

一用語の解説一

ア 行

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。情報や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。

EP 飼料

エクストルーダーと呼ばれる機械を使って製造されたペレット状の配合飼料。多孔質であることから油脂などの添加を自在に調整することが可能で、養殖魚に栄養バランスの良い飼料を与えることができる。

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 年に地域団体商標を取得。

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海藻などが生育するために必要な養分。

SNS

ソーシャルネットワーキングサービス（Social Networking Service）の略。SNS と

は、人と人とのつながりを促進・サポートする、コミュニティ型の Web サイトで、友人・知人間のコミュニケーションを円滑にする手段や場を提供し、新たな人間関係を構築する場を提供する、会員制のサービスのこと。

落ちガキ

養殖中の悪天候時や収穫作業時に落下したカキのこと。海底でへい死すると漁場の底質悪化の一因となるが、落下後しばらくは海底で生存し、商品価値もあるため、落下防止や回収により収益増の可能性はある。

オリーブハマチ

養殖ハマチに、出荷前 20 日間以上、オリーブの葉の乾燥した粉末を、2%以上混ぜた餌で養殖し、オリーブの葉に含まれる成分の効果によって、刺身等の調理後、変色しにくい肉質とさっぱりした味わいが特徴のブランドハマチ。

オリーブぶり

オリーブハマチと同様に飼育された養殖ぶり。ハマチよりも大型サイズであり、ブリのネーミングが好まれる県外向けの販売強化を狙ったもの。

カ 行

海底堆積ごみ

海の底に沈んでいるごみで、瀬戸内海全体では 13,000 トン以上と推計される。本県では、平成 25 年度から、漁業者、市町（内陸部を含む）、県が協働で回収・処理を行う香川県方式のシステムを実施中。

貝毒

有毒プランクトンを捕食した二枚貝に毒が蓄積し、その二枚貝を人が食べると中毒を起こすもの。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。

かがわ漁業塾

漁師になりたいと希望のある者に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。

夏眠期

イカナゴは水温が高くなると、砂に潜って過ごす習性があり、これを夏眠という。本県海域では、夏眠は 7 月頃に開始され、産卵期となる 12 月頃に終了して遊泳生活に戻る。

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。

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。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。

機能性表示食品制度

機能性の表示ができる「保健機能食品」に、国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可している「特定保健用食品」、届出をしなくても基準を満たし国が定めた表現によって機能性を表示できる「栄養機能食品」に加え、事業者の責任において販売前に消費者庁長官に届け出る「機能性表示食品」が平成 27 年 4 月から制度化された。科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品について、販売前に効果や安全性に関する情報が消費者庁長官に届け出られる。

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削減を推進するため、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。

漁村地域・里海の多面的機能

水産物の安定供給という本来機能のほか、国民の生命・財産の保全、物質循環の補完、生態系の保全、交流の場の形成、地域社会の維持・形成などの多面にわたる機能のこと。

漁業と遊漁のローカルルール

遊漁の増加などにより漁業操業に大きな支障が生じている海面の利用方法について、漁業者、遊漁者の双方が協力し、その地域の実情に応じて決めた自主的なルール。

コイヘルペスウイルス病

コイヘルペスウイルスにより発生するコイの感染症。水温 20～25℃で発生。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。本県では、平成 17 年以降、4 件の発生。

抗酸化成分

活性酸素などのオキシダント（酸化物質）の作用を消去または脆弱化させる成分で、ビタミン類、カロテノイド類、ポリフェノール類などがある。

高度不飽和脂肪酸

炭素数が 20 以上で二重結合がある脂肪酸のことで、魚類に多く含まれる。人の体内では合成することができない必須脂肪酸。エイコサペンタエン酸 (EPA) とドコサヘキサエン酸 (DHA) は、血液凝固、中性脂肪の減少などに関係する。

サ 行

栽培漁業

魚やエビなどで生き残る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、海域に放流し、天然で大きく成長したものを適切に管理しながら漁獲する漁業の方法。

里海

人が自然と適切に関わることで、多様な生物が生息できる健全な海の状態を保ち、多くの恵みをもたらす豊かな海のこと。香川県では、「人と自然が共生する持続可能な豊かな海」を目指して、全国初となる「全県域」を対象に、県民みんなで山・川・里（まち）・海を一体的に捉えて保全・活用していく里海づくりに取り組んでいる。

讃岐さーもん

香川県漁連を中心に開発された、養殖海産ニジマスのブランド名。本県では平成 24 年から、冬から春の海水温が概ね 18℃以下であることを活用し、12 月から 5 月末までの約 6 か月間、4 種のハーブ配合飼料で飼育されている。

讃岐でんぶく

本県で多く漁獲されるナシフグのブランド名。瀬戸内海の香川・岡山及び九州の有明海・橘湾海域で漁獲され、特定の処理施設で適正に身欠フグに加工されたもののだけが、厚生労働省から販売を許可されている。

資源管理型漁業

小さな魚を獲らないことや漁獲の回数を減らすなどにより、魚介類の成長や再生産を図り、合理的に資源を有効活用して漁獲する漁業の方法。

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（養殖ノリ）

良質なノリがとれる漁期当初(11月～12月)にクロダイや鳥類（カモ類）に食べられ、ノリの生産ができなくなる被害のこと。

女性指導漁業士

漁業に従事する女性であって、漁村女性の集団活動に積極的に参画している者を指導漁業士として認定し、漁村地域のリーダーとしての役割を助長するもの。

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。

生産拠点漁港

高度衛生管理対策、陸揚げ岸壁の耐震化を導入するなど、水産物の流通拠点、生産拠点として整備を行う漁港。

生鮮度 (K 値)

