

## ●浜の話題

- 2月28日と3月1日、東京都千代田区のホテルグランドアーク半蔵門で「第24回全国青年・女性漁業者交流大会」が開催されました。本県代表として横浜市漁協の齋田芳之指導漁業士（金亀丸）が「横浜ベイサイドマリーナにおけるアマモ場造成について -多様な関係者との協働によるアマモの再生-」という題で活動報告を行いました。様々な関係者と協働して環境回復の成果が得られたこと、さらに小中学生への環境教育に発展したことが高く評価され、見事に最高賞である農林水産大臣賞を受賞しました。おめでとうございます。



活動報告する齋田指導漁業士



表彰式の様子

- 2月15日、三和漁協城ヶ島支所は、浜の活力再生プランにもとづく磯焼け対策の一環として、地元漁場のモニタリング調査を実施しました。雪の降る中、県水産技術センターの職員2名が赤羽根海岸地先の漁場に潜水したところ、カジメが昨年よりも高密度で繁茂している様子が観察できました。同漁場では、毎年漁業者が植食性魚類であるアイゴの除去活動を実施しており、地道な活動の積み重ねが藻場の復活につながったと考えられます。



カジメで覆われた城ヶ島地先の漁場

- 2月19日、ワカメ収穫の最盛期中、茅ヶ崎市内の水産加工業者や同市役所職員等3名が塩蔵ワカメの製造方法を学ぶため、横須賀市東部漁業協同組合所属の譲原青年漁業士（武丸）の加工場を視察しました。一行は、加工に使用する機器や資材、作業行程等を熱心に聞き取っていました。また、葉もメカブも大きく育つ猿島系のワカメを見て、産地による違いについても興味深そうに意見交換していました。
- 2月19日、三浦市立上宮田小学校において、三和漁協上宮田支所所属の漁業者等4名と県水産技術センターの担当普及指導員が、同小学校の3年生57名を対象にワカメを題材とした特別授業を行いました。海洋教育と地域について学ぶ社会科学習の一環として行われたもので、担当普及指導員がワカメ

の生態や養殖方法について説明したほか、湯通した生ワカメが緑色に変わる様子を見てもらいました。参加した児童はみな熱心に説明を聞いており、後から「ワカメはどのくらいの深さに生えるの?」、「ワカメは生のまま食べられないの?」など活発に質問が出ました。



ワカメの特別授業の様子



加熱した生ワカメが緑色に変わる様子を実演

- 2月20日、腰越漁協は地元の鎌倉市立腰越小学校5年生84名にワカメ収穫体験をしてもらいました。児童は腰越漁港内で、同漁協の鈴木組合長（たけし丸）など3名の漁業者のサポートを受けて、昨年12月中旬に自分たちで種差したワカメの親縄から大きく育ったワカメを収穫しました。収穫したワカメは給食でわかめご飯として提供され、とてもおいしいと好評だったそうです。
- 2月20日、新たな「かながわの名産100選」が選定されました。県民や団体の推薦を受けた神奈川の伝統と風土に培われた工芸品、加工食品、農林水産品の中から県が選定するもので、水産物では新たに「神奈川のイセエビ」と「佐島の地だこ」が選定されました。今回選定された水産物と水産加工品は以下のとおりです。

- ・農林水産品：横浜のあなご、三浦のキンメダイ、三崎のまぐろ、松輪サバ、佐島の地だこ、三浦半島・小田原のさざえ・あわび、湘南しらす（生）、相模川の鮎、芦ノ湖のわかさぎ、相模湾のアジ、神奈川のイセエビ
- ・加工食品：三浦半島・横浜のわかめ、横須賀・横浜のこんぶ、横須賀・横浜ののり、横須賀・三浦のひじき、湘南しらす（加工品）、等



新たな名産100選に選定された「神奈川のイセエビ」（左）と「佐島の地だこ」（右）

- 2月23日、柴漁港において「小柴育ち ホタテ浜焼き会」が開催されました。平成28年に始まり今年で4回目となるイベントで、横浜の海で育てた新鮮なホタテガイの初売りのほか、漁港の食堂「小柴のどんぶり屋」でのホタテ特別メニューの販売、バーベキューコンロを使った浜焼きコーナー、タッチングプールやホタテ釣り体験などの催しが行われ、多くの家族連れが楽しんでいました。柴漁港のホタテガイは、日曜、祝日に開催する同漁港の直売所で4月頃までお買い求めできます。



ホタテ釣り体験を楽しむ来場者

- 2月24日、金沢漁港において毎年恒例の「金沢漁港 海産物フェア」が開催されました。遊漁船による八景島遊覧、鮮魚活魚の直売、生のりみそ汁コーナー、アサリごはん等の様々なイベントが行われました。特に金沢漁港ならではの人気コーナー「生わかめつかみどり」や「生のりむしり」はリピーターが多く、長蛇の列ができていました。金沢のノリ・ワカメ製品は、漁港周辺の直売場でお買い求めできます。



生のりむしりを楽しむ来場者

- 2月27日、「平成30年度全国漁業士連絡会議」が東京都千代田区の農林水産省で開催され、本県から県漁業士会の江森会長（海真丸）が出席しました。今年度のテーマは「地域における漁業士の役割およびメリットについて」であり、出席者により意見交換が行われました。来年度のディスカッションテーマは「新規就業者確保に向けた取組と漁業士の役割」となり、今後、各ブロック漁業士連絡会で意見の取りまとめを行う予定です。



全国漁業士連絡会議の様子



水産庁長官との意見交換

- 2月28日、徳島県の水産普及指導員1名が鎌倉漁協にアカモクの視察に訪れました。アカモクの製品化や販売促進方法などについて本県の担当普及指導員の説明を受けた後、同漁協組合長から加工直売所で、加工機器や加工のポイントについて具体的な説明を受けました。徳島県では、今後アカモクの製品化や有効活用に取り組んでいくそうです。

## ●お知らせ

- 3月24日（日曜日）11時から14時にかけて、三浦市の金田漁港内にある金田海業センターで「金田湾朝市桜まつり」が開催されます。当日は地元の新鮮な水産物や農産物のほか弁当の販売も行われ、桜並木の下のテーブル、ベンチで飲食することもできます。また、11時から会場では生ワカメの無料配布も行われますので、皆様お誘いあわせの上お越しください。