

No.29-15	漁況情報・浜の話題	神奈川県水産技術センター
平成 29年 11月 20日		企画資源部 046-882-2489 相模湾試験場 0465-23-8531

●浜の話題

- 10月15日、逗子市の第一運動公園にて逗子市民まつりが開催され、あいにくの天候にもかかわらず多くの来場者がありました。参加した小坪漁協は干しワカメ、乾燥メカブ、乾燥ヒジキ、荳ワカメの佃煮、生サザエを販売し、好評のうちに完売となったそうです。
- 10月17日、長井町漁協は、(一財)横須賀西部水産振興事業団の協力のもと、サザエ2万4千個、アワビ8千個(うち、サザエ2千個、アワビ4千個は(一財)横須賀西部水産振興事業団による放流)の種苗放流を実施しました。放流した種苗が順調に成長することが望まれます。
- 10月17日、長井町漁協潜水部は、国立研究開発法人水産研究・教育機構中央水産研究所及び神奈川県水産技術センターの協力のもと、磯焼け対策を目的としたカジメの増殖活動を行いました。カジメの遊走子をブロック状の石に付着させ、中央水産研究所の水槽で成長させた後、来春に磯焼けが発生している地先海面へ設置することを目指します。
- 10月17日、新たにかながわブランドに登録された「走水あさり」「相模の鮎」「江の島カマス」について、黒岩知事より記者発表がありました。当日は、横須賀市東部漁協、神奈川県内水面漁業協同組合連合会、江の島片瀬漁協が用意したブランド登録品を交え、知事から、新たにかながわブランドに加わった水産品3種の魅力や特徴について、説明がありました。



左から、新たに登録された「走水あさり」、「相模の鮎」、「江の島カマス」

- 10月18日、初声漁協では浜の活力再生プランの取組みとして、ブロックへカジメの遊走子を付着させる取組みを行いました。カジメを1時間陰干したあと、顕微鏡下で遊走子の放出を確認し、ブロックへ付着させました。今後、春に向けて生長してくれることが望めます。
- 10月19日、小田原市漁協青年部は、今年6月に小田原地先に設置した竹魚礁において蜻集した魚の釣獲を行い、翌20日に市場に出荷しました。この取組は、小田原市の助成を受けている鮮度保持対策研修事業の一環で実施しており、9月に引き続き今年2度目の実施です。今回はイナダを中心にイサキ、マアジ、サバ、ホウボウ等を釣獲し、計約30kgを出荷しました。



釣獲中の青年部員

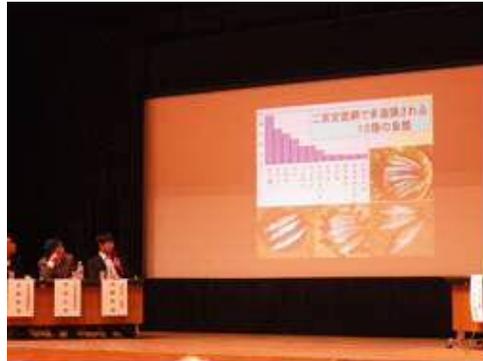


釣獲したイナダを活魚出荷

- 10月20日、第41回相模湾の環境保全と水産振興シンポジウムが、小田原市生涯学習センターで開催されました。今年は「開放型湾における里海の創生と相模湾漁業の持続について」をテーマとして、里海のご概念構築や、これまで相模湾で行われてきた様々な取組事例などが発表されました。現場からの意見として二宮漁場の定置網操業の話や、小田原での刺網、遊漁船業の近年の状況などが報告されました。130名の来場があり、盛況なシンポジウムとなりました。



第41回相模湾シンポジウムの開会



漁業者からの報告

- 10月21日、平塚市漁協は平塚の漁業PRのため、東海大学湘南キャンパスにて開催された「TOKAI グローカルフェスタ 2017」に出展しました。当日は、平塚の漁業PRキャラクター「ひらつかたま三郎」も駆け付け、同漁協のプライドフィッシュ「平塚のシイラ」の串揚げや、「須賀湊の開き干し」としていわし丸干し、「須賀湊の燻し魚」としてシイラとソウダカツオ、今話題となっているシュモクザメの燻製も販売したそうです。
- 10月24日、平塚市漁協では、相模川漁連、相模川第二漁協の協力のもと、相模川河口でウナギの成魚6kgを放流しました。同漁協には、特別採捕許可による養殖種苗用のシラスウナギ採捕を兼業として営む漁業者が多いことから、「少しでもウナギ資源の増加に繋がれば」と、漁協担当者は話していました。
- 10月11日にかながわブランドに認定された、江の島の定置網で獲れる「江の島カマス」と、平塚の定置網で漁獲されたシュモクザメを使ったサメの燻製製品が、湘南地区の新たな名産品として、地域情報誌「湘南リビング」（10月28日号）の1面に大きく掲載されました。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



平塚の定置網で漁獲されたシロシュモクザメ



シュモクザメを使った燻製製品