

－用語の解説－

ア 行

AI

Artificial Intelligence (人工知能) の略。コンピュータを使って、学習・推論・判断など人間の知能のはたらきを人工的に実現するための技術。

IoT

Internet of Things (モノのインターネット) の略。自動車、家電、ロボット、施設などあらゆるモノがインターネットにつながり、情報のやり取りをする仕組み。

ICT

インフォメーション アンド コミュニケーション テクノロジー (Information and Communication Technology) の略で、情報・通信に関する技術の総称。

赤潮

水中でプランクトンが大量に増殖することによって、水の色が変わる現象。赤みがかかった色を示すことが多いためこの名があるが、種類により茶、緑色などにも着色する。種類や発生規模によって、水産生物に被害を与えることもある。

伊吹いりこ

観音寺市伊吹島の沖合で漁獲されたカタクチイワシを用いて、伊吹島で加工され、伊吹漁業協同組合が取り扱う煮干のブランド名。サイズにより、大羽、中羽、小羽、カエリの銘柄がある。平成 23 年 9 月に地域団体商標を取得した。

色落ち (養殖ノリ類)

海水中の窒素分などが減少して栄養不

足になると、養殖中のノリの色が黒から茶色に変化し、加工しても商品価値の無い乾ノリしか生産できなくなる被害のこと。

海ごみ

確認される場所によって、「海岸漂着ごみ (海岸に流れ着いたごみや海岸に捨てられているごみ)」「漂流ごみ (海面や海中を漂っているごみ)」「海底堆積ごみ (海の底に沈んでいるごみ)」と呼び方が変わるが、これらをまとめて「海ごみ」と呼ぶ。

栄養塩

海水中の窒素やリンなどの総称であり、植物プランクトンや藻類などが生育するために必要な養分。

オリーブ水産物

オリーブ葉粉末等を混ぜた餌を一定期間与えて養殖した水産物で、オリーブハマチやオリーブマダイなどがある。血合肉の変色抑制効果のほか、コラーゲン含量が増加することにより歯ごたえが良くなるなどの効果がある。

カ 行

貝毒

二枚貝等が有毒プランクトンを捕食することで、体内に毒が蓄積され、その二枚貝を人が食べると食中毒を起こすことがある。まひ性貝毒、下痢性貝毒があり、重篤な場合には死に至ることもある。本県では、まひ性貝毒の危険値に達した事例はあるが、中毒に至った例はない。毒は熱に安定で、加熱調理しても完全には分解しない。

香川県漁業就業者確保育成センター

新たな漁業の担い手を確保するために、漁業への就業希望者を対象に、就業情報を

提供するとともに、相談に応じる機関。平成 11 年度から県水産課内に設置された。

かがわ漁業塾

漁業の知識や経験のない初心者に向けた、漁師になるための基礎的な知識や技術の取得ができるよう研修を行う制度。

香川県 JF 組織強化委員会

県内 JF (Japan Fisheries Cooperatives) の自主的な経営改善を促進するとともに、県域の合併推進と、これを円滑に進めるための取組みについて指導、協議を行う機関。平成 20 年度から県漁連内に設置された。

カキ焼き

新鮮なカキを、カキ小屋と呼ばれる浜辺の店で焼いて食べるスタイル。

カワウ

ペリカン目ウ科に属する大型の魚食性鳥類で、近年増加傾向にあり、天然魚、養殖魚とも捕食され、被害が問題となっている。

環境 DNA

河川や海などの環境中に存在する生物由来の DNA。従来利用されてきた目視や採集による調査ではなく、環境 DNA を解析することで、生物の生息状況を把握する。

キジハタ

アコウとも呼ばれ、体色は赤褐色、全身に橙色の円形斑点が多数散在し、全長 50cm、体重 2kg に達するものもある。旬は夏とされ、肉質は上等で美味。刺身、煮付けなどの高級食材として扱われる。

機能性成分

生体防御・疾病予防などに有効な成分のこと。エイコサペンタエン酸 (EPA)、ドコサヘキサエン酸 (DHA) などの脂質、キチン・キトサン、グルコサミン、海藻多糖などの糖類、コラーゲンペプチドなどのタンパク質・ペプチド、その他にもタウリンや L-カルニチンなどが知られる。食品、飲料、サプリメントなどに利用されている。

