび海道 伊勢えび祭り」が開催されています。今後もこのような催しを続けるためにも、イセエビ資源の管理は重要であり、大分県では禁漁期（6月1日～8月31日）や体長制限（体長20cm以下は漁獲禁止）によって資源管理を行っています。しかし、近年、地球温暖化等により環境の変化の可能性が指摘されており、イセエビの成熟や生態への影響が懸念されています。

それを受けて、水産研究部ではこれまでに、イセエビの資源管理に資する知見の収集として、大分のイセエビの成熟時期を調査してきました。今年度は、イセエビを標識放流し、イセエビがどの程度移動を行うかを調査しています。ここでは、今年度行っているイセエビの標識放流調査についてご紹介します。

調査方法

標識は、一番大きな背中の甲羅（頭胸甲）とそのすぐ後ろの腹部の隙間にタグガンと呼ばれる標識付けの道具で打ち込みました（図1）。「脱皮をすると、抜け殻に標識がくっついたままになって、標識がとれてしまうのでは？」と思われるかもしれませんが、イセエビはちょうど標識を打っている甲殻の隙間から抜け出るように脱皮を行う（図2）ため、脱皮での標識の脱落はそれほど多くありません。（水産研究部で飼育したもので、脱皮が原因で標識が脱落したものは41個体中8個体、脱落率は約20%（6～12月に飼育））。

標識放流用のイセエビは県内で購入したものをを用い、計174個体を5、6月に佐伯市の入

津地区に放流しました（図3）。禁漁期明けの9月1日以降、再捕報告を受け、どの程度移動したかを調べました。

再捕報告に関しては漁協などにポスター（図4）を設置し、募りました。



図1. 上：標識 下：標識付きイセエビ



図2. イセエビの脱皮殻



図3. 放流の様子

標識イセエビを探しています

参考例: B003

入津湾でイセエビの標識放流をしています。
つきましては上写真のような**標識の付いたイセエビ**を捕獲されましたら、**大分県水産研究部**、もしくは近くの**漁協**へご連絡下さい。
6,500円/kg(税込)で買い取りをさせていただきます。

教えていただきたいこと

- ・漁獲日
- ・漁獲場所
- ・漁獲方法

大分県農林水産研究指導センター
水産研究部 栽培資源チーム
亀田、金澤、堀切
電話:0972-32-2155
FAX:0972-32-2156

図4. イセエビ標識放流ポスター

途中結果

12月までに28個体の再捕報告がありました(図5)。遠くまで移動している個体もありますが、28個体中22個体は放流地点から半径2km以内で再捕されており、多くの個体がほとんど移動していないことがわかりました。

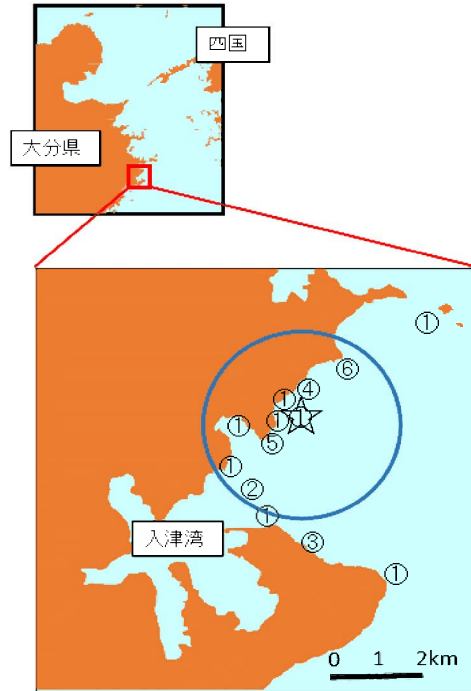


図5. 標識付きイセエビ再捕箇所

- ・☆印は放流地点
- ・○印はイセエビ再捕地点、中の数字は再捕数
- ・青い円は放流地点から半径2kmを示したもの
- ・再捕された28個体中22個体は放流地点から半径2km以内

