

おおいた

AQUA NEWS

No. 30
2010.1



表紙写真：中層魚礁の調査風景。
調査の詳細については4ページからを参照。

目 次

- ・新年のあいさつ（河村センター長）・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- ・各担当、研究所のトピックス
 - ≫カワハギの死亡原因を探れ！（養殖環境担当）・・・・・・・・・・ 3
 - ≫中層魚礁における魚群の行動特性（栽培資源担当）・・・・・・・・ 4
 - ≫海の不思議な生き物たち
 - ～豊前海小型底びき網漁業の投棄生物調査より～（浅海研究所）・・・・ 6
 - ≫ドジョウの種苗生産（初期餌料）について（内水面研究所）・・・・ 8
- ・浜からのたより
 - ≫「漁師と食卓の架け橋」が大きくなりました！
 - ～漁村女性グループ「めばる」その後の活動状況～（南部振興局）・・・・ 9
 - ≫「海底ゴミ」の持ち帰り
 - ～漁師が行うボランティア活動～（東部振興局）・・・・・・・・・・ 10
- ・人権コーナー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
- ・おしらせ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12

新年のあいさつ

農林水産研究センター センター長 河村 敏夫



新年明けましておめでとうございます。

平成二十二年の輝かしい新春を迎え、謹んで年頭のごあいさつを申し上げます。

さて、農林水産研究センターでは、「産地間競争に打ち勝ち、もうかる農林水産業を実現」するために、「生産者や消費者の皆さん方のニーズ（求めていること、もの）に応えられる研究」、「スピード感をもって研究課題に取り組み早期に解決」及び「研究成果の迅速な生産者の方々への普及」を行うことを全職員の職務遂行の基本となるよう、現在、改革に取り組んでおります。

水産業を取り巻く環境は経済不況が続く中で、魚価の低迷、燃油・資材価格の変動、円高基調の中での輸入水産物との競争、温暖化による環境の変化、担い手の高齢化など多くの課題があります。

このような状況に対して、農林水産研究センター水産試験場では本県水産業の発展を目的として、漁業部門ではマアジ、マサバ、タチウオ及びアサリなどの重要な魚介類の資源に関する調査研究を行っております。養殖部門では新しい養殖魚種としてカワハギの養殖技術の確立などに取り組むとともに、内水面養殖ではドジョウの養殖技術の開発、また、養殖業、漁業を支える水域環境の保全に関する調査研究では赤潮、貝毒の被害を軽減する技術開発等にも積極的に取り組んでおります。

私は、水産業を営む皆様方のお役に立てる試験研究を行うためには、特に、次の三点が重要であると考えております。

一つはブランドづくりとマーケットを起点とした「売れるものづくり」であります。当たり前のことではありますが、生産したものは消費者に買ってもらうなければなりません。安全・安心な水産物を安定的に供給できる生産システムを整え、ブランドとしての品質・信頼を築くとともに、常に商品としてどうあるべきかアンテナ

を立てておくことが重要だと思います。この点では、量販店などの流通現場の声とともに、家庭で実際に調理に当たる女性の皆さんのご意見も大切にしなければならないと思います。

二つめは、経営の視点の重要性であります。水産業は経営上、「土地（漁場等）」、「労働」、「資本」を重要な生産要素としています。デフレ基調が鮮明となる中では、これらの要素における課題を充分踏まえて研究開発に当たる必要があります。

かつて、経営の神様と言われた故松下幸之助氏が経営の極意は何かと問われた時に、「雨が降れば、傘をさすでしょう。それですよ。」と答えたことは、有名な話になっています。つまり、経営は意志決定であり、臨機に物事に対応することの重要性のことを言っているのだと思います。研究開発に当たっても水産業を担う皆様方の経営に役立つよう柔軟かつ迅速に対応する必要があります。

三つめは、環境対策と地域資源の活用であります。水産業は環境と大きく関わっていることは申すまでもありません。養殖業、海面漁業を支える水域環境の保全などに取り組み、地球温暖化に対する生産活動の低炭素化とともに、環境改善に対して積極的な取り組みも重要となってくるものと思われまます。

