出水天恵海苔グループの経営改善に係る取組を支援

北薩地域振興局林務水産課

【背景･目的】

本県で唯一海苔養殖が営まれている出水地区では，高品質の海苔が生産されるが，養殖の南限であるためその生産は不安定である。このため海苔養殖業者のグループ化を図り，出水産地種である「イズミアサクサ野口種」によるアサクサノリ養殖の復活に取り組むとともに，出水海苔のブランド化を促進する。

【普及の内容･特徴】

１　海苔養殖グループの結成と漁業改善計画の認定

⑴平成22年４月22日　出水天恵海苔グループを設立
⑵平成22年６月９日　漁業共同改善計画が認定

２　養殖方法の統一化

⑴養殖漁場への網の張り込みや網の撤去については，グループ員が一斉に行い，また，網の張り込み水位も同じ設定とするなど養殖方法の統一化に取り組んだ。

３　アサクサノリ種苗の陸上採苗

⑴水産技術開発センターの支援も受けながら，平成25年度沿岸漁業リーダー・女性育成支援事業（水産庁）を導入して，イズミアサクサ野口種品種のカキ殻糸状体を培養・管理（平成25年４～10月）し，アサクサノリの陸上採苗に取り組んだ。

４　出水海苔のブランド化

⑴より高品質の海苔生産を目指し，「春姫」品種やイズミアサクサ品種を導入し出水産ノリのブランド化を図った。
⑵ノリ養殖技術研修会の開催
出水海苔のブランド化を図るため，講習会を開催した。
・平成25年12月26日　講演「出水の海苔のブランド化について」
講師：(株)結アソシエイト 代表取締役 松田恭子
・平成26年１月24日　講演「販売戦略や市場の調査分析について」
講師：(株)結アソシエイト 代表取締役 松田恭子
熊本県海苔検査員　川上光雄
⑶一般消費者を対象とした手漉き体験会の開催（平成26年1月26日）や地元で開催された名護・新鮮おさかな市において出水で生産した新海苔の体験会（平成26年２月８日）を開催し，出水海苔のＰＲを図った。

【成果・活用】

１　養殖方法の統一化や陸上採苗の共同活動,一般消費者を対象としたＰＲ活動等を通じ，グループ員の連帯意識やノリ生産意欲が向上するとともに，出水海苔のブランド化に向けた取組ができた。
２　アサクサノリの陸上採苗においては，ノリ網への胞子の付着個数が顕微鏡一視野当たり30～60個を確認でき,海上展開後の生長に十分な胞子数を確保できた。しかしながら，アサクサノリ出現率50％（PCR検査）を超える乾ノリ製品の生産は少量にとどまった。

イズミアサクサ野口種のカキ殻培養管理

胞子の放出促進

陸上採苗に用いたカキ殻糸状体

陸上採苗

手漉き体験会

新海苔体験会