

●漁況情報

- 10月20日、長井町漁協ではアオリイカの曳釣り漁が始まりました。同漁協ではアオリイカ部会に所属する若手から年配に至るまで多くの漁業者が曳釣り漁を営んでおり、良い時には1人1日10～15杯の漁があるそうです。

●浜の話題

- 10月10日、11日および23日、県水産技術センターは海洋科学高校と協同で全長約8cmのカサゴ種苗を放流しました。同校の生徒が実習船「わかしお」の船上から、大楠から長井にかけての地先10カ所に計3,000尾、小網代地先に500尾、東京湾側の横須賀市走水周辺3カ所に計400尾の合計3,900尾の種苗を放流しました。

今回放流したカサゴには体内標識（ALC）を付けてあり、今後、同校の生徒による追跡調査が期待されます。市場サイズ以下の小さなカサゴが獲れましたら、栽培推進部（電話046-882-2314）までご連絡ください。



カサゴ種苗放流の様子

- 10月16日、初声漁協はカジメブロックの種付け作業を行いました。磯焼けで減少したカジメを復活させるために昨年から実施しているものです。当日は、漁港内に設置した水槽に海水を張って建材ブロックを入れ、さらに成熟したカジメを入れて遊走子（カジメの種のようなもの）を放出させる作業を行いました。今後、ブロックに付着した遊走子がカジメの幼葉に成長するまでの間、陸上水槽で管理を行っていく予定です。



陸上水槽でのカジメ種付け作業

- 10月16日、長井町漁協は、横須賀市と（一財）西部水産振興事業団の支援を受け、アワビ種苗5,000個とサザエ種苗6,300個を放流しました。当日は、同漁協潜水部会の役員が地先の放流適地に潜水し、種苗を大切に放流しました。アワビ種苗は（公財）県栽培漁業協会、サザエ種苗は県水産技術

センターが生産したもので、活きのよい優良な種苗だったそうです。

- 10月16日、茅ヶ崎市漁協は茅ヶ崎漁港で「さかなの市」を開催しました。当日は晴天に恵まれ、今回初めての試みだった魚のあら汁の無料配布は、開始後すぐに終了となるほどの人気ぶりでした。また、キッチンカーから商品を購入した方が参加できる、しらす無料券が当たるくじ引きも好評でした。来場した方々は手に入れた鮮魚を片手に、「さかなの市」を堪能していました。
- 10月18日、県立海洋科学高校は、同校が生産したアワビ種苗 2,000 個を長井地先に放流しました。中には3年間育成した大き目の種苗もあったとのことで、今後早期に漁獲対象になることが期待されます。
- 10月19日、（公財）相模湾水産振興事業団は、水産海洋学会と小田原市との共催で第42回「相模湾の環境保全と水産振興シンポジウム」を開催しました。今年は「新しい水産資源管理施策と神奈川の沿岸漁業管理」をテーマとして、資源管理全体の課題や問題点の発表、神奈川県・愛知県での資源管理の取り組み事例の発表がありました。また現場からの意見として、定置網、刺網および遊漁船の若手漁業者3名から近年の操業状況や海の変化について報告がありました。当日は150名の来場があり、盛況なシンポジウムとなりました。



シンポジウムで報告する漁業者（壇上左側）

- 10月21日、好天のもと逗子第一運動公園で開催された第42回逗子市民まつりに小坪漁協が出店しました。湯がきわかめ、サザエ、地魚のみりん干の他、同漁協所属漁業者3名と地元量販店等10名で構成される異業種連携合同会社「こつぽ」が製品化したアカモクのうどんとそばも販売し、どれも好評の内に完売したそうです。
- 10月22日と23日、長井町漁協は、水産多面的機能発揮対策事業を活用して、潜水部会による磯焼け対策の取り組みを行いました。22日には刺網によるアイゴ除去を実施し、尾叉長20~30cmのアイゴを捕獲しました。23日はカジメ場の再生を促すため、成熟したカジメを石に固定したものを50個、漁場に設置しました。長井地先では磯焼けの進行が著しいですが、新たにカジメやアラメが芽吹いている場所もあるそうです。



成熟したカジメを石に固定している様子

- 10月30日、県水産技術センターは波止場会館（横浜市中区）において神奈川県青年漁業士養成講座（漁業制度コース）を開催しました。これは漁業者グループの指導者としてふさわしい漁業士を育成するため、9月にひきつづき漁業士認定申請者を対象に実施したものです。当日は3名の受講生が出席し、県農政部水産課の職員から漁業法や漁業権などについて、また漁業士会の江森会長（海真丸）からは同会の活動内容について講義を受けました。



養成講座の様子（左：水産課職員の講義、右：漁業士会会長の講義）

- 10月30日、異業種連携合同会社「こつぼ」は、未利用魚の有効活用について勉強会を開催しました。当日は、同社の構成員である小坪漁協の大竹組合長（大竹丸）、座間指導漁業士（ヴェルデ丸）、植原さん（まさき丸）の3名をはじめ、地元の異業種の業者、逗子市商工会、同観光協会の方々に参加し、担当普及指導員からサメの燻製製品やフィッシュバーガー、アカモク製品化等の説明を受けました。説明後、出席者で協議し、今後は未利用となっているエイ類の有効活用や、安価な魚を使ったフィッシュ&チップス等の製品化を検討することとなりました。



未利用魚の有効活用について説明する担当普及指導員

- 10月30日、逗子市保健センターで、同市が開催した「小坪の漁師さん直伝・さかな料理教室」において、小坪漁協の大竹組合長（大竹丸）と座間指導漁業士（ヴェルデ丸）が講師を務めました。当日は、市の公募により30～70代の幅広い年齢の市民18名が参加し、参加者は小坪の地魚を材料として、サバのムニエルや漁師汁、サザエごはん、アカモクサラダを作り味わいました。