新しい年に、農林水産研究センター水産試験場では新しい研究用人工種苗生産施設も稼働することになっております。完成の暁には、生産者の皆様方もご見学頂ければ幸甚に存じます。農林水産研究センターでは全職員が、「もうかる農林水産業の実現」を技術開発などを通じて支援していくことを片時も忘れず、これまで以上に県民の皆様のお役に立てる試験研究機関を目指したいと考えておりますので、今後ともさらなるご支援、ご協力を賜りますようよろしくお願いいたします。

年頭に当たり、皆様方より一層のご健勝、ご多幸をお祈り申し上げ、新年のごあいさつといたします。

カワハギの死亡原因を探れ！

養殖環境担当 主任研究員 大石 隆史

右の写真が当场で生まれた稚魚を1年ちょっと飼育したカワハギです。大きさは24cm、400g。天然物が1kgあたり1,000円以下で取引される一方で、養殖物はなんと2,000円以上します（写真の1匹で1,000円ぐらい）。カワハギの下に写っている白くて丸いものが肝臓（きも）で、この魚では体重の15%（約60g）もあります。臭みもなく、濃厚なうま味に誰もが満足することでしょう。お鮓屋さんなどで養殖物の評価を聞くことがあるのですが、養殖カワハギは”絶賛”されているようです。きもの大きさ、もちろん味についても「消費者ニーズ」を掴むことが可能な新しい養殖魚として期待は膨らんでいます。



さて、これまで試験場では、新しい養殖魚としてマサバ、マハタなどの種苗生産や養殖技術の開発に取り組んできましたが、今のターゲットがこのカワハギです。

前述のように価格が高いこと、出荷までの飼育期間が短いことなどから、新たに養殖を始める生産者も増えています。しかし、出荷サイズの300g以上までの生残率は、良い場合でも70%程度、悪い場合はほとんど生き残らないといった状況も聞かれ、いかに生残率を向上させるかが課題となっています。

カワハギには、いくつかの病気が知られていますが、死亡原因が分からない場合も少なくありません。試験場でも、同じ日に生産した稚魚のうち1生簀だけ死亡が止まらなかったことや、体重が250gを超えた頃から毎日1、2尾と死亡していきがありました。しかしながら、病気の原因となる細菌やウイルスは確認されず、日常の飼育管理に問題あると考えら



れるため、生産者から水温や給餌量、死亡数の推移など飼育管理データの提供を受け、試験場のデータと比較することで死亡原因を特定しようと努力しています。

写真のようにとても大きなカワハギの肝臓ですが、成分を分析してみると80%以上が脂肪です。これは、脂肪性肝臓※と呼ばれるフグの仲間にも共通の特徴です。天然物でも季節によって非常に大きくなることが知られており、大きいこと自体は結構普通なのでしょう。しかし、養殖の歴史が長いトラフグでは、肝臓の重さが体重の15%を超えると体調不良になると言われています。ヒトが食べる分には大きいほど良い肝臓ですが、カワハギ自身にとっては、あまり健康的ではないのかもしれないですね。これが本当の死亡原因かも？そこで、機能を損なうほど肝臓が大きくなるように、餌に含まれる脂肪の量に着目した適正飼料の検討を中心に研究を進めているところです。試験結果につきましては、水産試験場発行の情報紙「養魚情報」などで詳細に報告させていただきます。お楽しみに！

現状では生残率が低く、流通量も限られるため、価格もかなり高い養殖カワハギですが、安定生産が確立されれば、もう少し



購入しやすい価格になるかもしれません。養殖カワハギを通じて、多くの生産者と消費者が互いに「うまみ」を実感できる日が来ることを信じて、毎日カワハギの餌やりに励んでいます。一方、カワハギも私の気持ちに応えるかのように、冷たい北風が吹き付ける中、海面から顔を覗かせ一生懸命餌をついばんでいます。元気に、大きく育ちますように。

※脂肪性肝臓…フグ目（もく）魚類や軟骨魚類のほか、ヒト胎児期にも認められる肝臓。エネルギー源としてグリコーゲンではなく中性脂肪の一つであるトリアシルグリセロールを蓄積。

中層魚礁における魚群の行動特性

栽培資源担当 研究員 西山 雅人

中層魚礁とは

海底の起伏の多い場所に魚は集まり好漁場が形成されます。このような起伏を人工的に造成したものが人工魚礁です。

人工魚礁を整備する公共事業は1950年代から始まり、全国各地で設置が進められ、本県でも積極的に実施しているところです。

人工魚礁に利用される素材としては、自然石、木材、鋼材、コンクリート、FRP（繊維強化プラスチック）など多くの種類があります。形状は対象とする漁業などに応じて様々なものが開発されています。また設置する水深帯によって海底に設置する底層魚礁、海面に設置する浮き魚礁、中層に設置する中層魚礁に大きく分けられます。