機能保全計画

漁港施設の長寿命化やライフサイクルコストの縮減を推進するため、効果的かつ効率的な維持管理・更新などを行うための計画。

胸壁

海岸線付近の陸上部に壁体を整備することにより、高潮、波浪及び津波による海水の侵入を防止するための施設。

漁獲可能量

水産資源の保存及び管理のため水産資源ごとに一年間に採捕することができる数量の最高限度として定められる数量。

漁獲成績報告

漁業法に基づき、許可を受けた者に義務付けられている漁獲状況等の報告のこと。

漁獲努力量

漁獲を得るために投入される漁船の隻数や漁具数等のこと。

漁業経営セーフティーネット構築等事業

漁業者・養殖業者と国の抛出により、燃油・配合飼料価格が上昇したときに影響を緩和するための補填金を交付し、経営の安定を図るための事業。

漁家子弟

漁家で生まれ育った者。漁家の後継者の主体となっている。

コイヘルペスウイルス病

コイヘルペスウイルス (KHV) により発生するコイの感染症。水温 20～25℃程度で発生しやすい。持続的養殖生産確保法による特定疾病、水産資源保護法による輸入防疫対象疾病に指定されている。

サ 行

栽培漁業

魚やエビなどで生残率が低い時期を人が管理して一定の大きさまで育てた後、適した環境に放流し、自然の海で成長したものを適切に管理しながら漁獲する漁業。

讃岐さーもん

4種のハーブを含む特製の餌により養殖されているトラウトサーモン（海面養殖されたニジマス）。平成23年の東日本大震災で東北沿岸部のサーモン養殖漁場が大打撃を受け、被災地支援の一環として稚魚を購入したことが養殖のきっかけとなった。

資源管理協定

漁業法に基づき漁業者による自主的な資源管理措置を定めた協定のこと。「資源管理計画」と異なり、計画対象魚種、対象海域、資源管理措置、取組期間に加えて達成すべき資源管理の目標を定めたもの。

資源管理計画

関係漁業者が魚種又は漁業種類ごとに、自主的に行う資源管理措置として作成するもの。計画対象魚種・漁業種類の現状、対象海域、資源管理措置、取組期間等を記載している。

新規漁業就業者漁船漁具リース支援事業

新規就業者の着業時の初期投資の負担軽減のため、漁協などが事業主体となり、漁船や漁具を貸し付ける事業。

小豆島 島鱧（しまはも）

小豆島近海で漁獲され、重量が「300g以上、2kg未満」、漁獲後に畜養管理したものなど4つの基準を満たした鱧。平成29年5月に商標を取得しブランド化された。

食育

生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきもので、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。

食害（ノリ類養殖）

良質なクロノリ・アオノリがとれる漁期当初に魚類（クロダイ、アイゴなど）や鳥類（カモ類）に食べられる被害のこと。

水産エコラベル

環境や生態系、資源の持続性に配慮した方法で、漁獲、養殖、加工・流通された水産物に対して、第三者による審査、認証を行い、ラベル等で表示する仕組み。

水産物の科学的評価

水産物の肉質やおいしさの特長を科学的な手法により分析し、その優位性を客観的な指標により評価すること。

生産拠点漁港

地先に優れた漁場を擁し、漁船漁業や養殖生産の生産地として中核的な役割を担う漁港。

ソーシャルメディア

インターネットの情報発信技術によって誰もが参加可能で、社会的相互性を通じて情報の共有や拡散が生まれる、双方向のメディアのこと。

タ行

タイラギ

タチガイ（立貝）とも呼ばれる。備讃瀬戸海域で潜水器漁業によって漁獲される大型の二枚貝。タイラギの漁獲量は平成19年以降激減しており、資源対策が求められている。複数機関で種苗生産に取り組んでいるが、量産技術は確立されていない。

地産地消

「地域生産—地域消費」を短く表現した言葉で、「地域でとれた生産物をできるだけ地域で消費する」という意味。

特定水産資源

漁業法に基づき、漁獲可能量による管理を行う水産資源のこと。

ナ行

なおしまハマチ

直島町において、直島漁業協同組合員が育てた養殖ハマチ。潮の流れの速い漁場で、海藻粉末を添加した餌を与えられ飼育される。毎月1回、魚の健康管理が行われている。

渚泊（なぎさはく）

漁村において、日本ならではの伝統的な生活体験と漁村の人々との交流を楽しみ、漁家民宿などの宿泊手段により、旅行者にその土地の魅力を味わってもらう滞在型旅行のこと。

ハ行

“初摘み”香川県産ノリ

ノリの収穫時期の最初に摘み取られた香川県産ノリ。その中で、認証基準を満たした原料を使用した「味付け海苔」及び「焼き海苔」は、やわらかで歯切れよく、上質で香ばしい。

