

神奈川県水産技術センターメルマガ 127-146

- | | | |
|-------|--|-----|
| no127 | 2006年1月20日 | P1 |
| | 少年少女海の教室 | |
| | 三浦半島の冬の味覚 風味豊かでおいしい！三浦わかめ | |
| no128 | 2006年1月27日 | P6 |
| | 普及指導員の仕事 | |
| | 食育のための出張授業をしてきました | |
| no129 | 2006年2月3日 | P10 |
| | 「相模湾の地曳網漁業」 | |
| | 「地先の海と磯根資源をもとに海業の展開」 | |
| | はるばる遠くへ | |
| no130 | 2006年2月10日 | P16 |
| | 三崎漁業無線局について（その3） | |
| | 海の秩序について（第2回） | |
| no131 | 2006年2月17日 | P18 |
| | 長老”発電機”の話 | |
| | ノリメシナ | |
| no132 | 2006年2月24日 | P21 |
| | 「水産物のジャストインタイム生産は可能か？」 | |
| | 年齢を推定するのに必要なものは？ | |
| no133 | 2006年3月3日 | P27 |
| | 水産物の特徴 | |
| | “塩分”-海の水のしょっぱさ- | |
| no134 | 2006年3月10日 | P29 |
| | 標準和名・地方名・市場名 etc.（その2） | |
| | 昨年横浜で開催された全国豊かな海づくり大会（展示ホール）での「もっと知ろう！！」 | |
| no135 | 2006年3月17日 | P31 |
| | 種苗生産を支える名脇役（10） | |
| | ナメクジウオという生き証人 | |
| no136 | 2006年3月24日 | P34 |
| | 「美しいヒラメはより美しく、そうでないヒラメは・・・・？」 | |
| | イカ釣 | |
| no137 | 2006年3月31日 | P38 |
| | マイワシの体にえぐられた穴の正体は？そして・・・ | |
| | 芸達者な賢い魚「イシダイ」 | |

no138	2006年4月7日	P42
	所長就任のごあいさつ ウナギ	
no139	2006年4月14日	P45
	アワビ資源回復計画 海況情報とインターネット	
no140	2006年4月21日	P47
	あなご学うんちく(1) 2006年春、東京湾の干潟にカレイ湧く	
no141	2006年4月28日	P50
	魚の食性の不思議 寺田寅彦と米神漁場	
no142	2006年5月5日	P54
	相模湾試験場の潜水調査は・・・ 悲しいアンコウの話	
no143	2006年5月12日	P56
	相模湾でのクラゲの出現状況と漁業への影響 「世界初」のアユ研究	
no144	2006年5月19日	P58
	アユの選別作業 『トランス状態(?)で・・・』	
no145	2006年5月26日	P60
	調査あれこれ4 三浦半島まるかじり!金田湾の朝市	
no146	2006年6月2日	P63
	『相模川で本当にあった怖い話し2』 久しぶりの復帰です	

神奈川県水産技術センター メールマガジン127

-- Fish-mag >°))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.127 2006-1-20

~~~~~

## □□ 研究員コラム

・ 少年少女海の教室

企画経営部 池田 文雄

・ 三浦半島の冬の味覚 風味豊かでおいしい！三浦わかめ

企画経営部 荻野 隆太

## ○ 少年少女海の教室

企画経営部 池田 文雄

神奈川県では、漁業後継者の育成の一環として、毎年夏休み期間の1日を利用して海の教室を二ヶ所（三浦半島地区・水産技術センター、相模湾地区・相模湾試験場）で開催し、少年少女が海に親しみ漁業について理解を深めるため、体験教室として、小学生（昭和の時代は中学生を対象としていた）及び家族を対象に実施しています。

体験教室の内容としては、

かながわの漁業について、地元漁業者が営んでいる漁業を実物の網地を使って魚（すずき、またい等）がどのようにかかるかを説明、また、網の修理の仕方を道具（アバリ）を使って懇切丁寧に教えていましたが、参加者の反応はいまいちのようでした。

ロープの結び方教室では、我々による数種類の結び方の実習を児童1人ひとりにロープを持たせ行いましたが、経験がないためぎこちない手つきで一生懸命取り組む児童もいれば、好き勝手にロープで遊ぶ児童といろいろでしたが、最後は結び方が出来て喜んで歓声をあげる児童もいました。

稚魚の放流では、横須賀市東部漁業協同組合、同研究会のご好意により、漁船に乗組んで、ヒラメの稚魚数千尾の放流体験をしました、児童たちは小さいヒラメを見るのは初めてなので、喜んでいました中には、家で飼ってみたいと言いつつ児童もいました。

これらの授業を児童たちは、何するにも真剣に取り組む一生懸命のところから、漁業者の子弟ではない、これらの児童の中から1人でも2人でも漁業に関心を持ち、大きくなって漁業に着いてくれればと願うところです。高齢化が進む漁業の現状で、今後も水産教室の開催を続け、漁業後継者の育成の手助けとなるよう支援活動を進めていきたいと思ひます。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p781677.html>

## ○ 三浦半島の冬の味覚 風味豊かでおいしい！三浦わかめ

企画経営部 荻野 隆太

三浦わかめは、海面の養殖筏で陽の光を浴びて海のミネラルを糧にすくすくと育つ健康食材です！海上に浮かぶ養殖筏やわかめの収穫風景は、三浦半島の冬の風物になっています。今回は、わかめの一生-わかめの栄養-丸毎おいしい三浦わかめの簡単レシピ-おいしい三浦わかめをGETできる直売所、etc、わかめ尽くしのフルコースです！

●三浦わかめ養殖の一年：わかめは、コンブ目チガイソ科ワカメ属の一年生の海藻で、大きさは1-2m、原藻は黒褐色をしており、湯通しすると鮮やかな青緑色になります。成熟期は3月下旬-4月上旬で、わかめの根元の雌株（めかぶ）から泳ぎ出す遊走子を、枠に巻いたタコ糸に付けます（種付け）。その種糸を4-9月にかけて、陸上の種苗育成施設に入れ、水質、照度を適切に管理しながら大切に育成します。そして、芽胞体という幼葉が形成される10月に仮沖出しといって、成長したわかめ種苗を海に沖出しして、更に成長を促します。11月に親指の指先（3cm）ほどに成長したわかめの幼葉を、親縄に挟み込みます（種挿し）。その後、海面に張りたてた養殖筏で陽の光と海の栄養（ミネラル）を糧にすくすく育ち、年明けの1月中旬-3月下旬にかけて、おいしい三浦わかめとして収穫されます。

●収穫したわかめはどうするの？：収穫されたわかめは、天日干した「干しわかめ」や、湯通ししてから干す「湯通しわかめ」、釜茹でした後、塩揉みして作る「塩蔵わかめ」に加工されます。刺身やしゃぶしゃぶで食す生わかめの旨さは格別ですが、これらの加工品は保存に適しているだけでなく、生とは違った味わいがあります。生わかめは、12月下旬-3月の漁期限定ですが、漁業協同組合の直売所等でお買い求め頂けます。

●三浦わかめはミネラルたっぷりの「海の有機野菜！」：わかめは、陸上の野菜と違って肥料などを一切使わず海の栄養（ミネラル）を糧に育つ、まさに「海の有機野菜」です。だから、人間の体に必要なミネラルをたっぷり含み、食物繊維も豊富な健康食材です。海藻特有のヌメリ成分に含まれるアルギン酸には血圧上昇抑制作用があり、めかぶのヌメリ成分に含まれるフコイダンには肝機能の向上や抗がん作用があるといわれています。

●丸毎おいしい！三浦わかめの簡単レシピ：生わかめはお刺身やしゃぶしゃぶ、加工品は毎日のお味噌汁や酢の物、めかぶは湯通しして包丁で細かく叩いてトロロ、茎は細く切って佃煮やキンピラ(炒め物)でおいしく頂けます。

丸毎おいしい！三浦わかめ簡単レシピ

三浦わかめの酢の物、茎のキンピラ、めかぶのトロロ、葉部はもちろん、茎やめかぶもおいしい！

写真はこちらから<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p781680.html>

●おいしい三浦わかめをGETできる直売所（南下浦地区の例）

(1) 金田湾の朝市 毎週日曜日AM6-8時、三浦市南下浦町金田2020-5 金田漁港海業センター URL <http://sea.ap.teacup.com/kaneda/> (2) 三浦海岸わいわい市 第1・3土曜日13-15時、京浜急行「三浦海岸」駅前 (3) どっとこい市 12月29,30日8-15時、三浦海岸県営駐車場 URL <http://members.jcom.home.ne.jp/kamimiyatagyokyou/tyokubai.htm> (4) みうら漁協直営 エナ・ヴィレッジ 11-16時 定休日(火曜) 三浦市南下浦町松輪264 URL <http://www.matsuwa.ecnet.jp/ena-village.html> ●おいしく食せてカラダにもおいしい！三浦半島の冬の味覚、三浦わかめを是非味わって見て下さい。 --

[最近のホームページ更新情報(1月20日)]

TOPページからどうぞ。 <http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/>

[編集後記]

当センターでは、老朽化したアワビ生産施設を平成15年度から3ヵ年かけて更新中です。

新年度からは、アワビ・サザエの種苗を安定的に供給できる生産施設として新装開店します。

低迷している県下沿岸の磯根漁業にとって、再生のための福音となればよいのですが。

■水産技術センターメールマガジン（毎週金曜日発行）

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ： [fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン127-1

## 海の教室の風景



[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン127-2

ワカメ簡単レシピ

## 風味豊かで旨い！三浦わかめ

●三浦わかめはミネラルたっぷりの「海の有機野菜！」

わかめは、陸上の野菜と違って肥料などを一切使わず、**海の光と海の栄養(ミネラル)**を身に育つ、まさに「**海の有機野菜**」です。だから、人間の体に必要なミネラルたっぷりの旨み、食物繊維も豊富な健康食材です。毎日に浮かぶ有機体やわかめの収穫風景は、各々の**海の風景**になっています。



①栽培(4月) 土から多量出す菌を種糸に付ける→②育苗(4～9月) 陸上の育苗施設で水耕に慣熟するわかめ種(100粒)を土上→③採出し(10月) 採出して成熟を促す ④乾燥(11月) 30℃ほどに乾燥したわかめの乾燥を精進に浜み込む



①栽培(11～12月) 海苔の養殖地で海の光と海の栄養にわかめを種にすくすく育て



風味豊かで旨い！  
三浦のわかめ

採れ立てのわかめは黒褐色をしています。湯通しすると鮮やかな**青緑色**に変わります！**風味豊か**でシャキシャキとした歯触りがたまりません！



海の光を浴びて黄金色に輝くわかめ



干しわかめ：太陽と熱風が吹き干し一晩干して凍す。特に乾燥わかめ等に加工されます



わかめの湯に物、薬のキンピラ、おかしのトロロ、薬油は加減、茶やゆめもあじいん!

### ● 簡単&ヘルシー 三浦わかめレ・シ・ピ

★**葉部** サッと湯通ししてポン酢やゴマダして頂く**しゃぶしゃぶ**、水氷で冷やしてわさび醤油で頂く**お刺身**も絶品です！三浦大根とドレッシングで和える**海藻あっさりサラダ**や定番の**味噌汁**でも風味豊かでおいしいですよ！

★**茎** 10分位茹で一晩水に浸す  
佃煮 砂糖、酒、醤油で煮詰める。  
**きんぴら** 細長く切りゴマ油で炒め、砂糖、醤油を絡めて、お好みで七味やゴマをかけてできあがり。

★**めかぶのトロロ** 湯通し後、包丁で細かく刻む。お好みでカツオ節やネギ、卵黄を加え、醤油を垂らして温かごはんにかけるだけで旨い！



[記事に戻る](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メルマガ128

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.128 2006-1-27

-- Fish-mag >° ))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.128 2006-1-27

~~~~~

□□研究員コラム

- ・普及指導員の仕事

(相模湾試験場 中川 研)

- ・食育のための出張授業をしてきました

(資源環境部 岡部 久)

○普及指導員の仕事

(相模湾試験場 中川 研)

前は、内水面試験場の研究員時代に経験した事柄を書かせていただきましたが、今回から現在の仕事、普及指導員の仕事についてお話をさせていただきます。

前にも書きましたが、私は、水産技術センター相模湾試験場において、小田原から湯河原地区担当の水産業普及指導員としての仕事をしております。

水産業普及指導員といってもどんな仕事内容か想像できる人は少ないと思います。

そこで、今回は、仕事の内容等について簡単にお話をいたします。

普及員の仕事は、漁業者を側面からサポートし、魚をとる道具（漁具）の改良や漁家の経営改善指導、水産資源を永続的に利用していくための資源管理型漁業の推進指導など多岐にわたります。