中層魚礁とは、文字通り海の中層に礁体が浮かんだ魚礁です（図1）。海底のアンカー（おもり）にロープで礁体を固定し、海底でも海面でもなく、まさに海の中層に構造物が浮くような仕組みになっています。この魚礁はマグロやカツオ等の海の中を広く回遊する魚類（高度回遊性魚類）を集め、漁獲するために開発されたものです。

本県では、この中層魚礁を2005～2007年度にかけて佐賀関、臼杵、津久見に設置しました。これらの中層魚礁には二つの特徴があります。一つは設置した海域が水深40メートル前後と浅い海域であること、二つ目は海底に底層魚礁が既に設置されている海域であることです。簡易な中層魚礁を底層魚礁がある海域に設置することで、海を海底から中層まで立体的に利用しようとするものです。

魚群の行動特性

当試験場では、中層魚礁の効果を知るために2006年4月から調査を実施しています。ここでは佐賀関漁場の調査結果を簡単にご紹介します。

中層魚礁にどんな魚種がどの程度集まるかを調べるために礁体にビデオカメラを固定し、無人の

状態で2秒間撮影し28秒間休止するという間隔で日中に撮影しました（写真1）。撮影する時間と撮影しない時間を組み合わせることで長時間の撮影が可能となります。撮影を無人で行うのでダイバーによる魚群への影響を少なくすることが可能です。さらにカメラで撮影した静画像とは違ってビデオですので魚類の「動き」が確認でき、魚種の判別が容易になります。

撮影された映像にはイサキが最も多く、全ての調査日に見られました（写真2）。さらに潮が動く時間帯と動かない時間帯とに分けて出現頻度を比較すると、潮が動く時間帯にイサキがたくさん出現する傾向が認められました。

イサキ（写真3）は釣りによって漁獲され、漁獲量は春～夏に多く、秋～冬にはほとんど漁獲されません。今回の調査でほとんど漁獲されない冬にも中層魚礁の周辺にはイサキがいることがわかりました。

周年にわたってイサキが出現することが明らかになりましたが、同一の個体が常に中層魚礁周辺に滞留しているのかはわかりません。そこでイサキの体内に超音波を発信する発信機を埋め込み、中層魚礁や海底の底層魚礁に取りつけた受信機でイサキの行動を調べました。

他の海域で漁獲したイサキを放流したところ、放流後しばらくすると、中層魚礁からいなくなりました。しかし中層魚礁を設置した海域で漁獲したイサキを放流したところ、少なくとも6ヵ月程度はその周辺に滞留していました。

これから

魚礁の効果を調査する際に新しい手法を用いて興味深いデータが得られつつあります。中層魚礁の効果を明らかにし、公共事業で採択する場合に必要な費用対効果（投じた費用に対する利益）を明らかにする予定です。