まとめ

今回の調査では入津地区ではイセエビがあまり移動していないということがわかりました。つまり、これまで通り、体長制限によって、小さなイセエビを守ること、後に同じ場所で大きなイセエビとして漁獲できるということです。これからも、禁漁期や体長制限などの資源管理を続けることが、イセエビ資源の維持につながっていくことでしょう。

最後に、標識付きイセエビの放流や再捕報告にご協力いただいた漁業者や漁協、水産会社の方々に御礼申し上げますとともに、今後も標識付きイセエビが獲れた際には、是非、報告をお願い致します。

ナマコの増殖を目指して ～種苗生産・種苗放流～

浅海チーム 研究員 酒井 真梨子

日本では、正月に食べるのが一般的で、あまり日常で接する機会のなかったナマコですが、90年代後半から、中国への輸出需要の増加や単価上昇により、全国的に漁獲量が急増しました。こうした漁獲圧の高まりもあって、県内の資源量が減少し、漁業者の方々から資源増殖を望む声が寄せられ、種苗放流の要望が高まっています。

浅海チームでは、これらの要望に応えるため、これまでアカナマコの種苗生産技術の開発に取り組み、種苗の量産が可能になりました。現在、その技術を応用し、アオナマコとクロナマコの種苗生産に取り組んでいます。また、ナマコ種苗の放流効果を把握するため、DNAを標識とした放流試験を行っています。放流試験では、種苗生産コスト削減のため、放流サイズの小型化を目指し、成長段階ごとに放流効果を検証しています。

種苗生産

平成26年3月、親ナマコを国見から購入し、屋内水槽に入れ、毎日、乾燥ワカメを給餌して、成熟を待ちました。成熟が進むと、卵径が140 μ mを超え、卵の大きさが揃ってきます。この頃が採卵のタイミングです。クビフリンという神経ホルモンを成熟したナマコの体腔に注射すると、生殖行動が誘発され、約1時間後には放卵・受精が起こります(写真1)。採卵は、4～6月に行いました。アカナマコ、クロナマコに比べ、アオナマコの成熟は、比較的遅い傾向がみられ、採卵のタイミングが掴みにくく、一度に少量しか卵を得られないこともありました。

受精卵は、翌日には浮遊幼生となり、元気に水槽内を漂います。それから2週間ほど経つと、体長約0.4mmの稚ナマコとなって着底します。今年度は、アオナマコを主体に、アカナマコ、クロナマコ合わせて約10万個の稚ナマコを生産することができました(写真2)。

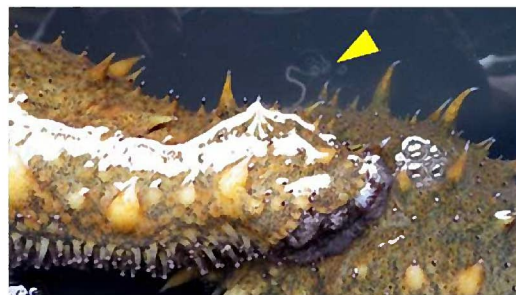


写真1. 放卵中の親アオナマコ（矢印：卵）



写真2. 生産したクロナマコの種苗

DNA標識による放流試験

ナマコには、これまで有効な標識がありませんでしたが、DNAを用いた親子鑑定により放流個体か天然個体かを判別できるようになりました。このDNA標識を用いて、姫島の金漁港で放流試験を行っています。具体的には、受精卵、幼生(写真3)、3mmの稚ナマコ、10mmの稚ナマコを放流して、追跡調査を行い、ナマコの成長段階ごとの放流効果を把握することとしています。5月に受精卵を2,680万個、幼生を165万個、7月に3mmの稚ナマコを2.7万個、10月に10mmの稚ナマコを5.2万個放流しました。

稚ナマコの放流では、種苗を付着させた網とともに野菜カゴへ収容して(写真4)、海底に設置しました(写真5)。7月の放流時に設置した野菜カゴを10月に回収したところ、平均13mmの

