

**●漁況情報**

- 4 月に入り、三浦半島の各浜でヒジキ漁が解禁されました。各浜とも収穫量は前年よりも少ないとのことですが、収穫されたヒジキは生出荷されるほか、乾物や釜揚げ品に加工され販売されております。

**●浜の話題**

- 3 月 19 日、小坪漁協と逗子市観光協会はアカモク料理教室を開催し、観光協会が募集した 30 名の方が参加しました。料理教室では、大竹組合長（大竹丸）と座間指導漁業士（ヴェルデ丸）がアカモクについて説明し、その後、ゆで刻み調理の実演をしました。参加者はアカモクをよく知っており、粘りの中にあるシャキシャキ感がおいしいと話していました。
- 4 月 4 日、みうら漁協諸磯支所所属の出口さん（アラク丸）と本間さん（海王丸）が、県立海洋科学高校長井海洋実習場を視察しました。実習場では陸上水槽でアマモの生育試験が行われており、鉄炭団子を投入した水槽のアマモに花芽がついている様子等が見学できました。同支所で現在、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、LEDを使用したカシメの養殖試験を行っていることから、二人は水槽の管理方法等について熱心に話を聞いていました。
- 4 月 10 日、横須賀市東部漁協、（一財）東京湾南部水産振興事業団および（公財）神奈川県栽培漁業協会は、横須賀市の浦賀港において平均全長 13cm のカワハギ種苗 11,000 尾を放流しました。そのうち 200 尾にはアンカータグ標識（青色、記号番号等は無し）をつけているので、採捕した方は東京湾南部水産振興事業団か水産業普及指導員までお知らせ下さい。



カワハギ標識放流の様子

- 4 月 11 日、小田原市漁協青年部会は、3 月下旬から開始している蓄養試験に新たに用いるムラサキウニ約 400 個を江之浦漁港で捕獲しました。3 月に捕獲した個体と併せて約 2 ヶ月間蓄養し、6 月に出荷する予定です。



捕獲したムラサキウニを蓄養水槽に収容

- 4月15日、県水産技術センター企画資源部普及指導担当は、長井町漁協所属の漆山さん（たな丸）と宮川さん（房竹丸）の協力のもと、横須賀市長井地先でアカモク増殖試験を開始しました。長井地区でもアカモクは人気商品となっていますが、近年は磯焼け等の影響により減少しています。今回の試験では、今は磯焼けしていますが以前繁茂していた海域に成熟したアカモク雌株を設置しました。来年3月以降、同海域でのアカモクの繁茂が期待されます。



アカモク増殖試験を行う房竹丸さん

- 4月15日、静岡県の清水漁協用宗（もちむね）支所青年部所属の漁業者3名がアカモクの視察に小坪漁協を訪れました。当日は、同漁協の大竹組合長と座間指導漁業士が、アカモクの加工・販売方法や合同会社「こつぼ」で製品化したアカモクうどん等について説明しました。清水漁協でも、今後アカモクの有効活用や製品化を図っていくそうです。
- 4月中旬、小坪漁協所属の座間指導漁業士（ヴェルデ丸）は、テレビ東京の取材を受けました。タコ漁やサザエ漁の取材が行われたほか、小坪出身のタレントが、座間さんが経営するイタリアンレストランを訪れ、アカモクパスタやサザエを使った料理を味わったそうです。当日の様子は、5月8日18時55分から放映される新番組『一茂&良純の自由すぎるTV』2時間SPで取り上げられる予定です。

番組ホームページ <https://www.tv-tokyo.co.jp/kazushigeyoshizumi/>