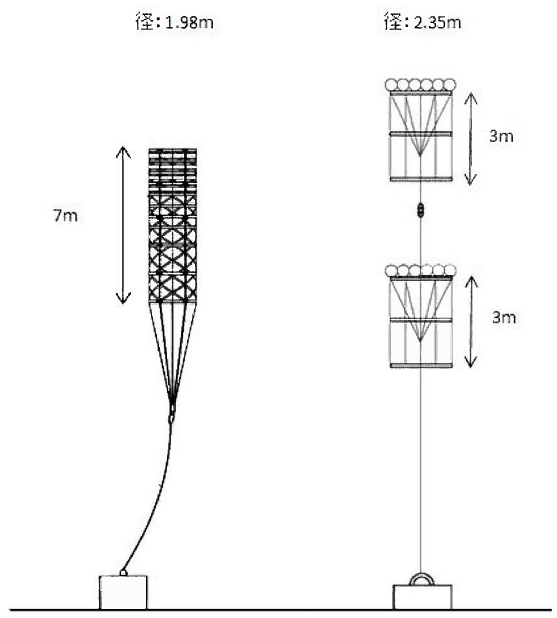


図1 設置した中層魚礁



写真1 礁体に固定したビデオカメラ



写真2 中層魚礁に集まったイサキ



写真3 イサキ

海の不思議な生き物たち

～豊前海小型底びき網漁業の投棄生物調査より～

浅海研究所 研究員 三代 和樹

突然ですが、みなさん、これがなんだかわかりますか？（写真1）

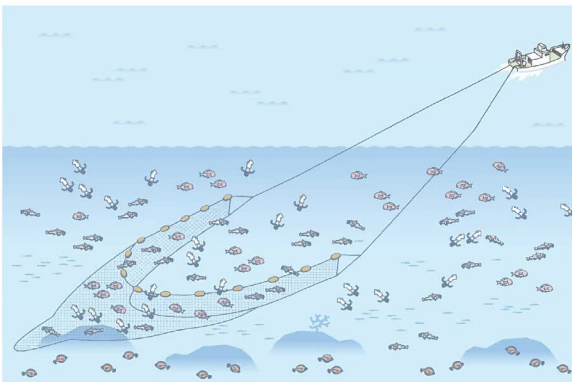


写真1

知ってる人は知っている、知らない人は全く想像がつかないこの奇妙な物体…。海中生活を始めたクワガタか？はたまた地球外生命体か？

正解は、板鰐類（サメやエイの仲間）の卵で、マーメイド・パース…「人魚の財布」と呼ばれています。この形をみて人魚の財布と名付けた人はとてもロマンチストだったのでしょね。このマーメイド・パース、砂浜などに打ち上げられていることもあり、簡単に手に入れることができます。みなさんも人魚になったつもりで探してみてくださいは如何ですか？

この“財布”は小型底びき網漁業の投棄生物の中から見つけたものなのですが、今回は投棄生物の中のおもしろい生き物たちについてお話しします。



魚類最速!?

これはカエルアンコウという魚の仲間です。（写真2, 3）



写真2

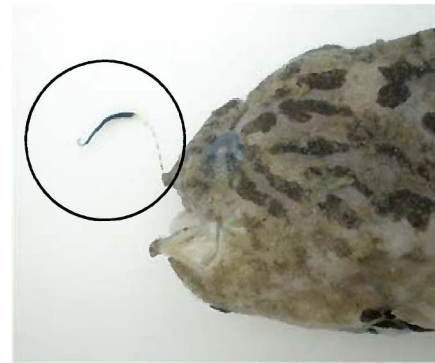


写真3 エスカ

実はこんな体で魚類最速なのです。と、言っても泳ぐスピードではなく、狩りをする瞬間に爆発的な早さを見せるのです。口を開いてから獲物を食べるまでの時間はおよそ0.0…秒とされています。（正確なことはわかりませんが…）いったいどこにそんな力があるのでしょうか？

また、この魚は魚のくせに魚釣り名人(名魚!?)なのです。その道具は“エスカ”と呼ばれる疑似餌（写真3黒丸内）で、これを水中でユラユラ揺らし、それに近づいてきた魚を最速のスピードで食べてしまいます。さらにこの魚は胃袋と魚体が非常に伸縮性があるので、時には自分と同じくらいの大きさの魚も食べてしまいます。魚も見かけによらないですね。

いつでも、どこでも

最後はこれです(写真4, 5)。一見、普通のヤドカリに見えますが、手をよく見て下さい。



写真4 トゲツノヤドカリ



写真5 ヤドカリコテイソギンチャク (黒丸内)

はさみにイソギンチャクをつけているのです。このヤドカリの名前は「トゲツノヤドカリ」と言います。ちなみにヤドカリの手をかりているイソギンチャクの名前は「ヤドカリコテイソギンチャク」と言い、カニの手にしかつかない変わり者なんです。この2種はただ一緒にいるのではなく、ヤドカリにとっては、毒のあるイソギンチャクを付けることで敵から襲われるのを防ぎ、イソギンチャクにとっては、広い範囲を移動でき、なおかつ、ヤドカリのエサのおこぼれにありつけることができるという、両者にとって良いことづくめの関係なのです。このような関係を「共生」と言います。逆に、片方だけにしか利益がないことを「寄生」と言い、カマキリとハリガネムシの関係がその代表例です。本来、水生動物であるハリガネムシはカマキリに寄生し成長後、カマキリを水中に飛び込ませてしまうのです。恐ろしいですね。

話は少しそれてしまいましたが、イソギンチャクは、どうやってこの広い海の中でカニの手を見つけるのでしょうか？また、ヤドカリが脱皮した後はどうするのでしょうか？まだまだなぞの多いヤドカリとイソギンチャクです。