稚ナマコ（写真7）が63個、カゴの中に残っていました。このことから、放流した3mmの稚ナマコ（写真6）は、3ヶ月間で約10mm成長したことがわかりました。2月には、漁協姫島支店青年部の協力のもと、放流地点付近のナマコを採捕し、放流効果を検証します。

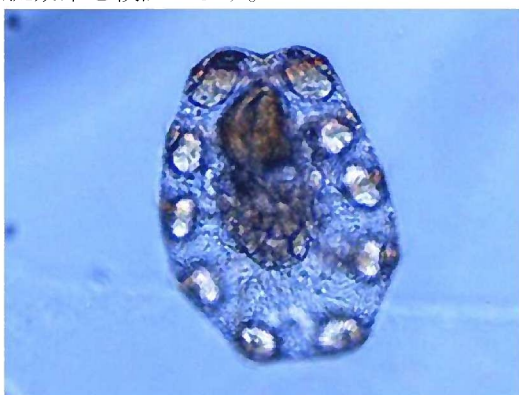


写真3. 放流に用いたアオナマコの幼生（約0.4mm）



写真4. 野菜カゴに稚ナマコと網を收容した様子



写真5. 野菜カゴを海底に設置した様子

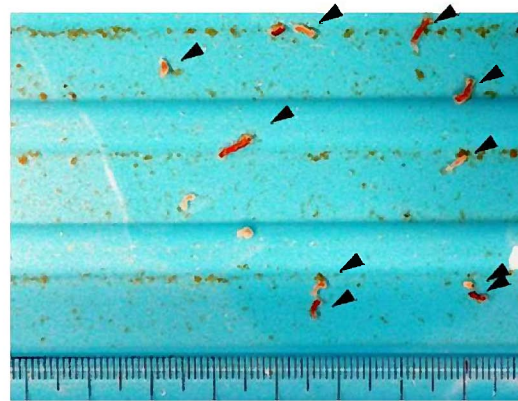


写真6. 7月に放流した3mmのアオナマコ
（矢印：稚ナマコ）



写真7. 10月に回収した野菜カゴに残っていた
アオナマコ

これからの課題

今後は、アオナマコ、クロナマコの種苗量産技術を確立して、DNA標識による放流試験を行い、放流効果を把握するとともに、より効果的な放流技術を開発します。

ナマコ資源を持続的に利用するためには、資源量に合わせて計画的に漁獲することが大切です。将来的には、資源量を把握し、種苗放流を含めた資源管理方策を提言できればと考えています。

大分県内のアユの遡上動向と孵化時期

内水面チーム 研究員 朝井 隆元

アユは、秋に川で産卵を行い、孵化した稚魚は海へと下って越冬し、春、川に遡上するいわゆる遡河魚類の一つです。

大分県に限った話ではないのですが、近年、河川によっては、アユが遡上する時期が昔と比べて遅くなっているのではないかとの意見が、河川漁協関係者から聞かれることがあります。アユの遡上時期の遅れは、漁期のアユの小型化に直結するため、大きな問題となります。

大分県では、アユを河川における重要魚種として1988年に、大分川、大野川、番匠川の3河川において、アユ親魚を保護して資源の増大を図ることを目的として、禁漁期間を定めた区域＝「保護水面」が設定されました。当水産研究部では、保護水面の設定後、遡上アユに関する調査を継続して行ってきました。そこで、今回、その結果の概要を紹介させていただきます。

アユの遡上盛期

投網による遡上アユの採捕結果から推測された年別のアユ遡上の盛期について、図1に示しました。投網による調査ですので、実際の遡上盛期とはズレがあるとは思われますが、番匠川では遡上盛期がやや早くなっている一方で、大分川ではやや遅くなっている傾向がうかがえます。

アユの孵化盛期の推定

投網で採捕したアユは、遡上盛期のアユを主体として、頭部にある耳石と呼ばれる骨をから日齢査定を行っています。日齢を調べることによって、アユを採捕した日から、アユが孵化した日にちを推定することができます。図2には、採捕したアユの孵化時期の盛期の推移を示しました。この結果、3河川ともに遡上アユの孵化盛期が遅くなってきている傾向がうかがえます。

