

● 漁況情報

- 西湘地区の定置網では、7月中旬～下旬にかけてマイワシが豊漁でした。連日多くの漁場で数トンのまとまった漁獲があり、多い日には1網で20トン近くを漁獲した漁場もありました。日本周辺のマイワシ資源はここ数年で急激に増加しており、今後もマイワシの漁獲は期待出来ると考えられます。

● 浜の話題

- 7月13日、昨年夏にプライドフィッシュに選定された「平塚のシイラ」について、生産者の平塚市漁協所属川長三晃丸さん、平塚のシイラを取り扱っている「平塚漁港の食堂」、地元の燻製加工業者に地域情報誌「湘南リビング」の取材があり、同誌の平塚・大磯・二宮版の7月22日付け516号の一面に大きくに掲載されました。下記WEBサイトにて閲覧できます。湘南リビングトップページ掲載サイト

http://www.shonanliving.co.jp/?post_type=frontpage



平塚のシイラ



シイラの燻製加工品

- 7月18日、大磯二宮漁協等は、ヒラメの種苗（全長90mm前後）を地先の適地に放流しました。漁協は、定置網漁業者の資源管理計画の取組みとして2,500尾、（公財）相模湾水産振興事業団が1万尾、総計12,500尾を放流しました。
- 7月18日、横須賀市大楠漁協は藻場の回復を目的としたウニ類の除去活動を実施し、水産技術センターも参加しました。ウニ類が過剰に生息していると、海藻の芽を食べつくしてしまうため、次世代の海藻が育たなくなり、磯焼けが固定化してしまいます。ウニの除去活動により、藻場の回復が期待されます。

○ 平塚市漁協所属定置網漁業者の日海丸と川長三晃丸は、金アジのブランド化に取り組み始めました。7月19・20日に、ブランド化に向けて定置網に入った金アジと黒アジの太り具合の違いや、脂がのった金アジの切り身の色合いがわかる画像を撮影し、金アジのPRパンフレットを作成しました。

日海丸(左)と川長三晃丸(右)の平塚の金アジPRパンフレット

○ 7月20日、小田原市漁協等はヒラメの種苗放流を実施しました。漁協と刺網部会で2万尾、(公財)相模湾水産振興事業団で1万尾の合計3万尾を放流しました。ここ数年はヒラメの漁獲が好漁です。放流した種苗が成長して、今後も好漁が続くことが期待されます。



放流されたヒラメ種苗

○ 7月24日、みうら漁協金田湾販売所の漁業者が保管しているワカメの種系について、水産技術センターが顕微鏡で確認したところ、その生育状況は良好でした。さらに、種系を管理し

ている小屋の照度を測定したところ、水槽の置く場所によって光量が大きく違っていたため、今後すだれやよしずを用いて小屋の明るさを調整するそうです。

- 平塚市漁協では、サメを使った加工品開発に取り組んでいます。川長三晃丸の磯崎指導漁業士が、定置網に入ったシュモクザメを活け締め処理して地元の燻製加工業者に提供し、7月28日にサメの燻製の試作品が完成しました。磯崎氏、燻製加工業者、サメ料理に精通したおさかなマイスターの田中氏、平塚市漁協職員が試食したところ、サメ特有の臭みがなく、おいしい燻製加工製品に仕上がっていました。当日のメンバーでサメ協議会を発足し、サメの加工品化と有効活用に向けて、取り組んで行くことになりました。



生産者・加工業者・おさかなマイスター シュモクザメの燻製加工品
・漁協職員を交えた試食会

- 7月31日、藤沢市漁協に湘南はまぐりのこだわりや、7月8日に整備した同漁協の湘南はまぐり活魚直売所についてNHKの取材がありました。湘南はまぐりを焼蛤やお吸物で提供している料理店の情報も合わせて、8月19日（土）7:30からNHK「おはよう日本」で放映予定だそうです。



湘南はまぐり



お吸物と焼蛤