最後に

浅海研究所に配属になってからの9ヵ月間で計7回投棄生物の調査をしましたが、毎回このようなおもしろい生き物たちに出会います。小型底びき網漁業に関しては、漁獲物の他に稚魚などの今後資源に添加するであろう生物も混獲されています。本調査の本来の目的は、どの季節に何がどのくらい混獲されるかを調査し、将来の資源につながる生物を守ることを目的としています。今回はその時の不思議な生き物たちを扱いましたが、試験結果は後日報告したいと思います。

ドジョウの種苗生産（初期餌料）について

内水面研究所 主任研究員 内海 訓弘

夕方、親魚として管理しているドジョウのメスにホルモンを注射、25℃に設定した水槽に一晚（12時間程度）收容し、翌朝に卵を搾り受精させる。昨年4月から毎月この作業を繰り返しているため最近はいぶん要領がよくなってきました。

得られた受精卵はふ化槽等には入れずに、直接飼育用の水槽（底面積30～45㎡）に地撒きします。受精卵は水温を25℃に設定していると2日でふ化し、ふ化から3日で卵黄を吸収し目や口が形成され餌を食べるようになります。

ドジョウふ化仔魚の大きさは3mm程度で日本の淡水魚の中では最小の部類に入ります。このためふ化仔魚が食べることのできる初期餌料も当然小さく、ミジンコサイズ(0.5mm)ではなくワムシサイズ(0.1～0.3mm)の餌を与える必要があります。

ワムシを食べ始めて1週間もするとドジョウは全長15mm程度に成長するので配合飼料を与えて餌付かせます。配合飼料に餌付かせるまで、いかにワムシをドジョウに充分与えることができるかが種苗生産を成功させる大きなポイントになります。

ワムシを与えると書きましたが、実際は飼育水槽にワムシの基種を添加し、濃縮クロレラを餌にしてワムシを水槽内で増殖させ、増えたワムシをドジョウが食べています。これまでは、初期餌料として淡水ツボワムシを用いてきましたが連続培養が難しく、ワムシ培養水槽を別に設けても必要量を確保できない場合があります。

ツボワムシをうまく培養できない場合、養殖現場ではアルテミアの耐久卵をそのまま、もしくは、ふ化させて与えたり、粒径の小さな配合飼料を与えるとといったことが行われています。アルテミアの耐久卵はドジョウが摂餌し消化排泄しても殻はそのままなので、栄養が吸収された耐久卵がいつまでも水槽内を漂いそれを何度もドジョウが食べるといった状況に陥ります(脱

殻するといった方法もありますが)。アルテミアの耐久卵をふ化させたノープリウスはサイズ(0.5mm)が大きく、食べることができないふ化仔魚がいるので仔魚期での減耗が激しいようです。微粒な配合飼料はふ化仔魚にまんべんなく与えるのが難しく、残餌が出ると水質が急激に悪化して仔魚をへい死させる原因になります。



写真 アルテミア(ノープリウス)を給餌したドジョウ(日齢10)…摂餌できた個体(上)と摂餌できない個体(下)

また、配合飼料だけを与えたドジョウや、ワムシやアルテミア(ノープリウス)を充分に与えることができずに配合飼料に餌付かせたドジョウはふ化後1ヵ月程度でほとんどへい死してしまう事例が多くみられることから、今のところ初期餌料として生物餌料は欠かせないようです。

そのため、種苗生産を安定させるには連続培養が難しい淡水ツボワムシに代わる培養が簡単な生物餌料を導入する必要があると思っており、海水魚の種苗生産に用いられ比較的簡単に培養できるシオミズツボワムシが利用できないかと考えています。

今後、給餌の仕方や培養方法を検討して淡水魚のドジョウ種苗生産に利用できる技術を開発したいと思います。

「漁師と食卓の架け橋」が大きくなってきました！ ～漁村女性グループ「めばる」その後の活動状況～

南部振興局 農山漁村振興部 山田 英俊

佐伯市鶴見地区の漁村女性グループ「めばる」の取り組みがアクアニュース第24号（平成19年1月発行）に掲載されてから3年が経過しました。今回はその後の活動状況についてご紹介したいと思います。