今後の課題

遡上アユの孵化盛期が遅くなっている傾向が認められたのは、秋の河川水温低下の遅れでアユの産卵期が遅くなっているためか、それとも早期に海に降ったふ化仔アユが何らかの理由で死滅しているために、遅晩に海へ降ったアユが主体となって春遡上してきているのかどうかは、現時点では不明です。

仮にアユの産卵期が遅くなっているのであれば、産卵から孵化まで要する期間を15日間と仮定した場合、以前は9月から10月を主体に産卵していたアユが、近年は、10月から11月を主体に産卵していることとなります。もし、アユの産卵期間が遅くなっているのであれば、保護水面における禁漁期間の見直しの検討も必要となりますので、今後とも本調査を継続していくとともに、併せて、現在行っていないアユ親魚の調査や、冬期の海でのアユ稚魚調査についても検討していきたいと思えます。

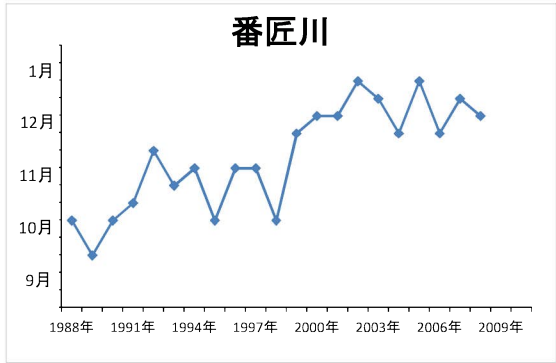
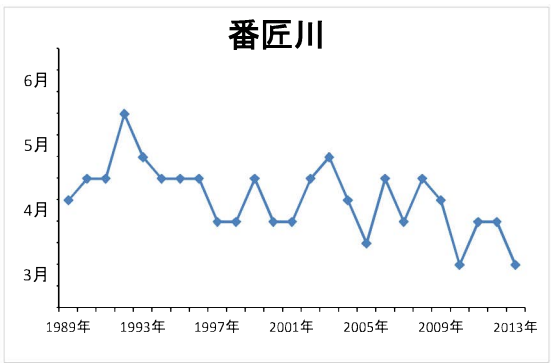
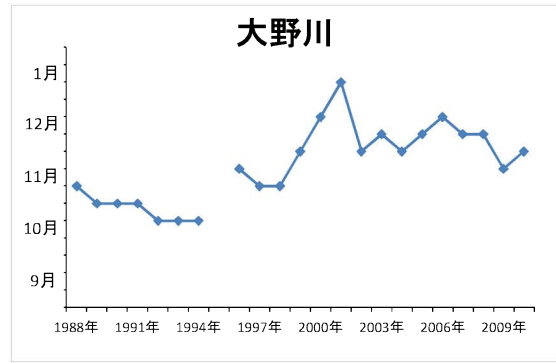
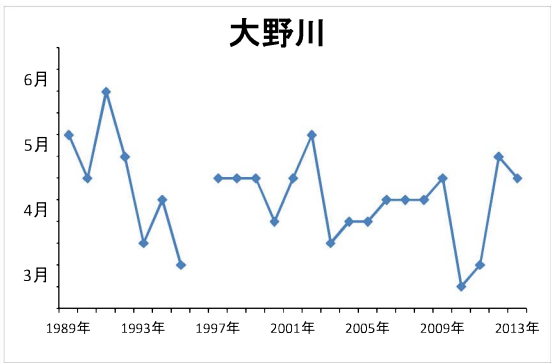
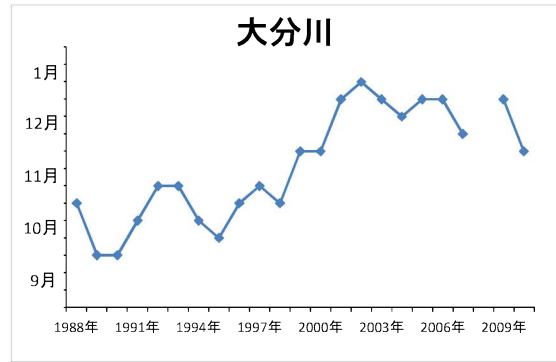
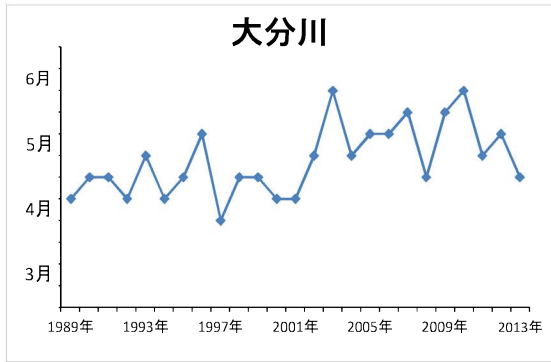