浜の活力再生（広域）プラン

漁業者自らが、地域の状況を踏まえた収入向上とコスト削減の方策を検討・実践し、水産業や漁村の地域の再生を図るための計画。また、複数の漁村地域が連携して浜の機能再編や中核的担い手の育成により水産業の競争力強化を図るための計画を、浜の活力再生広域プランという。

干潟

潮の満ち引きにより、干出と水没を繰り返す平坦な砂泥底の地形で、内湾や河口域に発達する。浅海域生態系のひとつであり、多様な水生生物の生育・生息場所となるほか、水質浄化など重要な役割を果たしている。

ひけた鮒

東かがわ市引田において、大型小割生簀（25m四方で深さ20m以上）で、引田漁業協同組合が認めた飼料で飼育され、同漁業協同組合が取り扱う、体重4kg以上の養殖ブリ。平成20年10月に地域団体商標を取得。

貧酸素水塊

水中の溶存酸素濃度が極めて不足している孤立した水塊。海中あるいは海底に生息する生物の大量死が発生し、水産業に大きな打撃をもたらすことがある。閉鎖的な内湾での発生が多い。

ファストフィッシュ

手軽・気軽においしく、水産物を食べる
こと、それを可能にする商品や食べ方のこ
と。

マ 行

マーケット・イン

消費者や顧客の要求、困りごとを突き止
め、それらに応える商品やサービスを提供
しようとする考え方。

藻場造成

水産物にとって、重要な餌場、産卵場、
生育場等になる、内湾や浅瀬に藻類等が群
落を形成する場所を、人の手によって創り
出すこと。また、藻場には水質浄化や水中
への酸素供給などの副次効果もある。

ラ 行

陸こう

胸壁、護岸及び堤防で仕切られた両側を
人や車両が往来するために設ける、開閉可
能な門扉。

6次産業化

農山漁村の活性化のため、農林水産業な
ど第1次産業とこれに関連する第2次、第
3次産業に係る事業の融合などによる、地
域ビジネスの展開や新たな業態の創出を
行う取組み。

参考 指標一覧

基本方針 1 : 旬を楽しむ水産物の生産と消費の創出

展開方向	指標	単位	現状	目標値 (R7年度)
魅力ある 養殖水産物づくり	オリブ水産物の生産尾数 (累計)	万尾	130.0 (H28~R2年度累計)	141.4
	クロナリ1柵当たりの生産枚数	枚/柵	4,547 (H28~R2年度平均)	4,600
地魚の供給強化	キジハタ種苗生産尾数 (中間育成、累計)	千尾	658 (H28~R2年度累計)	686
	魚介類の増殖技術の開発件数 (累計)	件	0 (R2年度)	3
戦略的な 販売・消費拡大	県民1人当たり魚介類 (生鮮・加工品) 購入金額	円	30,895 (H28~R2年度平均)	31,000
	水産エコラベル等認証取得件数 (累計)	件	2 (H28~R2年度累計)	10

基本方針 2 : 未来へつなぐ水産基盤と漁場環境の創造

展開方向	指標	単位	現状	目標値 (R7年度)
未来を担う 漁業経営の育成	新規漁業就業者数 (累計)	人	149 (H28~R2年度累計)	165
	漁協女性部連合会の活動回数 (累計)	回	78 (H28~R2年度累計)	90
豊かな漁場環境の 創造	藻場造成面積	ha	124 (R2年度)	129
	海ごみ回収事業を実施する 活動組織の増加	組織	6 (R2年度)	11
水産資源の 持続的利用	漁獲成績報告のデジタル化に 対応した市場数 (累計)	市場	0 (R2年度)	10
	操業安全講習会の開催 (累計)	回	4 (H28~R2年度累計)	5
水産業・漁村の 多面的機能の 維持・発揮	漁港海岸保全施設の整備延長	m	375 (R2年度)	3,077.3
	防災意識向上のための説明会の 開催 (累計)	回	4 (H28~R2年度累計)	5