

●漁況情報

- 長井町漁協所属漁業者のフグ延縄漁でトラフグが好漁です。1 kg前後のトラフグが、多い時には1日100尾前後水揚げされているそうです。当センター栽培推進部研究員も直近3年間で最も良い漁模様と話していました。トラフグの種苗放流は（国研）水産研究・教育機構増養殖研究所と当センターが毎年共同で実施しているほか、（一財）横須賀西部水産振興事業団も行っています。旬のトラフグは薄造りやフグ鍋で絶品なので、機会があればぜひ料理店で味わってください。

●浜の話題

- 12月10日、当センター会議室においてトラフグ研修会が開催され、長井、大楠、腰越、江の島のフグ縄漁を営む漁業者や（一財）横須賀西部水産振興事業団、（公財）県栽培漁業協会等の関係団体職員ら29名が出席しました。当日は、当センター栽培推進部研究員から「神奈川県におけるトラフグ漁獲状況と放流魚の再捕状況」、増養殖研究所鈴木主任研究員から「トラフグ漁業生産と養殖生産」、千葉県水産総合研究センター高草木研究員から「千葉県におけるトラフグ漁獲実態と放流効果調査」についてそれぞれ講演がありました。また県水産課からトラフグ資源管理について情報提供があり、参加者の間で小型魚の保護について議論が交わされました。



研修会の様子

- 12月16日、鎌倉漁協漁業研究会は勉強会を開催し、会員14名が出席しました。同漁協が特別採捕許可を得て実施した貝桁やじょれんによる調査の結果が担当普及指導員から説明され、特に貝桁による調査では想定以上の漁獲があったことが報告されました。放流サイズより小さい殻長20 mm前後の稚貝も多く採取されるなど順調な再生産が確認されており、今後さらなる増殖を図るため種苗放流の積立歩金についても協議しました。



勉強会の様子

- 12月17日、当センター相模湾試験場は養殖試験のため（公財）三重県水産振興事業団から購入したヒロメ種苗を、江の島片瀬漁協及び茅ヶ崎市漁協の漁業者へ配付しました。ヒロメはワカメより温暖な海域に分布している海藻であり、近年相模湾の水温が上昇していることから、漁業者からはワカメの生育不良に備え、新たな養殖種として期待されています。



購入したヒロメ種苗

- 12月26日、三浦市の宮川湾において、甲長41cmのアオウミガメが刺網に混獲されました。左前脚に標識が装着されていたためNPO法人日本ウミガメ協議会に連絡したところ、2019年9月19日に福島県いわき市で発見、放流された個体であることがわかりました。標識のついたウミガメや魚介類が漁獲されましたら、県水産技術センターか地区の普及指導員にご連絡ください。
- 12月29日と30日、京急の三浦海岸駅前で開催された「三浦海岸わいわい市」で、三和漁協上宮田支所が水産物を販売しました。当日はアジ、メバル、サザエ、ナマコなどの獲れたての地魚が並び、来場したお客さんはみな競うように買い求めていたということです。
- 12月29日と30日、三浦市の金田漁港にある金田海業センターで「金田湾朝市歳末セール」が開催されました。会場ではスズキ、ヒラメ、アジ、サザエ等の新鮮な魚介類のほか、ダイコン等の地元野菜が販売されました。29日にはワカメのしゃぶしゃぶが無料配布され、来場したお客さんは買い物のかげに新ワカメの食感を楽しんでいました。



ワカメしゃぶしゃぶ無料配布

- 1月6日、令和元年9～10月に相模湾を進んだ台風15号及び19号により被害を受けた各定置網は、すべて操業を再開しました。近年、台風が大型化していることから、漁業者は台風被害を軽減できる方法を研究してもらいたいと話しています。
- 1月8日、横浜市西区のホテルプラムで令和初の「新春神奈川県漁業者交流大会」が開催され、県内の漁協や水産関係団体等から137名が出席しました。大会では、小田原市漁協の石垣誠氏から漁協自営定置のこれまでの取り組みについての活動発表が、また県漁業士会の小山雄輔青年漁業士から同会の活動紹介があったほか、（公財）東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会の田中正昭氏

による今年開催される東京オリンピックのセーリング競技についての講演や、かながわブランドや漁業制度資金等についての話題提供がありました。当日は漁業士認定証書授与式も行われ、新たに5名の青年漁業士が認定されました。



交流大会の様子



漁業士認定証書授与式

- 1月8日、令和2年度漁業士会総会が横浜市西区のホテルプラムで開催されました。総会では令和元年度の事業報告と収支決算報告があり、続いて令和2年度の活動計画案および収支予算案が承認されました。また、今年度は2年に1度の役員改選となるため、各地区の代表となる新たな14名の役員が承認されました。
- 1月10日、横須賀市東部漁協浦賀久比里支所は、今シーズンの生ワカメの直売を開始しました。生のワカメは茶色ですが、サッと湯にくぐらせると鮮やかな緑色に変わります。初物の生ワカメは、香りが高く柔らかいながらもシャキシャキとした歯ごたえがあり、絶品です。生ワカメは1月終わりから2月初め頃まで、支所事務所や浦賀港で直売しています。