図1. アユ遡上の盛期の推移
 (注) 投網による定期サンプリング調査の結果最も再捕の多い時期を示した

図2. 遡上アユの耳石から推定した孵化盛期の推移

県産水産加工品をもっと食べてもらおう！

～給食施設へPR～

南部振興局 農山漁村振興部 田西 三希子

【佐伯市における地場産物の利用状況】

佐伯市では地元食材をより多くの学校給食で利用してもらおうと、栄養教諭、農協、漁協、行政が集まって、定期的に情報交換を図っています。平成20年度には佐伯市食育推進条例が制定され、29年度までに地場産物（佐伯産）の利用率を品目数で40%以上という目標値を掲げていますが、既に25年度に41.5%と目標を達成しています。もちろん佐伯は水産業が盛んで、水産加工場も多数あることが大きいですが、栄養教諭の方によると、以前は目の前に新鮮な水産物があるのに、加工業者との繋がりも無く、なかなか使え無かったとのことでした。

しかし、23年度に大分県漁協水産物加工処理施設が稼働したことをきっかけに、この施設だけでなく他の加工会社含めて水産現場の情報発信が行政サイドから盛んになり、互いにつながることができたとの話です。現在は、加工業者の熱い思いと栄養教諭の方々の高い意識、そして市役所の強力な営業力などにより供給体制が整っています。

【佐伯の水産加工品をPR】

学校給食での地場産物の利用実績を積んできた佐伯市ですが、まだまだ介護老人保健施設や病院への普及は進んでいません。そこで、管内栄養士研修会（保健所主催、給食施設栄養士29名参加）の中で「県栄養士会による県産魚を使った調理実習」が行われたので、佐伯の水産加工品を紹介するいい機会と捉え、PRする時間を頂きました。構成は次のとおりです。

1. 「地場水産加工品を学校給食に導入するまで」渡町台小学校 高野美幸先生

学校給食に水産加工会社の商品を使用するまでの試行錯誤をお話されました。給食施設では下処理する設備面や衛生面の法規制等があることを業者さんに理解してもらい、また、切り方

や梱包形態、アレルギー対策など様々な課題を克服してきたこと。最後に高野先生からは地元産品を買うことで、生産者（漁業者）を支えましょうといった、熱いメッセージもありました。

2. 「県産水産加工品の紹介」

既に学校給食に納入実績のある5社が、骨等の心配がいらぬ商品を紹介しました。職場でも相談できる様に水産加工品紹介カードや持ち帰られる試食を準備しました。（写真1、2、表1）

アンケート（有効回答20）では、「市内の水産加工業者の商品を使用したことのない理由」として、「どんな県産水産物があるか知らない」、「入手方法がわからない」と答えた人が最も多く、「値段が高い」とい答えた人はいませんでした。また、「食数が学校給食の様に多くないが、周辺の施設とまとめて注文して配送の対応をしてもらえるか」、「骨なしのフィレがほしい」といった意見もありました。

