

八戸10月号 レポート

平成27年9月の八戸市内での出来事や、
八戸市に関連する情報をお届けします。

【行政】

No.	項目
1	八戸市民病院 職員の子どもの向けの保育園開園
2	八戸港 釜山定期コンテナ航路開設へ
3	多賀地区に80人収容の津波避難タワー完成

【産業】

No.	項目
4	CG制作会社のミックス(東京) 八戸に進出
5	八戸港8月水揚げ 過去10年で最低の金額
6	八戸港でユニーク実験 アミノ酸入リコンクリートパネルを港湾施設に
7	八戸港でセクロイワシ今季初水揚げ
8	八戸港 3年ぶりにワイルシ1000トン超を水揚げ

【地域】

No.	項目
9	八戸前沖で304キロのホンマグロ漁獲!
10	八食センターに「水族館」 ナマタガシイヤマタイなど16種20匹展示
11	一松堂医院5代目院長の種市さん 厚労大臣表彰受賞
12	八戸市認知度調査 「マイヤベース」 あさぐる 認知度「低」も興味度「高」
13	種差海岸インフオメーションセンター 来館者30万人突破
14	八戸せんべい汁研究所 観光客ら歓迎の「おもてなし短冊」設置
15	青年会議所全国大会 八戸市で開催
16	鮫角灯台 本年度の来場者1万人達成
17	海外メテイクア招き種差海岸ツアー開催

【文化・スポーツ】

No.	項目
18	ホテル料理人技能コンクール 八戸フジントンホテルの古里さん、大久保さん優勝
19	「八戸鯖・水煮缶詰」(味の加久の屋)が東北究極の土産に選出
20	八工大が海洋研究開発機構と連携強化 海洋フロクワムを導入
21	八戸市美術館で豊島弘尚特別展開催 ～壮大な宇宙観を表現～
22	ネーリーー東北創刊70周年記念「野村万作・高斎狂言特別公演」開催

【県内】

No.	項目
23	海洋研究開発機構の人材育成機能を八戸へ 県が政府へ提案
24	県産業技術センター食品総合研究所 刺身用サバ 冷凍・管理で新技術
25	リンゴ輸出货量が初の3万トン達成 青森県産が9割

【行政】

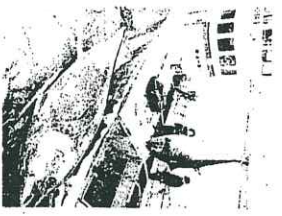
No.	レポート
1	<p>八戸市民病院 職員の子どものための保育園開園</p> <p>八戸市民病院が、病院敷地内に同病院職員の乳幼児が利用できる院内保育園「いちよしの樹」を9月14日に開園した。生後8週間の0歳児から未就学児までが対象となり、年中無休で24時間利用できるほか、病児・病後児保育室も備えた。看護師や女性医師らが子育てしながら働き続ける環境を整え、人材確保につなげる狙いがある。</p>
2	<p>八戸港 釜山定期コンテナ航路開設へ</p> <p>韓国の海運会社「長錦商船」が、韓国・釜山港と八戸港とを結び定期コンテナ航路を週1便、10月下旬にも開設する方向で調整している。八戸港では韓国の南星海運が中国・韓国航路を運航しており、2社で週3便態勢となる見通しである。運ばれるのはフェロニツケルなどの工業品や冷凍タラといった水産物が中心で、便数が増えれば荷主側は利用しやすくなる。地元企業の利便性向上が期待される一方、競合する二つの航路を維持していくためには、コンテナ取扱量の底上げが課題となりそうだ。</p>
3	<p>多賀地区に80人収容の津波避難タワー完成</p> <p>八戸市が沿岸部の市川町多賀地区に整備を進めていた津波避難タワーが完成し、9月30日に式典が行われた。5階建て相当の鉄骨造りで、建設費は約1億6700万円。避難スペースは高さ地上約13メートルで、県が想定する最大クラスの津波襲来時の同地区の浸水深約9メートルを4メートル上回る。階段は最多で4人が並んで歩けるよう、幅員を約1.85メートルにした。避難スペースの広さは80平方メートルで、カーテンで6室に仕切ることができる。80人の3食分の非常食と水、毛布、懐中電灯を置き、発電機2台も備えている。</p>