これらの仕事を全て普及員1人で行う…わけではなく、専門的な指導は、当センターの研究員や大学等の研究機関の専門家の指導を仰ぎながら行っています。（でも、ある程度の知識は、要求されますので、普及指導員は日々勉強です。）

これらの指導を漁業者に対して行っていくわけですが、浜や港にいる漁業者をつかまえてやみくもに指導しても仕方ありません。

そこで、各漁村や漁協にある漁業者のグループやキーマンとなる漁業者に対して指導を行っていくことが基本となります。もちろん漁業協同組合の協力はかせません。

これら漁業者のグループは、青年部のような若い漁業者のグループや刺網や定置網といった同じ漁業種別を営む漁業者のグループ、女性部のような漁業者の奥様等のグループ等があり、その活動も多種多様です。

中には県下の同じような活動を行っているグループ同士が一つの大きな団体を形成しているものもあり、その活動は地域を越え、県全体に及ぶこともあります。（これら漁業者のグループについて、次回から紹介していきたいと思っております。）

我々普及指導員は、このような漁業者のグループを支援し、グループ活動を通して漁具改良等の試験を行ったり、研修会や先進地視察を行うなどして、地域漁業の発展に陰ながら尽力しています。（格好良く言えば、そうなります。）

また、そういった指導以外にも、漁業者が直面している問題や研究要望等を聴取し、行政や県の研究機関へ伝える仲介役、有用な情報を入手、伝達したり、一般の消費者に対し「魚食普及」を行ったりもします。その他、制度資金の融資に際しての指導や新規漁業者への経営指導などを行う場合もあります。

ここまで読んでくださった方は、おそらく思っていると思いますが、そうです。普及指導員は、水産に関する「なんでも屋」なのです。ですから、当然「営業活動？」も行っており、通称「浜まわり」と呼んでいる巡回指導を行っています。

漁港などを訪れたとき、周りを見回してみてください。我々普及指導員の姿を見る機会があるかもしれませんので、もし、見かけた時は、声をかけてみてください。

○食育のための出張授業をしてきました

昨年11月30日、横浜市内の小学校で行われた食育推進のための授業に、食育ボランティアとして参加しましたので報告します。この授業は「地産地消」の意味を教えるため、松輪のサバをメインディッシュに、県産の米や野菜を使ったメニューを給食として出し、私が「松輪さば」をはじめとする神奈川県産のサバ類の話しを聞かせるというものです。当日は松沢知事も子供たちと一緒に給食を食べ、私の話しを聞いていかれました。

全校集会で子供たちに話したのは、まず、マサバ、マイワシ、マアジの写真を見せ、サバを当てるというクイズ。これは7割以上の子が正解でした。栄養士さんが日ごろから模型などで教えているそうです。次に神奈川県下でサバ類を獲る漁業、釣、定置網を紹介し、いちばん多くとっている漁法を当てるというクイズです。「まき網」と叫んだ子がいましたが、正解である「たもすくい網」の写真を見せたら大きなどよめきが上がりました。まさか「たも網」だとは思わなかったようです。そしてサバだけでなく、県産の魚をもっと知ってほしいこと、そのためには漁業を知ってほしいこと、そして何よりもっと食べてほしいことをお願いしました。

集会から給食までは時間があり、構内の掲示物などを見て歩くと、すれ違う子がみんな元気に挨拶をしてくれます。気持ちのよい学校だと思いました。給食室を見せてもらいましたが、衛生管理も行き届き、「松輪さば」が味噌煮になっていました。脂ののりを象徴するように、皮が剥がれているのが見えました。県産の米、キヌヒカリの炊ける匂いがしていました。けんちん汁の野菜も県産と、徹底したメニューでした。

知事も来校され、6年生のあるクラスの子供たちとランチルームで給食をいただきました。大変おいしくいただいて周りを見渡すと、サバだけでなく、給食を残す子は一人もいませんでした。少々驚きました。

その後、サバ漁について、「たもすくい網」の話しを少し詳しくしました。魚価安や油の高騰で漁師さんたちが泣いていることも話しました。最後に、この小学校では心配する必要はなさそうでしたが、子供の魚離れを何とかしたいということで子供たちに「アイデアを出して」と聞くと、「ハンバーグのようにして出せばよい」との発言がありました。三崎に「さんが」という、まさにサバを使ったハンバーグのような郷土料理があることを紹介し、給食に「たもすくい網」のゴマサバの「さんが」が出たらいいねと言って話しを終わりました。横浜市の学校給食担当の方の話では、小田原のアジを使ったハンバーグがすでにあるとのこと。「たもすくい網」のサバも、何とか給食にと考えるようになりました。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582887.html>

[最近のホームページ更新情報(1月27日)]

[編集後記]

耐震強度の偽装事件は、国や地方自治体を巻き込んで更に拡大する様相を呈してきた。

折りしも阪神大震災から11年、東海地震を想定した大規模訓練などの話題が報道されている。

「教訓を忘れるな!」「備えあれば憂いなし!」により少なからず被害が軽減されよう。

ところで、未曾有の被害をもたらしたスマトラ津波は記憶に新しいが、足繁く沖釣りに通っている諸兄には、岸を離れるときにふと今日が今生の別れかななどと心を過ぎるのでは。

■水技センターメールマガジン (毎週金曜日発行)
■配信の変更、解除は、こちらから↓
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2311
ご意見・お問い合わせ：fish.415@pref.kanagawa.jp

[メルマガTOPへ](#)

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン128

さばたもすくい網



[記事に戻る](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガ129

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.129 2006-2-3

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.129 2006-2-3

~~~~~

□□研究員コラム

○「相模湾の地曳網漁業」

(相模湾試験場 櫻井 繁)

○「地先の海と磯根資源をもとに海業の展開」

(企画経営部 小林 良則)

○はるばる遠くへ

(内水面試験場 作中 宏)

○「相模湾の地曳網漁業」

(相模湾試験場 櫻井 繁)

相模湾一帯は沿岸漁業が盛んに行われ、定置網漁業、刺網漁業、一本釣り、しらす船曳網漁業などいろいろな漁業が行われています。主な魚は、マアジ、サバ類、イワシ類、ソウダカツオ類などが水揚げされています。今日は、地曳網漁業を紹介します。

藤沢市から二宮町の海岸では、地曳網漁業が行われています。昔ながらの漁業として営んでいる漁業者もいますが、現在では、殆どが観光地曳網になっています。

地曳網とは、両端にロープが付き、先端に袋状の網が付いた構造になっており、船で沖に仕掛けた網を陸から両端のロープを組み、綱引きの要領で水際に何回か往復しながら、引き揚げる漁法です。

両方のロープの端を引きますが、以前は人力によって引きましたが、現在は機械で曳くようになり、省力化が図られています。しかし、袋状の網の部分は人によって網が締められているのは変わりません。

地曳網では、季節によって、マアジ、マイワシ、シラスなどが多種多様な魚が獲れ、網にどんな魚が入っているのか楽しみです。獲れた魚は持ち帰れますし、シラスはその場で釜揚げしてくれる地曳網もありますので、持ち帰ってすぐに食べれますよ。中には、サメや毒を持った魚が獲れますので、漁業者の注意をよく聞いてください。

地曳網は、一網8万円からできるので、小学生の体験漁業や社会勉強のため、職場や近所の人達と一緒にやって見てはいかがでしょうか？

問い合わせ先 江の島片瀬業協同組合 TEL 0 4 6 6 - 2 2 - 4 6 7 1

藤沢市漁業協同組合 TEL 0 4 6 6 - 3 6 - 8 2 2 0

茅ヶ崎市漁業協同組合 TEL 0 4 6 7 - 8 2 - 3 0 2 5

平塚市漁業協同組合 TEL 0 4 6 3 - 2 1 - 0 1 4 6

大磯町漁業協同組合 TEL 0 4 6 3 - 6 1 - 0 9 4 0

●「相模湾の地曳網漁業」の様子は下記からどうぞ！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582884.html>

○「地先の海と磯根資源をもとに海業の展開」

(企画経営部 小林 良則)

私が担当している普及区域の中にみうら漁協通り矢支所があります。

この支所に所属する漁業者の人達は、昔から自分たちが開拓した伊豆諸島周辺海域の漁場で、キンメ、ムツなどの底ものを対象に周年営漁をしています。漁場が遠いため2-3日かかりの操業が常で、体力的にも大変ハードな漁業といえます。しかも、

ご多分に漏れず、この地区にも高齢化の波は押し寄せており、船を降りる人、また、資源の減少や魚価の低迷で漁業経営がたちゆかなくなり、漁業をやめる人が出てきました。

このような厳しい現状の中、通り矢支所では、雇用の創出、漁協収入の増加、地域の活性化等を図る目的で、地先の宮川湾の有効利用を検討するようになりました。

最初は、レジャーダイビングを行うショップや水中観光船を運行する(株)三浦海業公社に、湾の一部の利用について調整を行いました。

ダイビングも水中観光船も“海中の生きものや景色を見て楽しむ”のが目的なので、魚や貝・海藻などの磯根資源が豊富で、海水がきれい（透明度が高い）なことが要求されます。もちろん、磯根資源が豊富になれば漁業者にとっても有益なことです。

通り矢支所では、魚や磯根資源を増大させる目的で、次のようなことを実施しています。

- 投石による漁場造成及び稚貝、稚魚の放流
- 竹魚礁の設置
- アオリイカの産卵礁の設置

また、海水をきれいにする目的（というよりも、海藻や貝類が海の富栄養化を改善していることを子供たちや親に教えることを目的に）で、次のようなことを検討しています。

- ワカメ養殖、貝類養殖（カキ、ヒオウギガイ等）を導入した体験教室

これは、5年程前から実施している「ヒジキ刈り体験教室」（海辺の生物についても学習している）に付随する形で検討されています。

なお、宮川湾奥には平成13年にオープンした「みうら・宮川フィッシャリーナ」に併設する形で、海岸近くに駐車場が整備され、一般の方々にも海、浜への利用が容易になっています。このフィッシャリーナは、指定管理者制度の導入により平成18年4月から、みうら漁協が県の指定管理者としてその運営に携わることになりました。

このようにみうら漁協通り矢支所では、地先の宮川湾を舞台に、海業の展開を実施中です。子供たちが、「ヒジキ刈り体験教室」などをとおして海や生物に親しみ、漁業者と友好を深め、環境や資源の大切さを学んでいくことは非常に大事なことだと思います。

さらに、これが地域経済に大きく貢献し、地域の活性化につながっていけばいいことなんでしょうか。期待します！ 応援します！ 協力します！

- 「ヒジキ刈り」や「みうら・宮川フィッシャリーナ」の様子は下記からどうぞ！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582885.html>

○はるばる遠くへ

(内水面試験場 作中 宏)

このメールマガジンを読んでいると水産技術センターの仕事もずいぶん範囲が広く、職員が皆、生き生きと仕事に励んでいる様子が伝わってきます。センターの職員は水産の専門課程を経て憧れの仕事について人ばかりで、仕事が楽しく生きがいを感じている人が多いからです。ほとんどの職員は今の仕事をずっと続けてきたいと願っているようです。でも、県の職員としては水産業の全般をよく理解したオールマイティーが求められますので、異動がつきものです。毎年その時期になると職員はちょっと落ち着きません。

水産職の場合は、三崎の水産技術センター本所、早川の相模湾試験場、相模原の内水面試験場、県庁水産課が主な配属先で、地域県政総合センターや農政事務所、漁港事務所などにも転勤することがあります。技術センター本所は県の南端、2つの試験場は県の西部、北部といずれも都市部から離れたところにあります。

私は、三崎、相模原、三崎、横浜、三崎、横須賀、三崎、相模原と渡り鳥のように南北移動を繰り返してきました。考えてみれば30年以上も片道2時間という通勤生活を続けてきたわけです。2時間の通勤を長いと感じるかどうかは人により差があると思いますが、さほど苦に感じなかったのは、どこの職場も楽しかったことと郊外に向かう通勤経路はあまり混まなかったからかもしれません。

今の勤務地の内水面試験場は横浜線橋本駅から上大島行きバスの終点で下車、さらに徒歩20分の相模川河岸段丘下にあります。毎日大変だねと言ってくれる人もいますが、朝夕の散歩コースと思えば自然がいっぱいの道は四季折々の新しい発見もあ

り、結構楽しいものです。途中で出会うのはせいぜい4 - 5人、散歩する夫婦、ランニングの高校生、みんな気持ちよく挨拶の声をかけてくれます。

私も定年を迎え、延べ17年通った内水面試験場ともこの3月でお別れです。その頃は山も若緑に変わり、桜も花桃も満開で一年で一番気持ちの良い季節です。

-----  
[最近のホームページ更新情報(2月3日)]

-----  
[編集後記]

新聞やテレビではホリエモンが熱いですが、まだまだ毎日寒い日が続きますね。

調査で使用した網を潮抜きのために水に漬けておいたら、翌日には凍って取れなくなってしまいました。

でも、神奈川で寒い寒いと言ってたら、日本海側の人たちに悪い気がしますね。

よく冬将軍到来とか言われますが、「冬将軍」ってどんな顔をしているのかな？

-----  
■水技センターメールマガジン（毎週金曜日発行）  
■配信の変更、解除は、こちらから↓  
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

-----  
発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン129-1

## 相模湾の地曳網漁業



写真1 ネットを積んで出船。



写真2 ネットを仕掛け終えて。



写真3 地曳網を曳く巻揚機。



写真4 袋状の網の袖を人の手によって手繰る。



写真5 袋状の網を人の手によって手繰る。



写真6 漁獲されたマイワシ、コノシロなど。

[記事に戻る](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。



# 神奈川県水産技術センター メールマガジン129-2

"みうら漁協通り矢支所の取り組み"



ヒジキ刈り



みうら・宮川フィッシャリーナ

[記事に戻る](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン130

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.130 2006-2-10