参加した水産加工業者を後日訪問したところ、「注文は来なかったが、続けていくことが大切」とか、「自ら老健施設に営業してくる」といった意見がありました。

【今後】

介護老人保健施設や病院の給食は学校給食の様に、国からの地場産物利用のノルマは無く、食数が100以下の施設が多いこと、さらに調理は委託業者に任されている施設もあることなど、まだまだハードルは高いですが、学校給食で築いた供給体制は次のステップアップに繋がるものと考えています。栄養士の方へのアンケート結果からも互いの情報の少なさが普及を阻む壁となっていたので、今後も引き続き生産者と栄養士の方が互いにつながれるよう、関係者と協力してバックアップしていきたいと思えます。




写真1 水産加工業社のプレゼン様子

(株)かまえ活き粋船団

水産加工品紹介カード(株)かまえ活き粋船団

会社名 (株)かまえ活き粋船団
 (住所・連絡先) 佐伯市尾江大字西野浜1637-3
 電話 0972-43-3515
 担当者名 代表 村松一尚



商品について

商品名	骨まで愛して(ブリのあら煮)	
内容量	200g (500g、1kgも対応)	価格
原料	佐伯産ブリ、丸大豆醤油、砂糖、生姜	
(アレルギー食品について)	大豆、小麦	(魚、鶏(塩味))
原料魚の産地	佐伯産	(天然・養殖)
配送ロット	200g×30袋から	
保存方法	常温6ヶ月	
梱包形態	段ボール	
その他	骨まで柔らかく煮込んであるので、骨を取ること無く食べられます。カルシウムとコラーゲンたっぷりの健康食品！	

商品名	瀬江産 塩蔵ヒロメ	
内容量	1kg~2kg、対応可能	価格
原料	天然ヒロメ、塩蔵	
(アレルギー食品について)	なし	(魚)
原料魚の産地	瀬江産	(天然・養殖)
配送ロット	1kg×20個から	
保存方法	冷凍保存	
梱包形態	袋は真空して冷凍、段ボール箱で納入	
その他	昔から瀬江の地元で食べられてきたヒロメ。地元では「ヒロメ」と呼ばれて親しまれています。塩の濃りが強く、みそ汁などいろいろな食べ方で、ごまだしの煮で和えたりして食べます。	

写真2 水産加工品紹介カード

表1 県産水産加工品の商品リスト

会社名	紹介した商品
(株)かまえ活き粋船団	骨まで愛して(ブリあら煮)、塩蔵ヒロメ
大分県漁協水産物加工処理施設	天然ブリ切り身、ハモの切り身(骨切り)
高橋水産(株)	アジフィレ、かますフィレ
(株)ヤマジン	ごまだし、あじメンチカツ
(株)やまろ渡邊	サバのケチャップ煮、オイスターソース煮

東国東地域から地方“藻”生を！

東部振興局 農山漁村振興部 三代 和樹

先日、衆議院選挙が行われ、“景気回復・地方創生”を掲げた与党が圧勝し、今後は選挙（解散）直前に可決された「まち・ひと・しごと創生法案」など地方創生関連2法案が、本当に地方のためになる施策になるよう願うばかりです。

さて、安倍政権の言う“地方”である東国東地域では、漁船漁業を主体にタチウオ、マダコ等を漁獲してきました。しかし、近年は漁獲量の減少、燃油価格の高騰による漁業コストの上昇により漁家経営は非常に厳しくなっています。このような背景から、資源の増減に左右されず、燃油使用量が少ない藻類養殖に対して関心が高まっています。今回はその取り組みについて、紹介します。