「めばる」は、平成16年にまき網漁師の主婦10名で結成された小さな組織で、新鮮な魚介類や加工品を朝市等で直接販売し、魚の美味しさを伝える活動を行ってきました。3年前は活魚・鮮魚の販売が中心でしたが、ここ数年アジやサバの水揚げが減少したこともあり、現在は加工品の販売が大半を占めています。特に売上の中心となっているのが、佐伯市の郷土食品「ごまだし」です。エソを使用した一般的なものに加え、シイラを使用したものなど5種類に商品が増えました。平成20年には約650万円を売り上げ、換算すると延べ1万世帯の食卓に届けるまでになりました。売上の増加に伴い、平成20年には加工場（約23㎡）を自費で整備し、平成21年には（財）魚価安定基金の補助事業により、プレハブ冷凍庫を整備しました。現在はメンバー全員でアイデアを出しながら、さば寿司、いかコロッケ、鯛味噌などの商品開発と販売を精力的に行っています。

直売活動の一方、若い世代へ魚食文化を確実に伝えるため、お母さんを対象にした料理教室を最近新たに始めました（写真1）。若いママが

興味を持つように、おしゃれな料理教室を開いている講師の方に協力を依頼した結果、参加者達には好評で「子供にも作ってあげたい」という声を聞くことが出来ました。このように活動6年目を迎えた現在では「めばる」が目指す「漁師と食卓の架け橋」がだんだんと大きくなってきている状況にあります。

また、平成20年度に行われた県漁協主催「大分県青年・女性漁業者交流大会」で活動内容を発表した結果、県代表に選ばれ、その後の「全国青年・女性漁業者交流大会」では流通・消費拡大部門において農林水産大臣賞を受賞しました。さらに、平成21年度の「農林水産祭」では日本農林漁業振興協会会長賞に選ばれました（写真2）。これらの受賞により、「めばる」のメンバーは水産物の消費拡大と若い世代へ魚食文化を伝える取り組みを今後も続けていきたいと決意を新たにしています。

近年、水産業は厳しい状況にありますが、浜には良質で魅力的な材料がまだまだ存在しているかと思っています。「めばる」の事例は、小さな漁業者グループでも試行錯誤を続けながら一生懸命努力すれば高い評価を受けることを示しており、他の漁業者グループにとっても今後の大きな励みになるのではないかと考えています。今後、県下にこのような取り組みが広がっていくことを期待しています。



写真1 若いお母さんを対象にした魚料理



写真2 農林水産祭での受賞風景

「海底ゴミ」の持ち帰り ～漁師が行うボランティア活動～

東部振興局 農山漁村振興部 安樂 康宏

「海底ゴミ」のことをご存じでしょうか？今回は浜の話題として漁師が日常的に行っている「海底ゴミ」の持ち帰り活動をご紹介します。

海を漂う漂流ゴミや海岸に打ち上がる漂着ゴミ、これらはテレビや新聞などでも見たことがあるかと思います。しかし、浮いているゴミがあれば、沈んでいるゴミもあり、海底にも多くのゴミが存在しています。「海底ゴミ」には漁網などの漁業活動で発生したゴミもありますが、実は私たちの生活から出たと推測されるスーパーの袋やお菓子等のビニール類やプラスチック類、ジュース等の缶類が多くを占めています。一般の目に触れる機会がほとんど無いため知られていませんが、私たちにとっても無関係な話でもないのです。これらのゴミが生態系にどのような影響を及ぼしているのかまだ明らかではありません。しかし、漁の妨げになったり、海の環境を悪化させる良いものでないことは確かです。実際、海底に網を曳いて操業する底びき網漁業では魚と一緒に多くのゴミも入網し、多い時には一回の操業で40kg以上入ることもあります（写真1，2）。せっかくの魚を傷つけたり、選別に時間がかかったりと非常に迷惑な存在です。河川や海を通じて溜まったゴミが漁師を困らせています。

このような迷惑な「海底ゴミ」を自分たちの大切な漁場から少しでも減らすため、底びき漁業者は自主的にゴミの収集を行っています。東部振興局管内では、日出町の大神地区、杵築市の美濃崎地区で行われ、それぞれ漁協青年部の活動として始まりました。とくに早くから取り組まれた大神地区では現在で30年以上にもなり地域に定着しています。持ち帰ったゴミは、漁師によって燃えるゴミと燃えないゴミへの分別が行われ、地元漁協、市や町の協力のもと処分されています（写真3）。今ではこうした回収体制が確立していますが、最初からこのような状況になった訳ではありません。当初はゴミが漁業活動からでる産業廃棄物として考えられて