~~~~~

□□ 研究員コラム

- ・三崎漁業無線局について（その3）
(管理部管理課無線担当 木村 潤一)
- ・海の秩序について（第2回）
(管理部管理課無線担当 田村 亮一)

○三崎漁業無線局について（その3） (管理部管理課無線担当 木村 潤一)

前回（VOL.108 2005-9-9）は、無線設備のうち、送信設備について紹介しましたので、今回は、受信設備について紹介したいと思います。

はじめに、受信機ですが、受信帯域が100KHz-30MHzのオールウェーブ型が8台、100KHz-35MHzのスポット型（10波対応）が6台、35MHz-40MHzのスポット型（1波対応）が4台で、計18台あります。

つぎに、受信アンテナですが、T F D広帯域型が3基、多条逆L型が2基、T型が6基、回転L P型が1基、垂直ダイポール型が5基、逆L型が1基で、計18基あります。

また、これらのアンテナを支える鉄塔ですが、60m型が1基、30m型が2基、25m型が1基、17m型（回転L P型専用）が1基で、計5基あります。また、受信機は空中線（アンテナ）共用器を介して、概ねどのアンテナとも接続ができるように設計されています。

これらの設備はすべて広さ約6,570平方m（約1,990坪）の受信所（三浦市南下浦町毘沙門字八浦原）にあります。海拔が約35mありますので、高いアンテナでは海拔約100m、低いアンテナでも海拔約55mの高さがあり、近くは東京湾や相模湾からの、遠くはペルー沖、ケープタウン沖あるいは、大西洋で操業する漁船から発射される電波を受信しています。

（専門用語が多く一般の方には分かりにくかったですでしょうか？）

○海の秩序について（第2回） (管理部管理課無線担当 田村 亮一)

海の秩序について、第2回目（第1回目はVOL.108 2005-9-9）では国連海洋法条約について概略を紹介します。

中世以降、科学技術の進歩は造船・海運界を発展させ、貿易が活発に行なわれるようになったことで、スペインやポルトガル、その後はイギリスやオランダといった海洋国家が生まれました。そのような歴史の流れの中で「海の支配権」についての考え方も移り変わってきましたが、17世紀以降、第二次世界大戦までは、着弾距離説（第1回目参照）による「領海3海里」が世界各国の広範な支持を得ていました。

しかし、戦後、植民地から独立した多くの国が主権国家として国際社会の仲間入りをし、これらの国を含む各国が水産資源や大陸棚の鉱物資源に関心を持つようになると、「領海3海里」を越えた管轄権を主張するようになり、例えば、アメリカのトルーマン大統領は、1945年9月、大陸棚の鉱物資源と水産生物の管轄権は沿岸国にあるという「トルーマン宣言」を発表しました。

このように、海底資源（鉱物資源）や漁業をめぐる国際紛争が後を絶たないことなどから海洋における新秩序が必要とされるようになり、1958年に第一次国連海洋法会議が開催されましたが、国家間の利害が絡んでいることから中々まとまらず、1982年の最終議定署名会議（1982年12月ジャマイカのモンテゴ・ベイ 145カ国参加）に至る24年間の歳月を費やしてようやく「国連海洋法条約」は成立、1994年に発効しました。（日本は1996年7月に批准）

なお、条約は、領海及び接続水域、船舶の無害航行、排他的経済水域、大陸棚、公海、海洋環境、海洋開発、紛争解決などについて320条（本文）から成っています。

国連海洋法条約は、国家の「主権と責任」をすべての国に平等に分配し「国際社会の利益確保」を目的としていますが、技術・資本力に乏しい途上国が漁業資源調査、大陸棚調査、海底資源調査、環境調査、環境汚染防止を実行するには時間が必要です。国際貢献のため、日本の海洋技術力と海洋国としてのリーダーシップが期待されているのではないのでしょうか。

今回は、国連海洋法条約の詳細について説明する予定です。

[編集後記]

私の所属している内水面試験場は、相模原にあります。相模原は、神奈川県の中ではけっこう寒い地域に入ると思います。

暖かい地域にお住まいの方は、寒い地域の人は大変だなと思うかもしれませんが、より寒い冬を耐えてこそ、人一倍春の暖かさを幸せに感じることができるのです。

とは言え、花粉症の私としては、このまま冬が続いてくれた方が幸せかもしれません。

■水技センターメールマガジン（毎週金曜日発行）
■配信の変更、解除は、こちらから↓
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2311
ご意見・お問い合わせ：fish.415@pref.kanagawa.jp

[メルマガTOPへ](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガ131

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.131 2006-2-17

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.131 2006-2-17

~~~~~

## □□研究員コラム

・長老“発電機”の話  
(管理部管理課無線担当 加藤 俊明)

・ノリメジナ  
(資源環境部 岡部 久)

## ○長老“発電機”の話 (管理部管理課無線担当 加藤 俊明)

無線局（通信所・送信所・受信所）には施設ごとに発電機が設備されています。

これら発電機のなかでも受信所のものは古く、銘板に「昭和37年製造」の刻印がありました。

無線局が前庁舎（三浦市下宮田）から現在地へ移転したのが昭和46年といえますから、この発電機は前庁舎時代から現在に至るまで、通信を支えてきた現役“最長老”設備ということになります。

受信所の発電機は小容量のため、無線職員が毎月の点検を行っていましたが、点検項目の中には10分間の試運転がありました。

テストボタンを押して待つこと数十秒。突然「ガチャン」と大型スイッチが切り替わり、セルモーターが回転してエンジンが始動するのですが、私はこの「ガチャン」が苦手でした。ボタンを押してから数十秒間、静寂の中で今か今かと「ガチャン」を待つのは本当にドキドキし、毎回のように飛び上がっていました。

数年前、長老はオイル漏れを起こして修理を受けましたが、これを機に発電機の交換が検討され、昨年初め、長老はトラックの荷台に揺られて受信所を去りました。

よく機械にはアタリ・ハズレがあると言われますが、約40年間を大過なく働き続けた“長老”はアタリだったと思います。

現在、受信所には長老に代わって最新パッケージ型ディーゼル発電機が据え付けられています。

停電検知から電源供給までの時間が大幅に短縮され、その性能と信頼性は飛躍的に向上しました（低騒音で「ガチャン」もありません）。

後継機にも先輩を見習って末永く働いてくれることを祈っています。

## ○ノリメジナ (資源環境部 岡部 久)

過去の投稿で、私が食べるための魚釣りを楽しんでいることをご紹介しましたが、また一つ、季節感を感じることのできる釣りに出会いましたので報告します。それはアオノリで釣るメジナです。

冬の磯には様々な海藻類が繁茂します。その仲間に、かなり高い位置の潮溜まり（タイドプール）でも見られるヒラアオノリ、ボウアオノリがあります。これらは食用にもなる薫り高い緑の海藻ですが、三浦半島では漁獲の対象にはなっていません。これを餌にしてメジナを釣るということは、知識としてはありましたが、実際に試したことはありませんでした。その理由は、私の冬の釣りはウミタナゴねらいと決まっていたからで、ここ数年はハズレなくウミタナゴを釣って食べていました。しかし、今シーズンの最初の釣行で釣れたタナゴがほとんど全て10cm以下と小さく、「食べる」という目的が達せられない状況になりました。そこで試してみたくなったのがノリで釣るメジナというわけです。

この釣りに関しては、2人の師匠がいます。一人は城ヶ島生まれ、島のレストハウスの加藤さん、もう一人は東京海洋大学の丸山先生です。加藤さんは以前からノリメジナの話しを聞かせてくれた方で、今回の釣行では、釣り場と潮の流れ、仕掛けの流し方まで丁寧に教えて下さり、実際に大満足の釣果につながりました。丸山先生は、学生に実施に釣りをさせることで、その釣

りの成り立ちを教え、漁労という行為の基本を体感させておられ、私のフィールドである城ヶ島でノリメジナを釣らせる実習を行った際、同行、見学させていただいたことがありました。

さて、実釣開始です。ウミタナゴの支度をして、丸山先生に教えていただいた仕掛けを一応用意して釣り場に向かいました。先行者のまくコマセに集まるタナゴが相変わらず小さいのを確認し、メジナ釣りを初めて試してみます。すると、意外にもアオノリ餌に頻りにアタリがあり、合わせてもかからないという状態が暗くなるまで約1時間続きました。餌はとられるので、小さなメジナがついばんでいるのだらうと思いました。この日は感触をつかんだだけで満足でしたので、「ボウズ」で帰途につきました。

そして数日後、大雨と雷で大荒れの夜が明けた休日の午後、波しぶきのかかる城ヶ島裏磯に立ちました。ここは加藤さんに教えてもらった場所で、いわれたとおり仕掛けを流すと、50mくらい先のサラシの中で浮きが「スポン」と沈みます。一呼吸置いて大きく合わせると確かな手ごたえ。根に潜られないように強引に寄せると、30cmを超えるメジナです。後で計ると640gでした。食べるにはもう一枚ほしいと思ってさらに仕掛けを流し、やはり20mくらい先にできたサラシの中から900gを一枚追加して納竿しました。周りでオキアミ餌で釣っている人たちを尻目に、磯で獲ったアオノリ餌、コマセは釣り場付近の砂と刻んだアオノリに市販の配合コマセ1/3袋でこの釣果。今後、私がこの季節感満点の釣りにはまる事は間違いありません。当然のことながら、釣ったメジナは翌日刺身、から揚げ、あら汁でおいしくいただきました。

-----  
[最近のホームページ更新情報(2月17日) ]

三崎瀬戸のクロロフィルと濁度の公開をはじめました。

リアルタイム海況データは測器修理中につき暫くお待ちください。

-----  
[お知らせ]

横須賀市東部漁協走水大津支所が走水大津みなと祭を2月26日（日曜日、10:00-14:00）に開催します。

開催場所は、横須賀市東部漁協走水大津支所です。車での来場も可能です。

公共機関の場合は、京急馬堀海岸駅より京急バス観音崎行きで走水神社バス停下車（約15分）です。

祭りでは遊漁案内や海苔の佃煮、エイの干物・すり身、イシモチのすり身などの試食会、生海苔、乾海苔、生ワカメ、生コンブなどの販売のほか、海苔すき体験も行います。

エイの干物はかなり美味しいです。海苔すき体験はなかなかできませんよ。読者の皆さん、お友達などお誘いあわせの上、是非、ご来場ください。

お問い合わせ先

横須賀市東部漁業協同組合走水大津支所

〒239-0811 横須賀市走水2-698-4

電話番号046-841-0680

ホームページ

<http://www.hashirimizu-ohu.com/>

-----  
[編集後記]

神奈川県農林水産系研究機関では、水産技術センター本所、水産技術センター相模湾試験場、水産技術センター内水面試験場、農業技術センター、畜産技術センター、自然環境保全センターの計6所でホームページを開設していますが、1月に開催された情報システム関係の会議で各所ホームページへのアクセス数の報告があり、当所へのアクセス数が1番多かったので編集後記に代えて紹介させていただきます。

平成17年の各所トップページへのアクセス数は、水産技術センター本所が18万8千で3年連続第1位、内水面試験場が9万1千で3年連続2位でした。

また、6所のコンテンツは合計1万5千ページを超えますが、その中で水産技術センター本所と内水面試験場のページが次のとおりアクセス数上位1位から5位までを占めていました。

1位 一都三県漁海況速報(水産技術センター本所) 42万1千件 <http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/Kaikyozu/1to3ken.asp>

2位 東京湾口海況図(水産技術センター本所) 19万4千件 <http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/Kaikyozu/TokyoWanko.asp>

3位 淡水魚図鑑(内水面試験場) 19万4千件 [http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/naisui/n\\_fish.asp](http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/naisui/n_fish.asp)

4位 水産技術センター本所トップページ 18万8千件 <http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/top.asp>

5位 内水面試験場トップページ 9万1千件 [http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/naisui/n\\_index.asp](http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/naisui/n_index.asp)

1位の一都三県漁海況速報と4位の水産技術センター本所トップページのアクセス数を比べると、漁海況速報は約42万件で本所トップページ約19万件に対し倍以上多く、ブラウザのブックマークを使って直接アクセスしている人が多い、つまりリピーターが多いということが窺え、漁業者をはじめ海洋レジャー関係者の重要な情報源として利用されているのではないかと考えています。

当所のホームページには漁海況に関する情報だけでなく、水産業や海の生物などについての情報も沢山掲載していますので是非ご利用ください。

-----  
■水技センターメールマガジン (毎週金曜日発行)  
■配信の変更、解除は、こちらから↓  
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ132

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.132 2006-2-24

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.132 2006-2-24