【産業】

No.	レポート
4	<p>CG制作会社のミックス (東京) 八戸に進出</p> <p>コンピューターグラフィックス映像の制作を手掛けるミックス(東京)が、9月15日に市庁で八戸市や青森県と立地協定を結んだ。同社は2007年設立、従業員は27人で、東京の本社を拠点にテレビコマーションやゲームソフト、イベント映像などのCG作成に当たる。八戸進出は受注量の増加や人手不足が背景にあり、支社で制作業務の一部を担う。本社に営業部門を残し、制作業務全体を移管することも視野に入れており、地元での採用を増やしながら、将来的に60人態勢を目指す考えである。</p> <div data-bbox="728 1069 918 1404" data-label="Image"> </div>
5	<p>八戸港8月水揚げ 過去10年で最低の金額</p> <p>八戸市水産事務所が、八戸港の8月の水揚げ統計を発表した。しけやうねりが相次いだ影響で、この時期主力の巻き網漁などの水揚げが軒並み低迷。数量9654トン(前年同月比27%減)、金額19億8575万円(26%減)で、共に8月としては過去10年で最低だった。八戸近海の漁が振るわなかつたとはいえ、数量が1万トンを下回った結果に、事務所は「しけが続いても、ここまで落ち込むことはなかった」と指摘。2012年以降、日本船がペルー沖で捕ったアメリカオアカイカの水揚げがなくなったことが、数量の規模を小さくしたと分析している。</p>

6	<p>八戸港でユニーク実験 アミノ酸入りコンクリートパネルを港湾施設に</p> <p>日建工学(東京)が、味の素(同)と共同開発し、うま味成分のアミノ酸を混ぜたコンクリートを港湾施設に活用する、ユニークな実証実験が4月から八戸港で進められている。アミノ酸には海藻の成長を促す効果があり、海中のブロッケンに含まれることで、魚介類の生息場所にもなる。実験場所は中央第二防波堤で、アミノ酸を混ぜた30センチ四方のコンクリート製のパネルを4枚張り付けた実験用ブロッケンを計3基用意し、水深約5.5メートル、6.7メートル、7.8メートルにそれぞれ沈めた。7月の調査では海藻が定着し始めており、港湾や漁業関係者の注目を集めそうだ。</p>
7	<p>八戸港でセグロイワシ今季初水揚げ</p> <p>八戸港所属の小型巻き網船団が9月28日、八戸前沖で漁獲したセグロイワシ(カタクチイワシ)約26トンを含む今季初水揚げした。八戸市第一魚市場の岸壁では、心地よい秋晴れの下、トラツクスの荷台に無数の小さな魚の銀鱗が輝いた。セグロイワシは煮干しの原料として重宝され、市内では毎年9月以降、秋の深まりとともに煮干し作りが始まる。作業に欠かせない魚の水揚げは、この季節の風物詩の一つである。入札では高値10キロ350円と前年同時期並みで取引された。</p>
8	<p>八戸港 3年ぶりにマイワシ1000トン超を水揚げ</p> <p>盛漁期を迎えている八戸市第一魚市場で、大中型巻き網船団13力統が、北海道東沖で漁獲したマイワシ1075トンを含む約1670トンを水揚げした。同港で1日当たりのマイワシの水揚げ量が千トンを超えたのは、2012年7月以来。マイワシのサイズは120～130グラムを中心に、150グラム程度の良い型も目立ち、入札では、10キロ当たり1375～300円で取引された。</p>