運搬費や処分費が必要となるなど、持って帰りたいと思って帰れない状況もあったそうです。ゴミが漁師が出しているものだけではないこと、ボランティア精神で行っている活動であることを関係機関に訴え続けた結果、協力が得られ現在の回収体制ができました（写真4）。

大分県漁業士連絡協議会底びき部会※では、今年度この「海底ゴミ」の持ち帰りを活動テーマのひとつに掲げました。各地域の漁業士が中心となって活動の推進を呼びかけ、実施する地域を拡大させようというのが狙いです。より多くの漁師が行えば回収効果も大きいからです。また、「海底ゴミ」の問題や持ち帰り活動をPRして広く一般に理解してもらい、生活廃棄ゴミの発生削減という根本的な問題を啓発できればと考えています。

今年新たに豊前海の中津市、宇佐市において底曳き網漁業者によるゴミの持ち帰りの取り組みが始まりました。我々普及員も協力し、こうした取り組みを行う地域をさらに拡大していきたいと思います。そして、みんなの力でこの豊かな大分県の海の環境を将来にわたって守っていければと思います。

※大分県漁業士連絡協議会：県が認定する青年漁業士、指導漁業士等で構成され、会員数は167人。1999年に発足し、本県沿岸漁業の振興発展に寄与することを目的に、相互の情報交換や漁村青少年の育成指導、実践活動に取り組んでいる。漁業種別部会が7つあり、底びき部会はメンバー22人。



写真1 底びき網漁業の操業



写真2 網に入った「海底ゴミ」



写真3 船上でのゴミの分別作業



写真4 杵築市美濃崎漁港の「海底ゴミ」収集箱
(別府湾海区水産振興協議会の協力により
漁協青年部が設置)

人権コーナー 第10回 なくそう「えせ同和行為」!

えせ同和行為とは

「同和問題はこわい問題である」という人々の誤った意識に乗じ、同和問題を口実にして、企業・個人や官公署などに高額な書籍の購入を無理強いしたり、寄付金や賛助金を強要する。このような不当な利益や義務のないことを求める行為をいいます。また、最近では「人権問題」を口実にした不当な要求も増えています。

なぜ、排除しなければならないのですか

同和問題を解決するため、これまで、多くの人々や行政機関などが、「差別や偏見をなくしてみんなが幸せに暮らせる社会に

しよう」と真剣に取り組んできました。しかし、「えせ同和行為」の横行は、これまでの同和問題解決に向けた努力を無にし、同和問題への誤解を招く大きな要因となっています。同和問題の一日も早い解決のために、「えせ同和行為」は、何としても排除しなければなりません。

出典：なくそう「えせ同和行為」! 同和問題の早期解決のために(編集・発行/大分県生活環境部人権・同和対策課 大分県人権教育・啓発推進協議会)

お知らせ



大分県農林水産研究センター水産試験場

公開型シンポジウム

『大分が誇る海と川の幸』

平成22年 2月28日(日) 13:30~16:00

大分県消費生活・男女共同参画プラザ「アイネス」
(大分市東春日町 1番1号)

※入場無料

■事前申し込みは不要です。内容の詳細については、水産試験場のホームページに事前に掲載してお知らせする予定です。どなたでも自由に参加できますので、多くの方の参加をお待ちしています。

編 集

大分県農林水産研究センター水産試験場 企画指導担当

発行者・連絡先

大分県農林水産研究センター水産試験場
ホームページアドレス <http://www.mfs.pref.oita.jp/>

水産試験場

管理担当、企画指導担当
栽培資源担当、養殖環境担当

佐伯市上浦大字津井浦194-6 (〒879-2602)
Tel 0972-32-2155 Fax 0972-32-2156
E-mail〒以 a15073@pref.oita.lg.jp

水産試験場浅海研究所

豊後高田市高田3008-1 (〒879-0617)
Tel 0978-22-2405 Fax 0978-24-3061
E-mail〒以 a15074@pref.oita.lg.jp

水産試験場内水面研究所

宇佐市安心院町莊42 (〒872-0504)
Tel 0978-44-0329 Fax 0978-34-4050
E-mail〒以 a15075@pref.oita.lg.jp