



漁況情報

【3月】三浦：ひじき収穫

三浦市内では、ひじきの刈り取りが始まりました。地先の磯で大潮の干潮時を狙って鎌を使っての手作業です。一足早く口開けとなったこの浜でも、漁業者が刈ったばかりのひじきを広げていました。



船に満載です



広げて干されます

【3月】葉山・小坪・鎌倉：天然ワカメ、最盛期

3月に入って葉山、小坪、鎌倉でワカメの収穫が最盛期を迎えています。2月から、各地で収穫が始まり、製品サイズに達したワカメから順次収穫しています。

【3月】金沢・大津・走水：海苔養殖

3月、食害の影響は未だにありますが、金沢、大津、走水での海苔の収穫が終わりを告げようとしています。今年は色落ちも無く、昨年よりも品質の良い海苔が生産できましたが、3月に入って価格の下落や燃料の高騰などの影響がでているそうです。



支柱杭を確認



潜り船



収穫した海苔

【3月11日】湘南しらす：しらす船曳網漁解禁

3月11日から、今年の上りしらす船曳網漁が始まりました。漁獲したしらすは、釜揚げや天日干し加工され、湘南の春を告げる味覚、かながわブランド「湘南しらす」製品として、各浜の漁業者の直売所で販売されておりますので、どうぞお召し上がりください。

湘南しらす【公式サイト】 <https://shonan-shirasu.org/>



かながわブランド「湘南しらす」生しらすと天日干ししらす

浜 の 話 題

【3月】城ヶ島：食害魚調査

三和漁協城ヶ島支所の漁業者が、海藻を食い荒らし磯焼けの原因となる魚類の捕獲調査を行いました。水温の低さのためかアイゴは少ないものの、ブダイやタカノハダイが多数かかっていました。



捕獲されたブダイなど

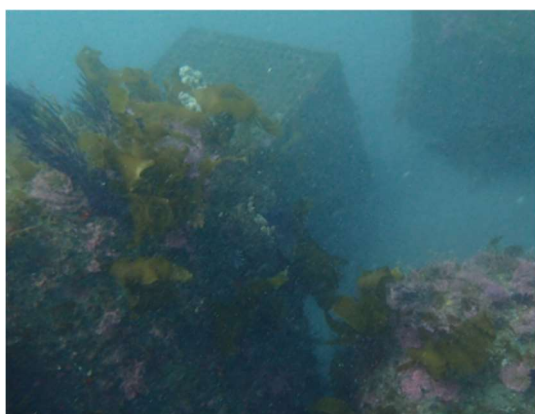
【3月1日】江の島片瀬：ワカメ収穫体験イベント

3月1日、江の島片瀬漁協北村組合長が代表理事を務めるEFP(江の島フィッシャーメンズプロジェクト)は、養殖ワカメ収穫体験イベントを開催しました。40名の市民が参加し、養殖ワカメ収穫体験の後、ワカメのしゃぶしゃぶやみそ汁を味わいました。

【3月5日】小田原：藻場モニタリング

3月5日、小田原藻場再生組織は、小田原市江之浦地先に設置した当センター資源管理課提供の藻場礁及びその周辺のモニタリングを実施しました。当日は、同組織及び当センターの研究員が潜水し、海藻の繁茂状況を確認するとともに写真撮影を行いました。カジメ藻場礁周

辺にはカジメの群落が形成され、ホンダワラ類などその他の海藻も繁茂している様子が確認されました。同組織は今後も引き続き藻場再生活動に取り組むこととしており、さらなる藻場の再生が期待されます。



カジメ藻場礁



藻場礁周辺

【3月9日】しらす協議会：湘南しらすキャラ

3月にはかながわ名産100選「湘南しらす」PRの一環で、しらす協議会所属杉山学氏(丸八丸)が、湘南しらすのカタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシのキャラクターのデザインを制作しました。JRグループと地域が一体となって実施する大型観光キャンペーン「神奈川・横浜デスティネーションキャンペーン」の取組の中で、この湘南しらすキャラはカプセルトイのアクリルスタンドとして、道の駅「湘南ちがさき」のガチャガチャ企画で活用されます。この企画は、4月下旬以降、道の駅で¥3000以上お買い上げの方が参加できます。



湘南しらすキャラ(左から順に2つがカタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシ)

【3月9日】しらす協議会：漁期前研修会

3月9日、しらす協議会は湘南漁協鎌倉支所会議室で、漁期前研修会を開催しました。当日は会員20名が参加し、水産技術センターの研究者から、前年の漁獲状況と春しらすの漁況予測に加えて、同協議会から要望があったこれ迄の禁漁期調査結果の概要について説明がありました。研究者からは、カタクチイワシ資源が若干上向いているという説明もあり、会員から今後のしらす漁の好転を期待する声が聞かれました。



しらす協議会漁期前研修会の様子

【3月11日】小坪：漁業体験研修

3月11日、当センターは、漁業就業に興味がある方を対象とした漁業体験研修を湘南漁協小坪支所所属の漁業者が営む刺網漁業で開催しました。体験研修は実際の漁業の1日そのまま体験するカリキュラムで、夜明けとともに漁獲（前日に漁業者が仕掛けておいた網を揚げる）、帰港後に漁獲物の処理（血抜き、氷メ等）、網の整頓・ごみ取り等、午後に網掛け（翌日に漁業者が漁獲する網の設置の作業補助）の実習を行いました。