鮮度を判定する化学的方法で、アデノシン三リン酸 (ATP) 関連化合物に占める、リン酸をもたない化合物の割合 (%)。この値が小さいほど新鮮と考えられる。

青年漁業士・指導漁業士

優れた青年漁業者、中核的漁業者の選出を行い、適格者と認められる者を青年漁業士、指導漁業士として認定し、漁村地域のリーダーとしての役割を助長するもの。

タ 行

タイラギ、ミルクイ

本県備讃瀬戸海域で潜水器漁業によって漁獲される大型二枚貝。特に、タイラギの漁獲量は平成 19 年以降激減しているため、資源対策が求められており、複数機関で種苗生産に取り組んでいるが、量産技術は開発されていない。

タケノコメバル

メバルの仲間で、全長 40 cm、体重 1 kg にもなる。名前の由来は、魚体の色・模様がタケノコの皮に似ていることによる。高度経済成長期に激減し、幻の魚となっていたが、近年は種苗放流により回復が見られている。

地産地消

「地域生産、地域消費」を短くした言葉で、「地域でとれた生産物を地域で消費する」という意味。本県では、平成 14 年度より、県産農林水産物の需要拡大と県民の健康で豊かな食生活の実現をめざし、地産地消を推進している。

地理的表示保護制度

地域で長年培われた特別な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得している農林水産物・

食品の名称を、品質の基準とともに国に登録し、知的財産として保護する制度。

積立ふらす

漁業共済制度に追加して、国と漁業者が拠出した積立金によって、漁業収入が減少した場合に補てんする収入安定対策のこと。

低魚粉飼料

魚粉含量の低い飼料のこと。魚粉の原料となるカタクチイワシなどの資源の減少や価格の高騰から、その代替となるタンパク質の研究開発・利用が進んでいる。

TPP

環太平洋経済連携協定 (Trans-Pacific Partnership) の略称で、アジア太平洋地域において、モノの関税だけでなく、サービス、投資の自由化を進め、さらには知的財産、金融サービス、電子商取引、国有企業の規律など、幅広い分野で 21 世紀型のルールを構築する経済連携協定。オーストラリア、ブルネイ、カナダ、チリ、日本、マレーシア、メキシコ、ニュージーランド、ペルー、シンガポール、米国及びベトナムの合計 12 か国が交渉に参加し、2015 年 10 月、米国アトランタ閣僚会合において大筋合意に至った。

トレサビリティ

生産から流通までの各段階で原材料の出所や製造元などを記録、保管し、その情報 (魚類養殖では、種苗の由来、餌の内容や投薬履歴など) を追跡、遡及できるようにすること。

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。

中食

外食や家庭内で調理して食事をする内食に対し、惣菜店やスーパーなどでの弁当、惣菜、外食店のデリバリーなどを利用して、家庭外で商業的に調理・加工されたものを購入して食べる形態の食事のこと。

ノリの色落ち

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。

農商工連携

農林水産業と商業工業とが連携し、地域に潜在している資源や技術を新しい発想で組み合わせることで産業の活性化を図るもので、新商品の開発や販路開拓などを行う。

ハ 行

HACCP

原材の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物などの危害要因を分析（HA）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（CCP）を継続的に監視・記録する衛生管理システムのこと。

“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のうち、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」。やわらかで歯切れよく、上質で香ばしい。

干潟

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、多様な海洋生物や水鳥などの生息場所となるなど重要な役割を果たしている。

ひけた鱒

東かがわ市引田において、大型小割（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 19 年に地域団体商標を取得。

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に、それを可能にする商品や食べ方のこと。

ブランド水産物の科学的評価

ブランド魚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。

閉鎖循環システム

陸上水槽を用いた魚類等の飼育で、従来の掛け流し式と異なり、飼育水を泡沫分離、生物ろ過、紫外線殺菌などで処理し、長時間飼育水を交換することなく、飼育する仕組みのこと。飼育水の加温、冷却コストの削減、病原体の流入防止による疾病防除などのメリットがある。

マ 行

藻場

内湾や浅瀬に海藻などが濃密に茂っている場所。魚介類の産卵場所や幼稚魚の生息場所として重要であり、水質浄化などの効果もある。

ヤ 行

養殖魚管理システム

高品質な養殖魚を安定して生産するため、池入れ、原価計算、成長予測、給餌、投薬、出荷などの養殖履歴などを一元的に管理するためのシステム。

溶存態無機窒素

栄養塩の一種で、ノリの生育に必要な硝酸、亜硝酸、アンモニアの3種類の形で水に溶けた状態の無機窒素。

夜焚き釣

夜間、火光で海面を照らし、イカナゴなどの魚を集め、それを食べに集まるメバルなどを釣る方法。香川県漁業調整規則により、資源に与える影響が大きいことから、禁止漁法と規定されている。

ラ 行

6次産業化

農山漁村の活性化のため、地域の第1次産業とこれに関連する第2次、第3次産業（加工・販売）に係る事業の融合などにより、地域ビジネスの展開と新たな業態の創出を行う取組み。