~~~~~

□□研究員コラム

○「水産物のジャストインタイム生産は可能か？」

(栽培技術部 一色 竜也)

○年齢を推定するのに必要なものは？

(資源環境部 秋元 清治)

○「水産物のジャストインタイム生産は可能か？」

(栽培技術部 一色 竜也)

私は良くコンビニエンスストアを良く利用します。昼の弁当やお茶、コーヒー、最近ではトイレも利用することができ、まさに私にとって「便利な店」という名の意味はぴったりなのです。かつて大型店が郊外に進出した時代、店舗面積の限られた小売店は圧迫された話を良く耳にしました。しかし、今は逆に小売店並の売り場面積しか持たないコンビニエンスストアが台頭してきています。公共料金の支払いからチケットの予約、さらに銀行の出入金まで、その便利さは留まるところを知りません。そして本当に凄いと感じるのは、欲しいものが大概何でも揃っているということです。急なお通夜で香典袋が必要になった時、ついでの筆ペンまで揃ってしまいます。荷紐やガムテープ、画鋏といったものまで置いてあります。普段は使いそうに無いけどいざと言うとき必要になる物（画鋏はちょっと疑問ですが）がほぼ揃っているような気がします。それもあの限られたスペースに十分な数だけ並べられているのです。まるでこちらの消費行動を知り尽くしているかのようです。このことを逆に考えれば、そこを利用する消費者があまり買わない物は一切置いていないことを意味します。生鮮品等もばっさり切り捨てているのに、何故か不便ともなとも思わせず、何でも揃う「便利な店」として立ち寄らせるのです。

店の品揃えが不十分でお客様が欲しいものを入手できないことを機会損失と言います。大型店舗ではその空間を活用して品揃えを充実させ、余裕をもって在庫をストックしておくことができ、これによって機会損失を出さないことができます。そのため店舗の限られた小売店に比べ機会損失が生じにくいといえます。また、大量に商品を買付けることで、生産の稼働率を向上させ仕入れ値を安く抑えることができます。一方コンビニエンスストアは一般的な小売店と同様スペースが限られており、品揃えや在庫を持って機会損失を防ぐことはできません。しかし、いつでも何でも揃うと私のような消費者に思わせられるのは、この機会損失を生じさせない別の工夫があるのです。

スペースすなわち3次元空間が限られていますが、もう一次元、すなわち時間軸を加えているのです。在庫は機会損失を防ぐバッファの役割を果たしますが、逆にその資産価値は時間とともに減少して行きます。特にデフレ下では品物の価値は瞬時に下がっていくため、不良債権が増大するリスクを負っているといえます。機会損失を出さず、在庫も減らすには、必要な時に必要なものを必要なだけ生産するジャストインタイムの生産が必要になります。しかし、ジャストインタイムの生産は、供給側にとっては原料から加工、製品化への工程を消費のサイクルにあわせることとなります。各段階で生じるタイムラグをここでも在庫を持たずかつ機会損失を出さないということは、最も時間のかかる工程に個々の工程のサイクルを併せることになり、個別の効率は低下してしまうこととなります。また、この時間の最もかかる工程さえも需要のサイクルに併せることは、生産効率そのものを下げてしまう結果になりかねないといえます。しかし、生産効率を低下させても在庫を持つリスクの方が大きいいため、ジャストインタイムの生産にシフトしてきているのです。それは、消費者のニーズが多様化し、先を見通すことが困難になっているからです。

ニーズにしたがって供給を行う。当たり前のような話ですが、漁業生産はこれと全く異なっています。そもそも漁業は天然資源を相手にしているため、その生産は本質的に不安定です。今日漁獲できても明日獲れるとは限りません。また、一部の冷凍品を除いて、特に沿岸漁業が対象とする魚種は通常、生鮮品か活魚で流通します。これらは在庫としてストックすると鮮度や品質が落ちるためリスクが生じます。つまり、機会損失を防ぐために在庫を持つことさえできないのです。（つづく）

● 「定置網の水揚 漁業生産は魚種も量も不安定だが・・・。」は下記からどうぞ！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582879.html>

○年齢を推定するのに必要なものは？

(資源環境部 秋元 清治)

外見から年齢を言い当てることはなかなか難しい。特に、女性の年齢を推定したりすることは危険ですらある。また、人の中には便宜上年齢を詐称する人物も多く、そうすると正確な年齢は戸籍を確認しなければ分からないことになる。

ましてや戸籍もなく、口もきけない魚の年齢を正確に言い当てることは難しい。しかし、方法がないわけではない。魚の場合、鱗や耳石などの年齢形質と呼ばれる部位を調べることで年齢を言い当てることができる。

一般に、木の樹齢が切り株の年輪を数えることで推定できることは広く知られている。しかし、魚の鱗や耳石にもこのような輪紋(透明帯と不透明帯のセット)が1年に1回刻まれていことは以外と知られていないようである。(写真1はキンメダイ耳石の輪紋)

魚の年齢も木の場合と同様に、これら輪紋(年輪)を数えることで推定できる。しかし、耳石の場合、その形状は魚種によって様々で、そのままの状態では輪紋が見えないものが多い。このため、輪紋を正確に読み取るために耳石を様々な角度から削ったり、熱を加えてコントラストをつけたりと様々な試行錯誤を行うこととなる。

さらに、研磨した耳石の表面を酸でエッチングし(凹凸面をつける)、顕微鏡で50-1000倍に拡大して観察するとより微細な輪紋が見えてくる。これが、1日に1本形成される日周輪である。この日周輪を観察することで、魚の誕生日やより詳細な成長履歴を推定することが可能となる。(写真2はキンメダイ耳石の日周輪)

しかし、日周輪の観察は年輪よりもさらに手ごわく、耳石の研磨部位、研磨方法にさらなる試行錯誤が必要となる。このようにして、実験室に閉じこもっては、耳石を削り、顕微鏡をのぞき、削ってはのぞき、削ってはのぞき……という作業を延々と繰り返すこととなる。魚の年齢を正確に推定するためには、なによりも粘り強さが要求されるようである。

●「キンメダイ耳石の写真」は下記からどうぞ！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582880.html>

[最近のホームページ更新情報(2月24日)]

市場を歩く！その百十九、百二十を掲載しました。

[編集後記]

梅は咲いたか、桜はまだかという季節になってきました。

今、内水面試験場では、初春の風物詩といえるワカサギの採卵が始まっています。

当場のワカサギの採卵は、従来の搾出法ではなく、「人工水路システム」によって行われます。この方式は、少人数で良質の受精卵が大量に得られます。

■水総研メールマガジン(毎週金曜日発行)