【地域】

No.	レポート
9	<p>八戸前沖で304キロのホシマグロ漁獲!</p> <p>八戸港所属の小型巻き網船団が9月1日、八戸沖で漁獲した重さ200キロ超のホシマグロ(クログマグロ)5匹を同港に水揚げし、ハマの注目を集めた。304キロの大型魚もあり、「八戸沖でこれだけのサイズが捕れるのは極めてまれ。県内でも300キロ台はかなり珍しい」と水産関係者は話している。市場では1匹当たり最高約71万円の浜値で取引され、一部は八戸市内の飲食店に回った。</p> 
10	<p>八食センターに“水族館” ナメタガシイヤマダイなど16種20匹展示</p> <p>八戸の海にすむ生き物を市民や観光客に知ってもらおうと、水産科学館マリエントと八食センターが共同で企画し、同市近海に生息する海洋生物を集めた大型水槽を八食センター東側出入り口に設置した。八食センターの担当者は「観光客にも好評。今後は餌やり体験なども企画したい」と話している。ナメタガシイヤマダイなど16種20匹の生き生きとした姿に、買いい物客が足を止めている。</p>
11	<p>一松堂医院5代目院長の種市さん 厚労大臣表彰受賞</p> <p>八戸市中心街で、古くから地域医療を支えてきた朔日町の「一松堂医院」。5代目院長の種市長意さんが、2015年度の「産科医療功労者厚生労働大臣表彰」を受賞した。この表彰は20年以上産科に従事し、地域の産科医療の確保、推進に貢献した医師や看護師らに贈られる。同医院は全国の地方都市で開業医制度が始まった1876(明治9)年に開業。以来5代にわたって長男が院長を受け継ぎ、街の発展と共に歩んできた。くしくも来年は開業140周年を迎える節目の年。種市さんは引き継いできた伝統の重みを実感している。</p>

「ハブ市認知度調査 “ツイヤバーズ” あさぐる」認知度「低」も興味度「高」

12

「ハブグイヤバーズ」「ハブあさぐる」は認知度は低い、興味度は高い。そんな実態がハブ市が昨年、首都圏在住者や観光客、市内観光関連事業者などを対象に実施した観光に関するアンケート結果で明らかになった。認知度は「ハブせんべい汁」が最も高く79.1%。続いて「いちご煮」「イカ」が50%以上だった。興味度は「八食センター」が55.0%と最も高く、「イカ」「朝市」「ハブせんべい汁」が50%以上となった。

観光資源	興味度	認知度
ハブグイヤバーズ	13.5%	48.0%
ハブあさぐる	14.5%	40.5%
焼ト	27.2%	48.9%
ハブ前知せば	16.6%	49.7%
かちのく、海風トレイル	16.6%	38.1%
工場夜祭	20.1%	40.2%
ハブせんべい汁	79.1%	32.8%
いちご煮	50.0%	26.0%
イカ	50.0%	23.9%
朝市	50.0%	22.3%
八食センター	55.0%	21.3%
その他	20.1%	20.1%

種差海岸インフォメーションセンター 来館者30万人突破

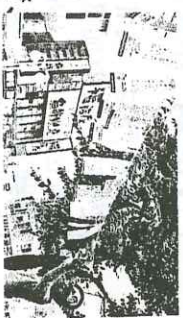
13

種差海岸インフォメーションセンターの来館者数が9月21日、30万人を突破した。昨年7月のオープン以来、約1年2カ月半での達成。センターは環境省の施設で、三陸復興国立公園に指定された種差海岸や階上岳地域の自然や文化を、展示や体験プログラムなどを通じて紹介している。種差エリアを散策する際の拠点として利用されている一方、冬季の来館者をどう増やしていくかが課題となっており、施設運営協議会の事務局長は「今後もさらに利用してもらえようような施設運営に努めていく」と話している。

