

# 石川県水産職採用ガイド2021

冬の味覚の王様



加能ガニ

最高級霜降肉のような旨味



天然能登寒ぶり

県民や観光客  
も魅了する  
石川の水産物

漁獲量全国トップクラス



アマエビ

肉厚で上品な甘みの特徴



能登とり貝

冷凍でも鮮度抜群



船凍スルメイカ

## ○石川県の水産職の仕事

地域の特色ある水産物の魅力の向上、天然資源の管理・増殖、漁業就業者の確保・サポート等のため、

- ・調査船「白山丸」によるスルメイカ漁場探索やアマエビ資源動向調査
- ・将来を見据えたズワイガニやクロマグロなどの資源管理ルールの実用・検討
- ・全国で2府県しか成功していないトリガイ完全養殖
- ・ヒラメ、アワビなどの栽培漁業や人工魚礁の設置等による資源の造成
- ・神経締めや冷凍技術などを活用した水産物のブランド化
- ・農林水産物が連携した首都圏での商談会や海外での輸出向けPR活動の実施
- ・地元の食文化、かば焼きに適した「いしかわ里山どじょう」の養殖

など、漁業者の生活をよりよくするため、様々な観点で現場の漁業者と一緒に考えて考えながら業務に取り組んでいます。



アマエビ資源動向調査



鮮度保持技術の講習会



生産者による首都圏での  
商談会のサポート



トリガイの育成技術指導



ズワイガニの資源管理に  
ついて漁業者と協議



放流用ヒラメ稚魚  
への標識作業

## ○先輩の声

- ・水産に関わる資源増殖・生産から消費まで幅広い業務を行うことから、より広い視野で見ることが出来る職場です。
- ・石川県が誇る「水産物」に一面だけでなく多方向から携わることができ、「漁獲する人」、「販売する人」、「それらに携わる人」とのパイプ役となることができ、非常にやりがいがある。
- ・決められたテーマ内であれば、わりと自由に研究等に取り組める。
- ・「漁場の探索に参考になったわあ」と漁業者から感謝された時には大きな喜びとやりがいを感じた。



## ○就職後は

- ・ 県庁水産課または水産総合センターに配属
- ・ 数年毎に様々なポストを経験しスキルアップ
- ・ 職員の個性に合致した様々なポストで活躍
- ・ 漁業者の頼りになる存在に

石川県の水産業を盛り上げたいと思う気持ちが大切でも、技術的なことは就職してから大丈夫！

## ○待遇・採用試験案内等

詳細は石川県人事委員会事務局のHPを参照ください  
待遇（令和3年4月1日現在）

初任給	試験名	給料月額
	大学卒程度	188,000円
	高校・短大卒程度	155,000～165,300円

### 令和3年度採用試験の概要

試験公告日（試験案内交付開始）：5月12日（水）  
受付期間：5月12日（水）～5月31日（月）正午  
第一次試験：6月20日（日）、第二次試験：7月下旬～8月上旬  
最終合格発表：8月中旬

### 水産職の主な勤務場所（右図参照）

- ・ 県庁水産課（金沢市）
- ・ 水産総合センター（能登町、志賀町、白山市、加賀市）

調査船「白山丸」



水産総合センター本所（能登町）



生産部志賀事業所（志賀町）



県庁（金沢市）



生産部美川事業所（白山市）



内水面水産センター（加賀市）



水産職配属先位置図

## ○石川県の水産業の概要

- ・ 「底びき網」、「定置網」、「まき網」、「かき養殖」等の様々な漁業があり、日本海側で上位の漁獲量・金額を誇っています。
- ・ 地元金沢市といった消費地を抱え、1人当たりの水産物消費も多くなっています。
- ・ 能登半島は三方を海に囲まれ、遠浅の砂浜域、岩礁域、急深域から年間を通じて平穏な水域まで多様な漁場に恵まれています。
- ・ 冬の味覚の代表である「天然能登寒ぶり」、「加能ガニ」をはじめ、「甘えび」、「能登とり貝」、「海女採りあわび」など、特長ある様々な魚介類が漁獲されます。
- ・ 北陸新幹線金沢開業後の交流人口増加に伴い、県内の水産物消費が堅調に推移しています。

## ? 石川県ってどんなところ？

日本海側のほぼ中央部に位置し、人口は114万人  
戦災を受けず、加賀百万石の町並みと伝統が残る城下町金沢  
自然と共生した暮らし、文化、祭りが息づく世界農業遺産「能登の里山里海」  
美味しい米・野菜、魚介類、畜肉など、四季折々の優れた食材  
全国トップクラスの住みやすさ、移住・定住を手厚く支援



新幹線で東京まで  
2時間28分！



詳しくは石川県人事委員会のサイトで

本パンフレットの内容に関するお問い合わせは、石川県農林水産部水産課まで  
電話番号 076-225-1650～1655

石川県 採用

検索