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：fish.415@pref.kanagawa.jp

[メルマガTOPへ](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン132-1

「水産物のジャストインタイム生産は可能か？」



写真 定置網の水揚げ 漁業生産は魚種も量も不安定だが・・・。

[記事に戻る](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン132-2

「年齢を推定するのに必要なものは？」

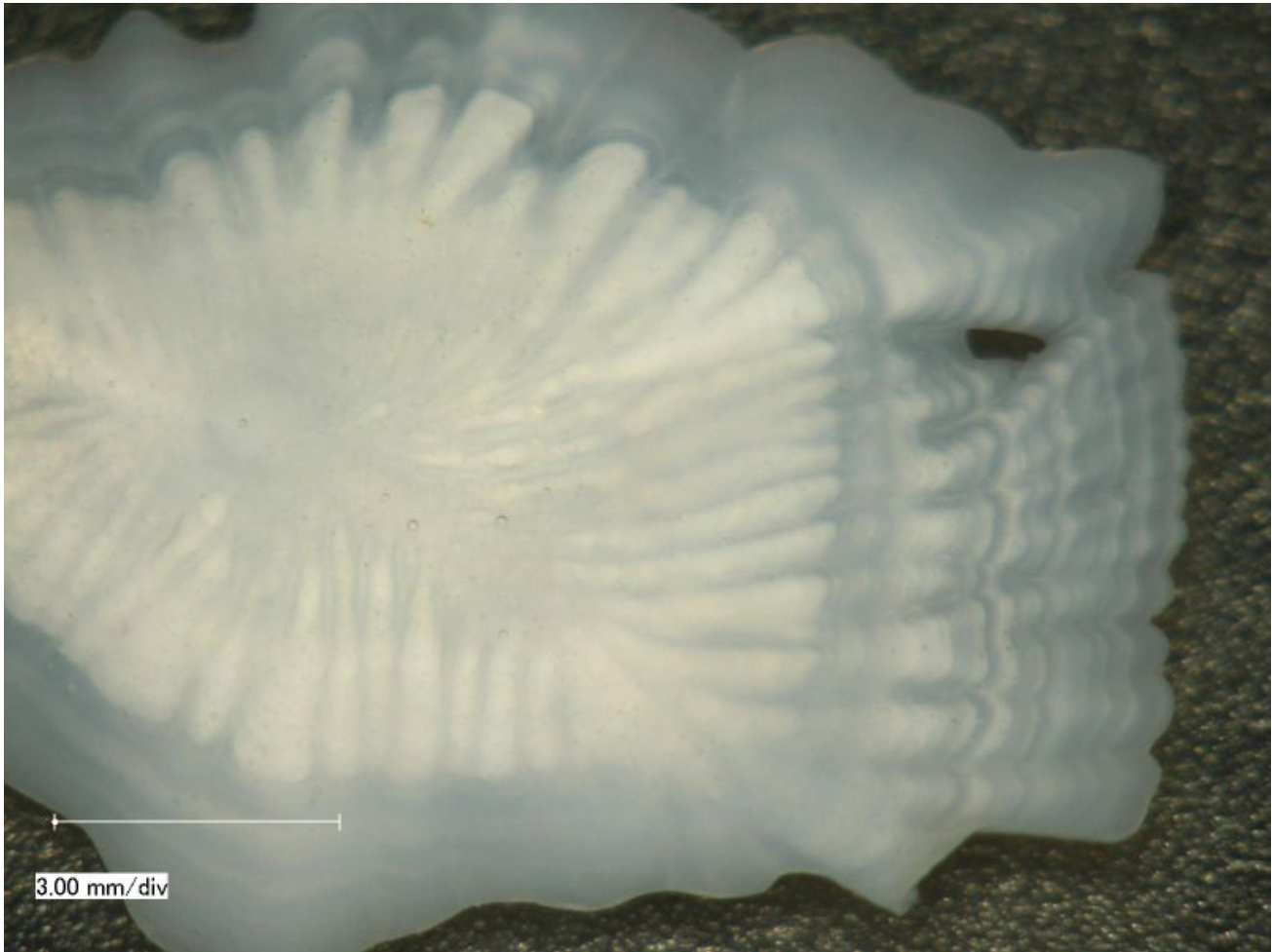


写真1 キンメダイ耳石の輪紋

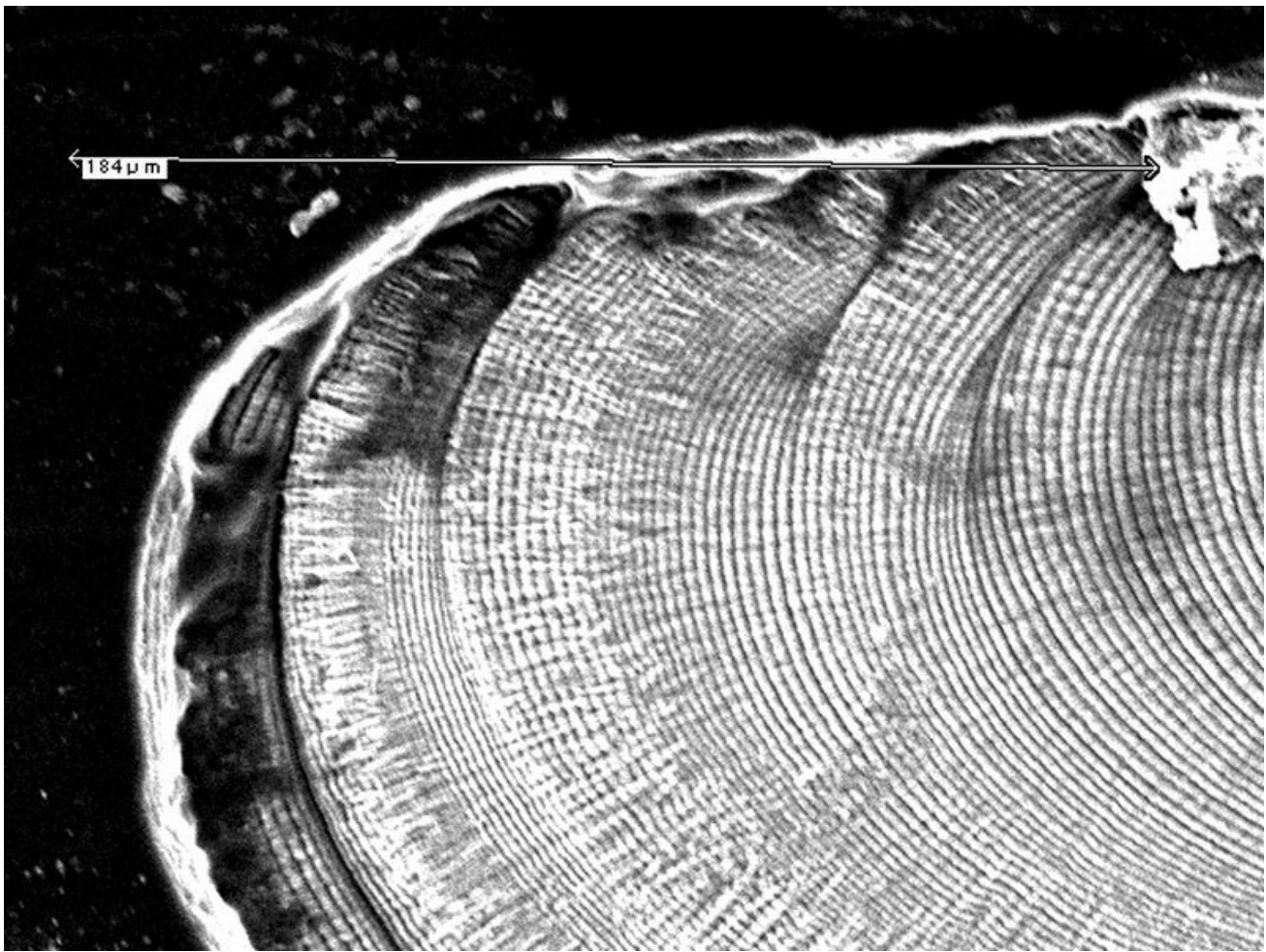


写真2 キンメダイ耳石の日周輪

[記事に戻る](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン133

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.133 2006-3-3

~~~~~

□□ 研究員コラム

○ 水産物の特徴

(企画経営部 菊池 康司)

○ “塩分” – 海の水のしょっぱさ –

(資源環境部 山田 佳昭)

□□ 水産技術センター メールマガジン読者のみなさまへのお願い

○ 水産物の特徴

(企画経営部 菊池 康司)

水産物の利用加工の仕事に携わって2年が過ぎました。まだまだ勉強不足ですが、そんな中、食べ物として水産物を扱っていると2つの特徴があると感じるようになりました。

第一に、その種類の豊富さです。一般家庭で食べるお肉というと、哺乳類か鳥類で、ウシ、ブタ、ニワトリ、ヒツジくらいでしょうか。ウサギ、ウマは珍しいほうでしょう。この他に両生類のカエルや爬虫類のワニを食べる人は少ないでしょう。品種はいろいろあっても、種としては手で数えられるくらいだと思います。これに対し海のお肉は、魚類だけで何種類あるのやら、加えて軟体動物のイカ類、タコ類、巻貝、二枚貝、甲殻類ではエビ類、カニ類、棘皮動物のウニ、ナマコ、哺乳類ではクジラです。これだけ種類が多いお肉が普通に食べられています。

第二に、水産物の多くが天然のものだということ。「天然の牛」は考えるとちょっと怖いですね。スーパーで売っているのを見たことはありません。一方、水産物では、養殖も増えてはいますが、まだまだ、普通に天然物が手に入ります。この2つのことが魚料理をますます複雑に（楽しく？）しています。

まず、天然の魚介類は、日本中に一様に分布するのではなく、その種類によって、分布域や回遊経路が異なります。すると獲れる地域が限定されるので、その地域ならではの料理が生まれます。全国どこでも飼育するようではなかなか難しいでしょう。また、天然の魚なので、餌のとり方や産卵時期など人の手の及ばないところで行われます。すると、魚の脂ののる美味しい時期が限られたものになってそれが旬と呼ばれます。農産物では旬がありますが、牛肉の旬、豚肉の旬というのはあまり聞いたことがありません。水産物では初ガツオ、秋刀魚など季節と密接にかかわっているものが数多くあり日本の四季を楽しむ重要な食材となっています。

地域性や季節感が失われつつあるという現代の食事情ですが、水産物にはまだまだがんばって欲しいと思います。

神奈川の旬のさかなカレンダー <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f430693/p550040.html>

○ “塩分” – 海の水のしょっぱさ –

(資源環境部 山田 佳昭)

“塩”のおはなしを続けましょう。

海の水のしょっぱさには場所などによる違いがあるのでしょうか。

海洋観測を行う際に、「塩分」という項目があります。元々「海水1kgの中に溶けている固形物質（気体などは除かれるということ）の総量」と定義されたもので、海水中の塩の量を示し、しょっぱさを表すものとも言えそうです。

当所で調査をしている東京湾と相模湾では、東京湾の方が塩分が低めです。また、1年を通してのデータを並べていくと、冬よりも夏の方が塩分が低めです。これらは河川などを通じて流れ込む淡水の影響を受けて、流入量が多い場所や季節には海水が薄められているものと考えられます。

もう少し、広い範囲をみてみましょう。本州の南岸を流れる黒潮の塩分は千島から三陸沖に広がる親潮よりも高い塩分を示します。さらに全地球規模では、極地方では低く、中緯度で増加し、赤道付近では低下する、といった傾向がみられます。河川の影響が大きい沿岸や内湾では塩分は低く、河川の流入が無く蒸発が活発な紅海などでは極めて高い値を示す、というようなこともあります。蒸発量と降水量の兼ね合いでこのような違いが生まれます。

前回のお話で、海水にはいろいろな物質が溶け込んでいることを取り上げました。（「海の水はなぜしょっぱいの？」 <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582916.html> をご覧下さい。）塩分が違うということは、溶けている物質の量が違うということですが、物質の種類も違うということでしょうか。

最初に全地球規模で海水に溶け込んでいる成分の調査を実施したのは、イギリスのチャレンジャー号による航海（1872-1876）といわれています。海洋学を確立したとされるこの調査では、生物や底質ばかりではなく、海水そのものももちろん調べら

れました。海水の主成分組成を測定したのは、グラスゴー大学のW. Dittmar教授でした。

その結果、場所により溶けている物質の濃度（＝塩分）は異なるが、主要な成分の多い順番や濃度の比はほぼ一定であることが明らかになりました。

この均質さは地球上に海ができて以来数十億年にわたって海水が地球上を循環してきたことによるのでしょうか、これが塩分の測定方法に大きく関わっています。（続く）

-----  
○水産技術センター メールマガジン読者のみなさまへのお願い

いつも、水産技術センター メールマガジンをご愛読いただきありがとうございます。

さて、水産技術センター企画経営部では、体験漁業に関するアンケートを実施しています。

神奈川県内ではいくつかの漁協や漁業者がいろいろな体験漁業を実施していますが、一般のみなさまの体験漁業に対する意識調査を行い、今後の業務の参考にさせていただきたいと考えています。

水産技術センターメールマガジンの読者の皆様、ご協力をお願いいたします。

アンケートはこちらからお願いします↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/anketo/>

-----  
[最近のホームページ更新情報(2月25日～3月3日) ]

TOPページからどうぞ。

2月27日 急潮注意報を発表しました。

3月1日 三崎瀬戸のクロロフィルと濁度の観測が復帰しました。

漁況情報・浜の話題No05-26(平成18年3月1日号)を掲載しました。

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/>

-----  
[編集後記]

今年度も残すところ一ヶ月を切りました。本当に一年は早いものですね。

年度末は、事業報告書や発表資料づくりに追われバタバタしますが、報告会で他県や大学の研究者と接する機会が増えますので、新しい知見や刺激を得られる貴重な時期でもあります。

-----  
■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ134

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.134 2006-3-10

-- Fish-mag >° )))< -----  
/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.134 2006-3-10

□□研究員コラム

○標準和名・地方名・市場名etc. (その2)

(資源環境部 田島 良博)

○昨年横浜で開催された全国豊かな海づくり大会(展示ホール)での  
「もっと知ろう!! かながわの魚」(体感イベント)の様子について  
(企画経営部 長谷川 保)

○標準和名・地方名・市場名etc. (その2)

(資源管理部 田島 良博)

前回 (VOL.112) <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582915.html> は、魚を中心に地方名称や市場名のごく一部を紹介しましたが、今回は更に担当者を混雑させるイカ類についてお話しします。

市場の伝票データに登場するイカの種類は、魚に比べればずっと少ないのですが、イカ素人の担当者としては、実に混乱しやすい名前が出てきます。

まず「あかいか」ですが、これは標準和名で「ケンサキイカ」を指します。しかし、標準和名で「アカイカ」という種類は別にいて、これは三崎周辺では「むらさき」とか「むらさきいか」あるいは「ばかいか」などと呼ばれます。さらに、沿岸で獲れる「ケンサキイカ」の小さなものを「めといか」と呼びます。

既にお気づきの方もいると思いますが、ここでは、標準和名を片仮名で、地方名、市場名を平仮名で書くことにします。

さて続きですが、「まいか」といえば、主に「スルメイカ」を指しますが、「コウイカ」を「まいか」と呼ぶ地区もあるようです。イカ天やイカフライに用いられる「もんごういか(紋甲烏賊)」は、一般的には輸入される大型のコウイカ類の総称として用いられているようですが、水揚伝票の中にもこの「もんごういか」が登場します。恐らく「カミナリイカ」というやや大型のコウイカの仲間を指すものと思われます。

また、県東部では標準和名で呼ばれている「アオリイカ」も、西湘あたりでは「ばしょういか」と呼ばれます。伊豆方面でもこの「ばしょういか」の方が通り名ではないかと思えます。

遊漁での呼び名と漁業関係での呼び名が異なるものもあります。最近釣りでも人気のある「まるいか」は、先の「めといか」と同じ「ケンサキイカ」ですし、「すみいか」は「コウイカ」のことを指します。

イカの名前も追求するときにいろいろ多様ですが、やはり水産物として古くから日本人に親しまれてきた証なのでしょうね。

ここに紹介した以外にも、市場の魚種コード表にはいろいろな名称が登場します。まだ未解明のものも多くあり、担当者の頭の痛い日々は続きます。

○昨年横浜で開催された全国豊かな海づくり大会(展示ホール)での

「もっと知ろう!! かながわの魚」(体感イベント)の様子について  
(企画経営部 長谷川 保)

昨年の10月7日 no112 <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582915.html> のメールマガジンで表題の体感イベント(魚展示と魚の見分け方等の解説)を行うことをお知らせしましたが、その大会も昨年11月19,20日に開催され、もう3ヶ月が経過しました。

しかし、当日、多くの方々が来場された時の様子など、まだ鮮明に覚えており、その折の様子を少しご紹介したいと思います。

私達のイベントのブースでは、魚の展示と魚の見分け方教室を行うため、机の上に発砲スチール箱を置き、箱の中には、アナゴ、ウナギなど似た魚を数尾入れて、それぞれの魚の鱗が体のどこに付いているかなどで魚の見分け方などを解説しました。

さて、前置きが長くなってしまいましたが、特に印象に残ったのは、子供たちの魚への反応です。

大人の方は、「なるほどー」、「フムフム」と行儀よくこちらの話を聞いていただけましたが、小学生、特に低学年や幼稚園クラスになりますと、こちらの解説よりもまず、生の魚としばらく「にらめっこ」、また「じろじろと見る」。そして、やおらこちらの方に小さな顔を上げて、「さわっていい?」という反応です。

「いいですよ」「ただし、強く握らないでね」というと、すぐ小さい手で腕をまくり、人差し指で少しさわってみたり、あるいはいきなり魚をグューと掴んだりします。子供は、魚にさわりたいか、触りたいか、普段、丸のままの魚にさわったことがないのか、よく分かりませんが、とにかくさわりたいようです。

魚は何度もさわられたり、握られたりし1時間もすると、特にイカなどではグニョグニョ、ニユルニユルになり、目玉がとれるなど、見るも無惨な状況になります。魚の見分け方どころではありません。

このとき、別のことも感じたのですが、解凍してしばらくした魚では特有の臭いがします。それをさらに子供が強く握ったりするので、子供の手に臭いがつきます。机の上には、手ぬぐいをおいていましたが、手に臭いは残ります。これで子供は、魚は臭いものだと思うようになるのかなーと、少し気になりました。タッチプールで泳いでいる魚をさわっても、こんな心配はいりませんが・・・。

今回の体感イベントでは、いろいろとがありましたが、子供たちには、いつもとは違った体験ができたのではないかと考えています。

-----  
[編集後記]

渓流域では、ヤマメやイワナが解禁になりました。内水面試験場では、在来のヤマメとイワナを探しています。  
ヤマメやイワナの放流は歴史が古く、在来の系統を見つけ出すのは非常に困難ですが、諦めずに探していきます。  
これは、遺伝的多様性を保全すると同時に、「その沢にしかないヤマメやイワナを釣りたい」という釣り人の欲求を満たすことにもつながります。

-----  
■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）  
■配信の変更、解除は、こちらから↓  
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。



# 神奈川県水産技術センター メールマガ135

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.135 2006-3-17

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.135 2006-3-17