ワカメ養殖

ワカメ養殖は20年ほど前までは国東半島（特に国見地区）で行われていましたが、近年、上記の理由から再注目されるようになり、2012年から本格的に養殖が始まり、現在では6経営体（国東：4、姫島：2）が取り組んでいます。ワカメ養殖は養殖セットの管理や加工に人手がかかること、塩蔵保存中の色落ちなど、解決しなければならない問題点もありますが、逆に漁獲が少ない冬期に刈り取り作業が出来ること、塩蔵保存することで1年中出荷でき、自分たちの加工（工夫）次第で商品の出来映えが決まることから、漁業者はやりがいを感じているようです。今後は6次産業化して地域ぐるみで養殖を行うことで、一大産業として根付く可能性があります。県下の道の駅等で顔写真や似顔絵付きのパッケージで売っていますので、是非お買い求めを！！

ヒトエグサ（アオサ）養殖

ヒトエグサは一般的に“アオサ”として売ら

れています。日本では三重県などで養殖が盛んに行われており、県内でもかつては杵築市で行われていましたが、今では臼杵市のみとなっています。東国東地域では姫島の1経営体が試験養殖（来年度区画漁業権を取得予定）を行っており、出来上がった製品は消費者から“色が良い、香りがよい”等の非常に高い評価をもらっています。ヒトエグサは、加工過程でワカメ以上に人手はかかりますが、乾燥商品だけでなく、つくだ煮の原料にもなるため、ワカメと同様、今後の発展が見込まれる養殖対象種です。

その他にも・・・

東国東地域では、ヒジキ養殖や建材ブロックを使用したヒジキ増殖（青年部活動）、アワビ・サザエなどの成育場としてのクロメ（シロメ）の増殖試験なども行われています。このように、東国東地域では少しずつではありますが、地方“藻”生が始まっています。



ワカメの乾燥風景



ヒトエグサ養殖風景

人権コーナー

平成26年 大分県人権施策年次報告書より

平成26年10月に大分県人権施策推進本部が、「平成26年 大分県人権施策年次報告書」を公表しました。

その中の、人権をめぐる県内の概況（全般的事項）について紹介します。

本県において、人間の尊厳や自由と基本的権利が尊重される社会づくりを進めるために平成21年4月から施行された「大分県人権尊重社会づくり推進条例」に基づく基本方針・実施計画により、体系的・計画的に人権尊重施策を進めています。

平成25年7月に実施した「人権に関する県民意識調査」では、人権尊重社会は進んでいる

ものの、人権への関心は低下しています。また講演会・研修会等への参加回数が1回もない人の割合が増え全体的に回数は低下しています。

県下すべての市町村で人権関係条例が制定されています。また、「人権教育・啓発推進法」第5条に基づく施策については、全市町村で基本計画・実施計画が策定されました。この計画に基づいて、教育・啓発の推進とともに相談・支援・権利譲渡の人権救済に取り組んでいます。

大分地方法務局が平成25年に受理した「人権侵犯事件」は350件で、前年より4件（1.1%）減少しています。



大分県人権啓発イメージキャラクター
ココロちゃん

お詫びと訂正

おおいたアクアニュースNo.7（1999年3月刊）のP.13～15、温故知新 初代調査船「珍彦丸(うずひこまる)」悲話で、故日高教一様の役職を船長としていましたが、正しくは技手（現在の研究員）の間違いでした。お詫びして訂正します。

編 集

大分県農林水産研究指導センター水産研究部 企画指導担当

発行者・連絡先

大分県農林水産研究指導センター水産研究部

ホームページアドレス <http://www.pref.oita.jp/soshiki/15090/>

水産研究部
管理担当、企画指導担当
栽培資源チーム、養殖環境チーム

佐伯市上浦大字津井浦194-6（〒879-2602）
Tel 0972-32-2155 Fax 0972-32-2156
E-mailアドレス a15090@pref.oita.lg.jp

水産研究部 浅海・内水面グループ
管理担当、浅海チーム

豊後高田市呉崎3386（〒879-0608）
Tel 0978-22-2405 Fax 0978-24-3061
E-mailアドレス a15091@pref.oita.lg.jp

水産研究部 浅海・内水面グループ
内水面チーム

宇佐市安心院町荘42（〒872-0504）
Tel 0978-44-0329 Fax 0978-34-4050
E-mailアドレス a15091@pref.oita.lg.jp