漁獲物を船上で網から外す作業



網の整頓、ごみ取り

【3月13日】江の島片瀬：「江の島はまぐり部会」総会、勉強会

3月13日、江の島片瀬漁協で「江の島はまぐり部会」総会が開催され、昨年度漁獲実績（鋤簾2,255kg、貝桁320kg）と種苗放流のために積立てた放流歩金について報告がありました。また、鋤簾漁では新たに2名の会員が加わることになりました。総会終了後の勉強会では、普及員が「ハマグリ適正漁獲量と資源増殖」について、先進地事例を交えながら、説明しました。

【3月13日】茅ヶ崎：「茅ヶ崎はまぐり部会」ハマグリ種苗放流

3月13日、茅ヶ崎市漁協「茅ヶ崎はまぐり部会」では、茅ヶ崎市の支援を受けてハマグリ種苗を放流しました。当日は、平均殻長6cm、58.2gの種苗332kg（5,704個）を地先の適地に種苗放流しました。

【3月15日】走水：海苔、テレビ放映

3月15日、かながわブランドに登録されている「海苔」や「海苔を使った料理」に関して、テレビ神奈川（TVK）の番組「かながわ旬彩ナビ」で紹介されました。横須賀市東部漁協走水大津支所所属の海苔養殖漁業者である丸良水産（長塚指導漁業士）が出演し、皆様が手にする海苔

がどのような過程を経て作られているか分かりやすく説明していました。

【3月15日】小田原：小田原あんこう、テレビ放映

3月15日、かながわブランドに登録されている「小田原あんこう」がテレビ神奈川(TVK)の番組「カナフルTV」で紹介されました。当日は「かながわブランド食材を用いた鍋作り特集」として、小田原市漁協刺網部会の部会長の江森漁業士が出演し、「小田原あんこう」について楽しく解説していました。同番組は当日見逃した方も視聴できるよう、TVKのYoutubeチャンネルにおいて公開されていますので、ぜひご覧ください。

なお、「小田原あんこう」は漁港の駅TOTO小田原のほか、県西地域の量販店ヤオマサの各店舗、小田原市内の鮮魚店で5月下旬ごろまで購入できますのでぜひお買い求めください。

カナフルTV <https://www.youtube.com/watch?v=UUHQlvPRF4>

【3月18日】県漁連・県：漁業就業セミナー

3月18日、当センターは県漁連と共催で、県立海洋科学高校で「令和7年度神奈川県漁業就業セミナー・マッチング会」を開催しました。当日は同校の生物環境科1,2年生75名が参加し、福浦漁協鳥海組合長と平塚市漁協所属川長三晃丸((株)川長水産)に就業している岩田氏(同校の卒業生)から、定置網漁や海や魚の魅力等について説明して頂き、長井町漁協所属仲地青年漁業士(白鷹丸)からは、刺網や素潜り、釣り漁の魅力等について、実体験に基づいて講演して頂きました。マッチング会は、「漁師さんに海や魚、漁業のことを何でも聞いてみよう!」という趣旨で開催し、同校の生徒の皆さんは、漁業者から熱心に話を聞いて、乗船体験したいという生徒さんもいました。



漁業セミナーの講演の様子(左から岩田氏、鳥海組合長、仲地青年漁業士)



セミナーの様子



マッチング会の様子

【3月22日】小坪：漁師の取組、ラジオ放送

3月22日、湘南漁協小坪支所所属のダビデ丸(市川さん)の漁業の取組がFM横浜「SHONAN by the Sea」で紹介されました。漁業を営みながら、英語教師、海の体験施設のスタッフの経験を活かし、子どもたちに海や魚の魅力を伝える取り組みを語りました。

関連記事 2024年10月号【9月25日】小坪：漁業者の食育等・新聞掲載

【3月25日】葉山：「はやまガイドマップフェア」

3月25日、葉山ステーションで開催された「はやまガイドマップフェア」に湘南漁協葉山支所が出店し、同支所所属の大晴丸(武井さん)と桜花丸(長久保さん)が参加しました。

大晴丸は、自身が漁獲したヒラメを用いたフィッシュアンドチップスをキッチンカーで販売しました。桜花丸は、わかめしゃぶしゃぶの試食ブースを運営するとともに、収穫したての天然生ワカメやバイ(巻貝)の煮つけ等の惣菜を販売しました。なお、桜花丸は、テレビで紹介された磯焼けの原因魚のブダイ等の煮つけの販売は漁獲が無くできませんでしたが、漁獲があれば葉山港の「葉山マーケット日曜朝市」で販売を予定していますのでご期待ください。

関連記事 2026年2月号【1月18日】葉山：朝市

2026年3月号【2月18日】葉山：直売所、テレビ放映



大盛況のブース



わかめしゃぶしゃぶの試食



生ワカメ等の販売

お知らせ

【7月20日】漁師.jp：「漁業就業支援フェア 2026 夏」

7月20日(月祝)、東京都立産業貿易センター浜松町館3階で漁業就業支援フェアが開催されます。漁業就業志向の方が多く来場されるイベントで、昨年及び一昨年は、出展を通じて新規就業に繋がった定置網漁場もありました。出展ご希望の方は、4月末日までに担当普及員にお知らせください。

漁師.jp フェア情報 <https://ryoushi.jp/fair/>