~~~~~

□□研究員コラム

○種苗生産を支える名脇役（10）

（栽培技術部 山田 敦）

○ナメクジウオという生き証人

（企画経営部 中村 良成）

○種苗生産を支える名脇役（10）

（栽培技術部 山田 敦）

魚介類の種苗生産では飼育温度の適温化や生物の特徴を利用しながら効率よく生産を行う為などで水温コントロールすることがあります。今回、加温をテーマに上げましたが、生産施設では主に餌料培養と魚介類の初期飼育で用いられていると思います。

魚介類は変温動物であるため、外界の温度に適応し生活しており、ヒラメ成魚の場合、範囲は広く10℃以下から30℃ぐらいまで生きていくことはできます。当然ながら最適な環境であると成長は早く、1年で40cm近くになることが知られています。ヒラメ仔魚を極端に低い水温で飼育すると成長不良、生産不調や体色異常を起こすことが報告されています。

本県ではヒラメを4-7月に6cm以上で放流するため、2-4月ごろから生産を開始することになりますが、2月の自然海水温は11-13℃とヒラメ仔魚飼育には非常に厳しい水温となります。そこで少なくとも初期仔魚飼育では加温を行います。

生産施設の加温設備には、熱帯魚飼育でおなじみの電気ヒーター、コンプレッサーを利用したヒートポンプ（エアコンと考えてください）、化石燃料を燃やして熱源を得るボイラ（簡易タイプの温水ヒーター）などがあります。

当種苗生産施設では、電気ヒーターと温水ヒーターが設置されています。電気ヒーターは単相100V及び単相200Vで容量1000-3000W、材質は強度・耐腐食性に優れたチタン材を使用しています。サーモスタットと併用して小規模な餌料培養や仔魚飼育で使用し、簡単に取り外しができますが、空焚き及び漏電に注意が必要です。

温水ヒーターは、真空式で缶体内を減圧状態にして水を100℃以下の低温で沸騰させ、その蒸気を熱源として熱交換器により温水を発生させます。この温水を循環ポンプにより水槽内に設置した加温パイプ（チタン材）へ流し海水を加温します。当所には出力13万Kcal/h×2台が設置されており、大規模な培養や飼育で使用します。

これらも今まで紹介した機器と同様に、種苗生産期間中は24時間休むことなく稼動し、餌料培養や飼育を支えています。

● 「種苗生産を支える名脇役」は下記からどうぞ！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582874.html>

○ナメクジウオという生き証人

（企画経営部 中村 良成）

「ナメクジウオ」という動物をご存知でしょうか？「ウオ」とありますが魚ではありません。大きくても全長7cm位でミミズを平たくしたような型で体は半透明、尾鰭以外に鰭はなく、眼もなく（眼点という光を感じる器官があるのみ）、魚にもナメクジにも似ていない何でこんな名前が付けられたのか不思議な生物です。（「ナメクジウオ」でインターネット検索をかけてみてください。色々な画像が見られるでしょう。）ふだんは浅海（潮間帯から水深数十m位まで）の海底の砂の中でじっとしているのですが、繁殖時などには尾鰭を使って結構泳ぎ回るとか。分類学的には「頭索動物」と呼び、ナメクジウオだけで一つの「亜門」を形成しています。脊椎の前段階である脊索を終生持つことから、脊椎動物への進化過程を伝える生き証人として、進化生物学的にも遺伝学的にも近年脚光を浴びている貴重な生物です（結構進化した生物なのです）。

ナメクジウオは潮通しの良いきれいな砂底にしか生息できないため環境の悪化にとっても弱く、全国各地で生息地が消失しています。愛知県蒲郡市と広島県竹原市の生息地は天然記念物に指定されているほどです。「昔は神奈川県でもナメクジウオが採集

できたんだよ、それだけ海がきれいだったということだろう。」かって、先輩研究員からこんな話を聞かされました。神奈川県にもナメクジウオがいたとは、にわかには信じがたい話でした。

さて、約10年前、わが水産技術センターが新館に引っ越すための整理をしていた時のこと。ラベルの不備や管理者不明で廃棄予定の標本瓶の山を何気なく見ていたら、その中に何と1尾のナメクジウオのホルマリン標本がありました。残念ながら標本瓶には「金田湾」と書いたラベルが張ってあるだけで採集年月日などそれ以上の情報はなく、学術的な価値は低くなってしまいますが、まさに神奈川の海がきれいだったことを伝える生き証人です。「これは捨てるわけにはいかない。」慌ててその標本瓶を回収しました。その後、先輩諸氏に聴き回ったところ、どうやら昭和50年頃に行なった底生動物調査の際に三浦市の金田湾沖で採取されたものである可能性が高い、という結論になりました。

近年は開発も一段落したためか、瀬戸内海などを中心に「ナメクジウオの生息地が見つかった・復活した」と言う話がぼつぼつ聞かれるようになり、一頃言われた「日本から絶滅するのでは？」という恐れは回避されたようですが、神奈川の海ではどうでしょう？本当に神奈川の海からナメクジウオは消えてしまったのか？復活の可能性はないのか？……いつかそんな調査もやってみたいものですが、人も金もない今の現状では「水産」技術センターには難しいお話のようです。

(ところで、この原稿を書くに当たってその標本を探したのですが見つかりません！私が4年間県庁へ異動している間に標本室のどこかにまぎれてしまったようです。まずはこれを探し出すことから始めねばなりません。とほほ…。)

[最近のホームページ更新情報(3月9日-3月17日)]

3月9日 漁況予報「いわし」2006年3-4月漁期を掲載しました。

3月14日 トピックス「今年も養殖ワカサギの採卵実験がはじまりました」
を掲載しました(内水面試験場)。

[編集後記]

内水面試験場では、毎年多くの見学者が訪れます。

見学者の中には小学生も多いので、子供達にも喜んでいただくために、試験場のメインキャラクターを作りました。

あゆ太くんとあゆ美ちゃんです。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582875.html>

よろしくお願ひします。

■水総研メールマガジン(毎週金曜日発行)

