

## ●浜の話題

○ 3 月中旬、江の島片瀬漁協では、かながわブランド販売促進支援事業を活用して、かながわブランド「江の島カマス」のレシピや取扱店情報を掲載した「江の島カマスPRパンフレット」を作成しました。さらに湘南地域県政総合センターの地域づくり活動促進事業を活用して江の島カマスPRのぼりとミニのぼり、出荷の際にト口箱にブランド品として表示するシールを作りしました。今後、PRパンフレットやのぼりを出荷先の店舗や料理店に配布して、江の島カマスのPRを強化して行くそうです。

**鮮度抜群！江の島カマス**

カマスには、アカカマス(本カマス)とミズカマスの2種類あります。「江の島カマス」は江の島の定置網で一年を通じて多くとれる、大盛りで肉付きが良いアカカマス。10月~11月に旬を迎え、最高の味わいとなります。

一般的にカマスは、塩焼や干物が定番の焼きの魚ですが、**鮮度抜群の江の島カマスはお刺身や焼く、炙りでも格別な味わい！**アカカマスは天ぷら、ミズカマスはフライでも美味しく、調理法を揃えない方がおいしい魚です。

- 刺身 アカカマスを三枚におろして皮を引きワザ醤油で、皮目を炙った炙りも絶品！ミズカマスも大振りなものは、生葉醤油のお刺身がおいしいです。
- 塩焼き 塩を振って30分冷蔵庫で凍らせて水気を切る。強火で焼く旨付け裏返しして中火で火を通す。
- ミズカマスのフライ 焼きにして中温で揚げる。アカカマスは天ぷらで！
- ミズカマスの丸干し 鱗と内臓を除去し、塩を振って裏にのせて冷蔵庫内で半日干す。グリルで焼く以外に、オリーブオイルで炒めてもおいしくいただけます。

**<江の島は海の米?が豊富な好漁場！アカカマスは相模湾内でもNo.1!>**

江の島の味には境川があり、栄養塩が豊富な河川水が海に流入します。また、江の島に続く浜が沿岸の流れを穏やかにすることで潮目形成され、多くのプランクトンが滞留し、これを糧とする、カタクチイワシやしらすが多く集まります。このイワシ類は「海の米」とも呼ばれ、カマスを始めとした大きな魚の大好物！

江の島の定置網には、それを餌とするカマスを始めとした、サワラ、ブリ等が多く入り、アカカマスは、相模湾の定置網の中でもトップクラスの年間20~40tの漁獲量を誇ります。そして、豊富な餌を食べているため、江の島カマスは、丸々と太って脂がのっておいしいのです！

**<カマスは鮮度が重要！>**

カマスは、関東では古くから刺身よりも塩焼きや干物等、「焼き」が定番の魚！その理由として、皮目に独特の風味があり、鮮度の足が速いことが挙げられます。江の島漁場は漁港から3km！漁獲後10分で水揚げし、朝どれカマスを冷蔵冷海水と幹水でキッチリ鮮度管理して、江の島片瀬漁協直営の「片瀬漁港直売所」で9時から直売しております。漁協が直接出荷している地域の量販店でもお買求め頂けます。地元「吉良の店」や、大船の「FISH-MAN」、鎌倉パークホテル等で味わえます。

★江の島片瀬漁協直営「片瀬漁港直売所」

定置網や刺網の朝どれ地魚を9時から直売！

- 住所 片瀬漁港 藤沢市片瀬海岸2-20-25
- 小田急線片瀬江ノ島駅から徒歩5分 P有り
- 営業時間 9時~正午(売切れ次第終了)
- 第1日曜日祭~都市(休)土曜定休 火曜は不定休

直売する朝どれ地魚情報は江の島片瀬漁協ブログでご確認ください。「江の島片瀬漁協」で検索。  
<http://ekoyokuni.blog95.fc2.com/>  
 ●お問い合わせ先(片瀬漁協) 相模湾試験場 企画資源部  
<http://ekoyokuni.blog95.fc2.com/blog-entry-1996.html>

江の島カマスPRパンフレットとミニのぼり

○ 3月20日と27日、湘南地区の漁業者が組織するアカモク増殖部会がアカモク増殖試験を実施しました。20日は茅ヶ崎、大磯地先において、小坪漁協の大竹丸さんから譲り受けた種子を有するアカモク母海藻を、現状でアカモクが繁殖していないが、水深や底質が繁殖に適した海域に設置しました。27日は平塚でアカモクの種付けを施したブロックを設置しました。アカモク母海藻から放出された種子が根付いて、来年の2月以降に設置海域でアカモクが繁茂することが期待されます。



茅ヶ崎でのアカモク増殖試験の様子



平塚では、アカモクの種付けを施したブロックを設置

○ 3月23日、茅ヶ崎市漁協所属、あさ丸の北村さんと、萬蔵丸の今澤指導漁業士と共に、チョウセンハマグリ分布調査を実施しました。当日はあいにくの時化模様でしたが、茅ヶ崎市の小和田地先で、26個のチョウセンハマグリが採れ、大きいものは殻長12cmもありました。茅ヶ崎ではチョウセンハマグリの種苗放流は行っていませんでしたが、今回の結果を通じて、同漁協ではチョウセンハマグリの増殖に向けた種苗放流等に意欲を示しております。



調査で採れたチョウセンハマグリ 大きいものは12cmもある立派なハマグリでした。

○ 3月28日、平塚市役所において「湘南ひらつか名産品・特産品認定式」が開催され、平塚市漁協が申請した「湘南しらす」、「平塚のシイラ」および「平塚の金アジ」が「湘南ひらつか特産品」として認定を受けました。これは、平塚市と平塚商工会議所が地場産業の振興を目的に優れた市生産品を5年毎に認定しているもので、今回は農林水産物や工芸品等の名産品38品、特産品8品が選ばれ、3月22日には平塚市長の記者会見でも紹介されました。



新たに平塚の特産品として認定を受けた「湘南しらす」、「平塚のシイラ」と「平塚の金アジ」。「湘南しらす」と「平塚のシイラ」は同漁協のプライドフィッシュにも認定されています。

- 3月26日、平塚市漁協所属 慎海丸さんの刺網に、タカアシガニがかかりました。平塚の刺網で深海性のタカアシガニがかかることは珍しく、周りの漁業者の方も驚いていたそうです。
- 3月26日、真鶴町の岩漁協では昨年秋、藻場が減退した箇所にカジメの母藻を袋につめたもの（スポアバッグ）を設置し、藻場造成を行いました。今回はその効果調査を行い、潜水作業にてカジメ幼体の状況を確認したところ、2地点のうち1地点でスポアバッグを設置した周辺にカジメ幼体が複数出芽していました。昨年まではカジメが無かった地点で幼体を確認されたので、藻場造成に一定の効果があったと思われます。幼体を確認出来なかったもう1地点については岩肌が紅藻類に覆われ、カジメ幼体が着生出来なかったと考えられます。今年度は効果があった地点を中心に、よりスポアバッグの数を増やして、藻場造成を実施する予定です。



確認されたカジメ幼体

- 3月28日、小田原新港蓄養水面にて潜水調査を行ったところ、港内に相当数のガンガゼが生息していることが分かりました。幸いなことに小田原周辺の磯根漁場では、潜水調査でもそれほど多くのガンガゼを確認していないことから、今後は新港から外に拡がる前に対策を行うことが必要です。ガンガゼは磯焼けの原因生物になり、繁殖期は初夏から始まるので、今後繁殖期になる前までに除去を行い、拡散を防ぐ必要があります。



確認したガンガゼ集団