ハブせんべい汁研究所 観光客ら歓迎の「おもてなし短冊」設置

14

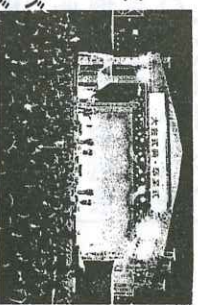
ハブせんべい汁研究所は、9月末から10月にかけてハブ市などで開かれるイベントに合わせて、「おもてなし短冊」を中心街に設置した。この短冊は全国から訪れる人を歓迎しようとして、5月から中心街の「はちのへホコテン」来場者や市内の小、中、高、大学生などに記入を呼び掛け作成したもので、中心街のほかにJRハブ駅、宿泊施設などにも飾り付けた。メッセージは、「ハブへようこそ」「イカ刺しも食べてね」「また来てね」など、それぞれの思いが込められている。市内各地でも、総数1万枚が取り付けられ、関係者は「市民の歓迎の気持ちを伝えられたら」と期待を込める。



青年会議所全国大会 ハブ市で開催

15

日本青年会議所主催の「第64回全国大会東北ハブ大会」が9月24～27日で、ハブ市を会場に開催された。全国大会は年に一度、全国の会員が集い、その年の活動の集大成として開くもので、青森県では初開催。初日は種差海岸インフォメーションセンターで開会式が行われ、全国各地から600人が集まって開幕を盛り上げた。また26日には長根公園で式典が開かれ、会員や来賓も含め約1万人が参加し、会員の結束を深めた。



鯨角灯台 本年度の来場者1万人達成

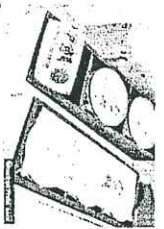
16

三陸復興国立公園内にある、ハブ市鯨角町の鯨角灯台の2015年度の来場者が9月27日に1万人に達した。本年度は従来の土、日曜日と祝日に加え、夏休み期間に毎日開放したこともあり、2014年度より約2週間早い1万人達成となった。鯨角灯台は、海岸線との間に県道やJRの線路がある全国的にも珍しい灯台。海上保安庁が管理しており、2012年度までは一般公開日が「海の日」などに限定されていたが、ハブ市が観光拠点として活用しようと2013年4月からハブシーガルビューステーションに保安スタッフが委託し、公開日を拡大する形で一般開放が始まった。今年の一一般開放は10月25日まで。

海外メディアが招き種差海岸ツアー開催

17	<p>日本旅行業協会(JATA)は9月27、28日の両日、種差海岸で海外メディアを招いたツアーを行った。フランスなど欧米5団体、韓国などアジア4団体、ブラジルから1放送局が参加し、三陸復興国立公園に沿ったトレッキングコース「みちのく潮風トレイル」を歩き、豊かで美しい自然を満喫した。ツアーは、JATAが東北地方で進める復興支援事業「JATAの道」の一環で初めて開催。ツアーではこのほか、蕪嶋神社や種差海岸インフォメーションセンター、市内の酒蔵などを見学した。</p>
----	---