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：fish.415@pref.kanagawa.jp

[メルマガTOPへ](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン135-1

「種苗生産を支える名脇役」



写真1 電気ヒーター



写真2 温水ヒーター



写真3 サーモスタット



写真4 水槽内加温パイプ

[記事に戻る](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン136

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.136 2006-3-24

~~~~~

## □□ 研究員コラム

○「美しいヒラメはより美しく、そうでないヒラメは・・・？」

(栽培技術部 長谷川 理)

○イカ釣

(資源環境部 高田 啓一郎)

○「美しいヒラメはより美しく、そうでないヒラメは・・・？」

(栽培技術部 長谷川 理)

現在、当所では、病気に強い(耐病性)、成長が早いなど、遺伝的に優れた性質を持っているヒラメの育種研究に取り組んでおり、色々なかけ合わせをするため、例年、3月中旬から5月中旬までの2ヶ月間はほぼ毎日採卵しています。

親魚の選抜に際しては、生物学的な特性を個体ごとに把握する必要があります。このため、当所の親魚には小さなタグ標識(写真)が魚体内に装着されています。この標識はアルファベットと数字の組み合わせによって個体を判別するもので、この標識を用いることにより各個体の履歴(ふ化日、親の遺伝的な性質など)が我々の戸籍のように判ります。今日では、このタグによる親魚管理が多くの研究機関で実施されています。当所では、このタグによる親魚管理を10年以上にわたって実施しており、各個体の祖先を5-6世代まで遡ることが可能です。

このような研究を通じて、耐病性や成長などのほか、餌のとり方や獰猛さといった性格なども遺伝的な影響をかなり受けているらしいことが判ってきました。また、毎日ヒラメを観察していると、同じヒラメでも、家系ごとに面相が随分と違うものだと思います。(ヒラメの世界にも美魚もいれば、それなりの魚もいます。)

水産育種の分野でも、競走馬の世界で実施されているようなしっかりとした血統の管理を行っていくことにより、品種改良が促進されるものと思います。

●「ヒラメのタグ標識」は下記からどうぞ！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p759458.html>

○イカ釣

(資源環境部 高田 啓一郎)

「イカ釣」と言えば、夜間、集魚灯を灯した漁船がイカを釣っている光景を思い浮かべる人が多いのではないのでしょうか。また、釣船を利用して釣を楽しまれる方の中には、昼間、沖で「イカ釣」をされた人もいるのではないかと思います。

いずれにしても、「イカ釣」は船で沖に出てするものと相場が決まっていますが、私の「イカ釣」は、このような船を使った釣ではなく陸からヤリイカを釣るものです。1月に入ると、城ヶ島の磯近くにヤリイカが産卵のために回遊してきます。これを狙って、夜、乾電池で光る「電気浮き」を磯場から投げて釣ります。「電気浮き」の下には水深4-5mにセットされるよう調整されたテイラ(写真)と呼ばれる釣具があり、テイラに釣具屋で売っているサメの肉片をつけて釣るのです。

この釣りは「電気浮き」を投げてヤリイカが掛かるのを待つだけのものですが退屈はしません。釣場は城ヶ島の南側、太平洋に面した人家のない磯場なので周囲は真っ暗闇です。このため、冬の星座が鮮やかに空一杯拡がり、特に、シリウスやリゲルなどが青白い光芒を放って輝いているのを見ていると時間を忘れず。もちろん流れ星も見ますし、以前には、新聞記事にもなった大火球を見たこともありました。そのときは大火球とは判りませんでしたので、一体何だろうと不思議に思ったのを覚えています。

釣期は1-3月の寒い時期、まして夜の釣ですので服装は防寒着を着重ねた重装備ですが、北風を避けることができるような窪みを釣座とすれば意外と暖かいものです。「私のイカ釣」が終わると春です。

●「イカ釣に使うテイラ」は下記からどうぞ！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p759460.html>

[最近のホームページ更新情報(3月17日-3月24日)]

3月17日 市場を歩く！(番外編)-白いシビレイ- を掲載しました。

[編集後記]

内水面試験場のある相模原市大島は、桜の名所になっています。

昼間はもちろん綺麗ですが、夜にはライトアップされてお祭気分が倍増します。  
今年は、桜の開花が早いようですので、入学式までは持たないかもしれませんね。  
私は満開の時よりも、葉桜の緑とピンクの絶妙なバランスの 때가一番好きなのですが、皆様は如何ですか？  
それとも花より団子でしょうか？

- 
- 水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）
  - 配信の変更、解除は、こちらから↓
- <http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

---

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

---

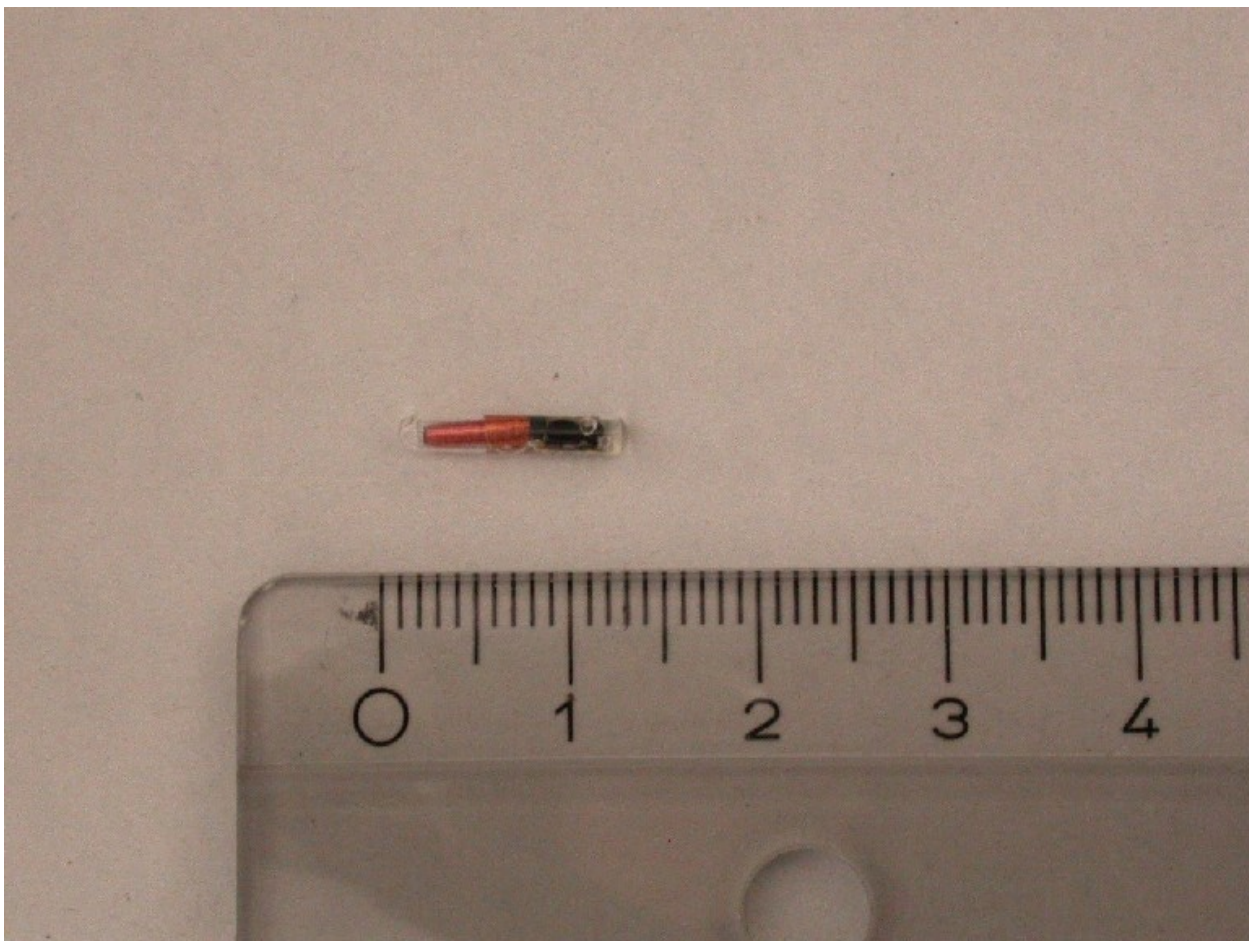
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン136-1

## ヒラメ親魚のタグ標識



[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン136-2

## イカ釣に使うテイラ



[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ137

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.137 2006-3-31

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.137 2006-3-31

~~~~~

□□研究員コラム

○マイワシの体にえぐられた穴の正体は？ そして・・・
(資源環境部 船木 修)

○芸達者な賢い魚「イシダイ」
(栽培技術部 沼田 武)

○マイワシの体にえぐられた穴の正体は？ そして・・・
(資源環境部 船木 修)

マイワシの測定をしていると、時々尾ひれに近い所に楕円形にえぐられた穴を持つ個体を見かけることがあります。(写真1) しばらくは、その理由がわかりませんでした。

ある時、その理由を知ることができました。穴を作った正体はなんと寄生虫でした。その名は「イワシノコバン」。この寄生虫、どうやら水揚げ時にマイワシの体から脱落してしまうことが多いらしく、漁獲物を測定する段階では、なかなかその正体を見ることができませんでした。

しかし、ある測定時、幸運にもマイワシの体にくっ付いた状態のイワシノコバンを見つけることができたのです。(写真2) 過去の知見によれば、寄生したコバンは血液を吸うということでしたが、私が測定した時もコバンに寄生されたイワシは、他のイワシに比べて痩せていました。多分、血を吸われながらも懸命に生きていたのでしょう。これも自然界の厳しさといったところでしょうか。

ところで、私事ですが4月より県庁へ異動することになりました。17年度最後の3月31日発行のメルマガ執筆の順番が回ってきたことに何か因縁めいたものを感じます。振り返れば、6年前に県庁から当試験場へ異動し、イワシ類の研究を担当することになりました。イワシの生態すら全くわからなかった当時に比べれば、周りの皆さんに支えられた皆さんの知識を得ることが出来ましたが、漁況予報「いわし」の発行は自分の中ではかなりのプレッシャーの連続でありました。当たった時は安堵ですが、2004年のシラスの大不漁のようにまったく予想できなかった時は、一人勝手に胃の痛い毎日を送った記憶があります。

研究半ばでの異動でもあり残念な部分もありますが残りは後任に託すとして、また6年前までのようにネクタイを締めた日々を身を投げようと思います。この6年間、イワシ・シラス漁業者の方々を始め多くの方々に、私の研究にご協力を頂きました。この場を借りてお礼申し上げます。ありがとうございました。

イワシノコバンに関する報告：日本水産学会誌48(5),611-615(1982)

- [「マイワシの体にえぐられた穴の正体は？」はこちらからどうぞ！](#)

○芸達者な賢い魚「イシダイ」
(栽培技術部 沼田 武)

相模の海には多種多様な魚介類が生息し、これら海の恵みによって多彩な漁業が営まれているとともに、多くの人たちが四季を通じて遊漁を楽しんでいる。

水族館の子供向けに催す「魚の教室」なり「お魚ショー」で主役を演じるイシダイは、足し算や引き算などの算数が得意で、「輪くぐり」や「くす玉割り」までこなす賢くて芸の達者な魚である。

元来この魚は、他の魚よりも脳が発達しているといわれ、黄色味を帯びた魚体に鮮やかな7本の黒縞がトレードマークのシマダイとかサンバソウと呼ばれている幼魚は、好奇心が旺盛なうえに環境への適応力や物などの認識能力が高いことから、餌に釣

られての褒美学習によって知的ともいえる様々な芸を披露できるようになる。

イシダイは、磯釣りマニアにとって「磯の王者」と崇められるほどの垂涎の的である。

成魚になると面構えは猛々しく、縞模様が消えたいぶし銀の魚体には強烈なパワーが秘められており、そのファイトに魅了された釣師は、釣り餌としてサザエやウニ、イガいのほか、アワビやイセエビまでも動員して何が何でも釣り上げようとするが、最近では「幻の魚」と別称がつくほどに相模湾沿岸の地磯では滅多にお目にかかれない。

ところが、手漕ぎボートで水深20m前後の岩礁帯にまで漕ぎ出せば、小さいながらも数釣りができ、時には大物も顔を出す。遊漁船のマダイ五目釣りにおける外道の常連でもあるが、時期によってはメインターゲットになるほど釣れることもある。

また、漁業においても毎年2月から4月にかけて西湘地区の定置網を主体に、産卵回遊の成魚が大量に漁獲されており、平成17年の同期にはこの地区だけで23トンもの水揚げがあった。このほかに漁獲の対象とならない幼魚も相当量が見られているとのことから、いまのところ、この魚種に限っては資源の減少を危惧することもないようである。

[最近のホームページ更新情報(3月22日-3月31日)]

3月22日 漁況情報・浜の話題No05-27(平成18年3月22日号)を掲載しました。

3月27日 市場を歩く! その百二十一、百二十二、百二十三、百二十四を掲載しました。

[編集後記]

♪春はお別れの季節です。みんな旅立っていくんです。

今年度でご卒業される方々、長い間ありがとうございました。

志なかばにして異動により研究の場から離れる方々、無念とは思いますが、新天地で頑張ってください。

皆様、本当にお疲れ様でした。

■水総研メールマガジン(毎週金曜日発行)