【文化・スポーツ】

No.	レポート
18	<p>ホテル料理人技能コンクール 八戸ワシントンホテルの古里さん、大久保さん優勝</p> <p>藤田観光グループの全国のホテル料理人が料理の腕を競う技能コンクール(8月28日、東京都)で、八戸ワシントンホテル「三十三間堂」の料理長古里英児さんと調理スタッフの大久保美津子さんのチームが、応用編・和食の部門を初めて制した。作り上げたのは「おせち風彩り燦々弁当」。タイを5種類の調理方法で無駄なく、ふんだんに使ったほか、さまざまな食材で見た目の華やかさを表現。ご飯物も含め全20品で彩り豊かなおせちに仕上げた。</p>
19	<p>「八戸鯖・水煮缶詰」(味の加久の屋)が東北究極の土産に選出</p> <p>復興庁は、東北地方の優れた土産品を選ぶ品評会を東京都内で開き、味の加久の屋(八戸市)の「八戸鯖・水煮缶詰 缶内熟成1年セット」など10品を「究極のお土産」に選んだ。東日本大震災の復興支援の一環で、10品は首都圏、関西圏の百貨店やインターネットで販売される。八戸鯖・水煮缶詰は、1年間以上、缶の中で熟成させることでうま味が増し、まるやかな味わいになるのが特徴。えりすべりのサバを使うなど、質の高さが評価された。</p> 
20	<p>八工大が海洋研究開発機構と連携強化 海洋プログラムを導入</p> <p>八戸工業大学(藤田成隆学長)が、海洋研究開発機構との連携を強化し、「海洋工学プログラム」の導入を目指している。本年度は機構の堀田平理事を客員教授に委嘱し、9月24日から機構の研究者による集中講座をスタートさせた。微生物を含めた海底資源開発技術者の養成が狙い。藤田学長は「海洋人材の需要は高い。工学の幅広い学科を持つ強みを生かし、社会のニーズに応えたい」と意義を強調する。</p>
21	<p>八戸市美術館で豊島弘尚特別展開催 ～壮大な宇宙観を表現～</p> <p>北欧神話やオーストラをモチーフに壮大な宇宙観を表現し続けた、八戸市出身の画家豊島弘尚さんの作品を紹介する特別展「豊島弘尚展—北の光と三つの故郷—」が、市美術館で開かれている。豊島さんは横浜町生まれの八戸育ち。東京芸大を卒業後、北欧や米国で感性を磨いた。1998年には安田火災東郷青児美術館大賞を受賞。2013年、多くの人に惜しまれつつ、79歳でこの世を去った。豊島さんがこよなく愛した故郷と北の光をテーマにした作品が来場者の目を引き付けている。11月8日まで開催。</p>
22	<p>テーリー東北創刊70周年記念「野村万作・萬斎狂言特別公演」開催</p> <p>デーリー東北新聞社が創刊70周年を記念して主催した「野村万作・萬斎狂言特別公演」が9月23日、八戸市公会堂で開催された。人間国宝の万作さん、テレビや映画など、幅広い分野で活躍する萬斎さんが、それぞれ曲目を披露。会場を埋め尽くした約1400人の観客が、約800年の歴史ある古典芸能の世界に触れた。</p>

No.	
23	<p>海洋研究開発機構の人材育成機能を八戸へ 県が政府へ提案</p> <p>青森県は政府に対し、独立行政法人海洋研究開発機構(本部・神奈川県)の人材育成機能を八戸市の八戸工業大学に移転しよう提案した。青森県や市によると、同機構の人材育成機能は現在、本部にあるが、八戸市への機能移転により、研究者などの一定の集約が見込まれるほか、同機構から重点的に講師を派遣してもらい、同大が海洋人材育成の拠点となることも期待される。政府が進める中央省庁や国研究機関の地方移転の一環で、機能移転により、八戸市の海洋研究の拠点化を目指す。</p>
24	<p>県産業技術センター食品総合研究所 刺身用サバ 冷凍・管理で新技術</p> <p>八戸市の県産業技術センター食品総合研究所は、9月17日、刺身用高鮮度冷凍サバの製造技術や管理方法を開発し、内容を公表した。製法を徹底すれば、寄生虫の死滅や微生物の増殖抑制が可能で、10ヶ月以上変質せずに保管できる。10月中旬以降には、研究成果や生産から販売までのルート検証を目的に、市内で試験販売を行う方針だ。</p>
25	<p>リンゴ輸出量が初の3万トン達成 青森県産が9割</p> <p>財務省が発表した貿易統計によると、2014年産国産リンゴの輸出量は3万1151トン、輸出金額は約109億9700万円となり、ともに過去最高を記録した。青森県産が約9割を占めており、品質の良さが台湾や香港を中心とするアジア圏で高い評価を受けたほか、円安基調による割安感も相まって輸出量を大きく押し上げた。これまでに2007年産の2万5497トンが最高だったが、2014年産が初めて3万トンを達成した。</p>