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：fish.415@pref.kanagawa.jp

[メルマガTOPへ](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン137

「マイワシの体にえぐられた穴の正体は？」



写真1-1 楕円形の穴を持つマイワシ



写真1-2 えぐられた穴



写真2 イワシノコバン

[記事に戻る](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン138

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.138 2006-4-7

~~~~~

□□ 研究員コラム

○ 所長就任のごあいさつ

(水産技術センター所長 今井 利為)

○ ウナギ

(資源環境部 岡部 久)

-----

○ 所長就任のごあいさつ

(水産技術センター所長 今井 利為)

平成18年3月31日付けで岡所長が退職し、4月1日付けで神奈川県水産技術センター所長に任命されました今井です。どうぞよろしくお願いいたします。

日本経済は日銀の量的緩和政策が解除され、バブル経済の破綻から長い不況の時代が続きましたが、脱出の兆しが見えてきたようです。しかし、漁業経営は、燃油高、輸入水産物の増加による魚価安、漁業者の高齢化など、一段と厳しさを増しています。

水産技術センターとしましては、研究員が中心となって本県水産業が抱える技術的課題解決のため、調査、分析し、水産資源の管理方策の提言、漁海況情報の携帯電話での提供、栽培漁業の技術開発、海域環境の保全・回復技術の開発などを行ってきました。しかし、日本経済が大変動する状況で、なかなかこれといった抜本的な漁業経営の改善策を見出せない実情です。

神奈川県としましては、県政運営の総合的・基本的指針である「神奈川県力構想・プロジェクト51」を平成16年度からスタートさせ平成18年度までの目標に「産業振興による地域経済の活性化」を掲げ「地産地消による農林水産業の振興」、「資源の有効活用による農林水産業の振興」を位置づけ、さらに「安心で安全な食の確保」をめざしています。

また、平成17年には、「かながわ水産業活性化指針」を策定し、「海・川の豊かな恵みと潤いを提供する活力ある水産業をめざして」を基本目標に掲げております。これらの目標を実現するために水産技術センターとしましても、県庁水産課との連携のもと、漁業者の方々をはじめ、多くの県民の方々との協働で課題の解決のため、実践・実証を進めることが必要と考えていますので、ご支援、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

-----

○ ウナギ

(資源環境部 岡部 久)

ウナギという魚がいます。多くの図鑑で「川にすみ、産卵のため海に下る」と紹介されていますが、最近の研究で、海で生活をするウナギ、いわゆる「海ウナギ」がいることが明らかになってきました。実は県内の某所に、ウナギが釣れる漁港があることを同僚のKさんに聞き、釣りに行って見ることにしました。

2年前の夏の夕暮れ時、Kさんと連れ立って現場に到着、道具を投入し「あたり」を待っていると、Kさんの竿の鈴が鳴りました。あがってきたのは50cm弱のウナギでした。直後に私にもあたり。結局、2時間ほどの釣行でしたが、ビギナーズラックで私が3尾、Kさんが2尾釣って帰りました。場所はお教えできませんが、何の変哲もない、田舎の漁港です。そこには小さな農業用水の流れ込みが2つありますが、大きな川はありません。Kさんの話しでは、大きなハゼやクサフグ、マコガレイなども外道で釣れるとのこと。では、ここで釣れたウナギは「海ウナギ」なのでしょうかね？

東大海洋研でウナギの仲間の回遊履歴を調べている新井先生にこの話しをしたところ、関東周辺でウナギの観察ができる場所を持っていないので、是非調べたいということでした。そこでその漁港を使っている漁業協同組合にお願いをして、水温と塩分が記録できる測器を港内に繋留させてもらい、周年にわたるデータを集めるとともに、ウナギ30尾の釣獲を目標に調査を開始しました。ウナギの耳石に刻まれる輪紋は1日1本である事が確かめられており、また、そこに含まれる微量元素の組成から、どのような塩分濃度の水の中で生活してきたのかが、日単位で突き止められる技術があります。新井先生はその道の第1人者で、我々水産技術センターが扱っている水産有用種の履歴についても解析にご協力いただけることになりました。

さて、2年前の夏から初めて、この夏ようやく目標の30尾まであと1尾というところまでこぎつけました。これらの解析の結果、この漁港にすむウナギが川に上がった形跡があるのか、ずっと海にいつづけたのか、明らかになる日が近づいてきました。その結果はまたお知らせしたいと思います。

-----  
[最近のホームページ更新情報(3月30日-4月7日)]

4月3日 市場を歩く！その百二十五、百二十六を掲載しました。小田原魚市場、佐島漁港です。

3月31日 漁況情報・浜の話題No05-28(平成18年3月31日号)を掲載しました。

3月30日 神奈川県近海海況予報(平成18年3月)を掲載しました。

TOPページからどうぞ。

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/>

-----  
[編集後記]

日にちが経つのは早いもので、去年の4月に組織改編により「水産総合研究所」から「水産技術センター」と改称して1年が経過しました。

組織改編に伴い、このメールマガジンも発行体制の見直しをさせていただきましたが、新体制で1年が経過したことになります。この間、新体制で何とかメルマガの発行業務を務めさせていただいたのですが、慣れないこともあり、読者の皆様にはご不便をおかけしたところもあったことと思います。

今後も、今の体制でメルマガ発行業務を行う予定です。今後とも「水産技術センターメールマガジン」をよろしく願いいたします。

[お詫びと訂正]

先週発行の水産技術センターメールマガジンVOL.137(2006-3-31号)で、コラム「マイワシの体にえぐられた穴の正体は？そして・・・」の著者名を「資源環境部 船木 修」とすべきところを「栽培技術部 山田 敦」としてしまいました。お詫びして訂正させていただきます。

また、著者の船木研究員には大変失礼いたしました。この場をお借りしてお詫び致します。

-----  
■水総研メールマガジン(毎週金曜日発行)

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ139

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.139 2006-4-14

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.139 2006-4-14

~~~~~

□□研究員コラム

- ・アワビ資源回復計画 (栽培技術部 照井方舟)
- ・海況情報とインターネット (資源環境部 樋田史郎)

○アワビ資源回復計画

(栽培技術部 照井方舟)

「資源回復計画」ってご存知ですか？漁業者が獲っている魚介類の中には、資源が大幅に減少してしまったものがあります。「資源回復計画」とは、このような魚介類について、漁獲の規制や種苗の放流など資源量を回復させるための方策を示したもので、漁業関係者や公共団体などが一体となって策定するものです。

我が県では「神奈川県三浦半島地区アワビ資源回復計画」を策定しました。では、なぜ神奈川県では「アワビ」なのでしょう？

かつて神奈川県のアワビ漁獲量は年間100トンを超えていましたが、減少を続け、この10年は、年間10から20トンの間で推移しています。

アワビは栽培対象種として稚貝放流が行われており、現在水揚げされているアワビの9割以上は放流貝が海で大きく育ったものです。放流アワビの水揚げ金額は、稚貝を放流するのにかかった経費の6倍程度あり、放流事業としては成功していると言えます。しかし、このままでいいのでしょうか。天然の海にはもっと大きな生産力があると思っています。

アワビは11-12月頃に産卵します。雌と雄が別々に卵と精子を水中に放出し、それが混じり合って受精します。雌と雄の距離が離れていると受精の成功率が低くなります。そこで親貝の密度を増やし、雌と雄の距離を近づけ、受精の成功率を高めようと考えました。それを実現するために、漁業者自らが禁漁区を定め、そこに種苗放流を行い、親貝場を造成することとしました。これが神奈川県における「アワビ資源回復計画」です。

3月に計画を策定し、公表したところ、多数の漁協から参加の申し出がありました。この計画では、禁漁区に稚貝を放流し、それが親となって子供を産み、それが禁漁区の外で大きくなって漁獲されるのを待つといった非常に気の長い計画です。5年では目に見えた効果は現れません。10年位で水揚げアップといった目に見える効果が出てくるものと期待しています。

水産技術センターでは、放流通地の選定や水揚げ状況、放流貝の混獲率等を調べると共に、潜水調査などによって、親貝や稚貝の生息状況、浮遊幼生(0.3mm程度)の出現状況、また、外敵生物や餌となる海藻類の繁茂状況等を調べ、事業の見直しや継続を判断する材料に生かしていきます。

漁業者の方々が漁場を減らすことになる禁漁区を自ら設ける上、自分たちで種苗を購入して放流する。漁業者の皆様がそれだけ頑張っている訳だから、この計画を失敗させる訳にはいきません。水産技術センターとしてもできる限りの協力をしていきたいと思っています。

※資源回復計画

http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/tyosei/awabi_keikaku.html

○海況情報とインターネット

(資源環境部 樋田史郎)

いつも海況情報をご利用いただきありがとうございます。

海況情報は、第一に「今」の観測値を利用いただいています。そして、より詳しく海況情報を利用する場合、例えば今日の三崎は、例年と比べてどうか、数日来どのように変化しているか、他の場所と比べてどうか、といったことが注目されま

す。

これらの比較については、従来の方法として、利用者が資料をたくさん揃えて研究するという解決方法がありますが、大変です。いろいろな種類の資料(海況図や観測値等)を過去のものからコンピュータに溜めておくと、手軽にいろいろな切り口から閲覧できるようになり、そのような比較検討が便利になります。これをインターネットで提供することで、多くの利用者に手軽に詳しく海況資料を閲覧してもらえるようになります。例えば、「一都三県漁海況速報」で伊豆諸島の水溫分布を眺め、同じ日の「東京湾口海況図」で三浦半島の水溫分布を詳しく見る、あるいは、1ヶ月分の海況図をまとめて眺めて海況変化を知るといった使い方がインターネットを利用することで可能となりました。現在の海況情報は、このようにインターネットの利点を活用して提供しています。

さて、インターネットで海況情報はどのように利用されているか？海況情報提供の取り組みは有効だったか？気になるところです。そこで、利用状況を詳しく調べました。例えば・・・ 当所のホームページの中では「一都三県漁海況速報」が最も多く利用されていました。そして、それに引張られる形で、当所のトップページの利用が増えてきました(現在では県の農林水産系機関のトップになっています)。曜日と時間で利用状況を調べると、海況図は月曜から金曜の12時-13時の1時間、つまり職場や学校の昼休にたくさんの利用が集中していました。リンク元を調べると、釣関係のホームページのリンクからの来訪が大多数を占めていました。このように、多くの県民の皆様にも広く利用されていることが詳しく分かりました。ところで、本来の水産業の利用は圧倒的な県民の皆様の利用にかくれてしまいそうですが、例えば一般の方が利用するとは思えない平日の未明に海況データが多く利用されている等、漁業者にも日々活用されている実態をつかむことができ、一安心しました。

※[一都三県漁海況速報・1ヶ月分表示](#)

※[ホームページの利用状況の研究報告](#) (pdf,3MB)

[編集後記]

春は恋の季節、魚たちの産卵もこの時期に多くなります。

本センターの種苗生産部門も生産作業に追われる日々が続いております。

■水総研メールマガジン(毎週金曜日発行)

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：fish.415@pref.kanagawa.jp

[メルマガTOPへ](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガ140

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.140 2006-4-21

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.140 2006-4-21

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・あなご学うんちく（1）（資源環境部 清水 詢道）
- ・2006年春、東京湾の干潟にカレイ湧く （栽培技術部 工藤孝浩）

### ○あなご学うんちく（1）

（資源環境部 清水 詢道）

マアナゴの旬が近づいてきました。東京湾のあなご漁業も本格的なシーズンを迎えようとしています。私たちの予測では今年の東京湾の漁獲見通しはあまりよくないので、ちょっと心配です。これまで何回かマアナゴについて書いてきましたし、去年横浜で開催された豊かな海づくり大会に参加して「あなご学への招待」というタイトルでお話しました。ここでは、繰り返しになるかもしれませんが、「あなご学うんちく」と題して、いくつか書いてみたいと思います。

さて、このマアナゴ、分類学的には、ウナギ目アナゴ科クロアナゴ属で、英名はwhite-spotted-conger、中国名は星鰻、どちらも体の側面にならんだ白い点からついた名前であると考えられます。日本でもホシアナゴと呼ぶ地方がありますし、この白い点の列がさおばかりの目盛（実物を見たことがあったり、使ったことがある方はかなりのお年とおみうけしますが）を連想させるために、「はかりめ」とか「はかりのめ」と呼ぶ地方もあります。日本では、マアナゴに分類的に近い種として、クロアナゴ、ダイナンアナゴが分布していますが、これらには白い点がないので、区別することは簡単です。

マアナゴは少なくとも江戸時代から東京湾で漁獲されていたことは間違いありません。江戸時代には幕府に魚介類を納める御菜8ヶ浦と呼ばれた漁業地区（本芝、芝金杉、品川、御林浦、羽田、生麦、新宿、神奈川）がありましたが、このうち品川浦の1824年の記録に、漁獲物としてシバエビ、シラウオなどにならんでアナゴが記録されています。江戸時代にどんな食べ方をしていたかはよくわかりませんが、よく食べられるようになったのは、江戸前寿司やテンプラが一般的になった1800年代からではないか、と想像しています。元禄10年（1697年）に人見必大という人が書いた本朝食鑑という、食用・薬用になる植物・動物についての本があり、その中の鱗介部という分類で魚介類について記載しているのですが、ここにはアナゴは載せられていない、というのが私の想像の乏しい根拠です。姿形がよく似ているウナギがなんと万葉集に登場することと比べると、アナゴの歴史は短いようです。ただし、ウナギの代用品としてアナゴが使われることがあったとすると、ちょっと事情は変わってきますが。ちなみに、ウナギの蒲焼という言葉は室町時代には使われていたようです。

マアナゴはなんといっても寿司、テンプラが一般的な食べ方だと思いますが、八幡巻き（アナゴを煮て、煮汁でゴボウを煮て、煮たアナゴをゴボウに巻きつけ、煮含める）もおいしいですし、おつゆの身にして卵でとじるのもいいですし、最近では刺身を提供するお店もあるようです。私が食べた刺身は、薄造りにしてフグのように綺麗に大皿に盛り付けたものでした。広島県宮島のアナゴ料理店のご主人に教えていただいた一番の食べ方は、白焼きにして熱いうちにワサビ醤油で食べる、というもので、これはお薦めです。

### ○2006年春、東京湾の干潟にカレイ湧く

（栽培技術部 工藤孝浩）

潮が引いたくるぶし程の浅瀬を歩くと、足元から10円玉のようなイシガレイの稚魚が飛び出し、夕暮網を手当たり次第にひくと1網で何尾も採れました。

これは1984年春、大学の卒業研究で魚採りをしていた時の、横浜の野島海岸と海の公園での忘れられない光景でした。埋立地に囲まれながらも奇跡的に残った小さな浜には、春になるとイシガレイの稚魚が大挙接岸していたのです。それは、都会の海になお息づく生命の息吹きを強く感じる出来事でした。おそらく、人間が東京湾を蝕むはるか昔から連綿と続いた春の営みだったのでしょう。

ところが1980年代後半にイシガレイの稚魚は忽然と姿を消しました。「この春こそは」の期待を込めて干潟に繰り出すも、空振りが10数年も続きました。

確かに東京湾のイシガレイ資源はこの30年間で激減しました。しかし、湾奥の三番瀬などでは毎春大量のイシガレイの稚魚がみられていたので、野島・海の公園がイシガレイの育成場として利用されなくなったと考えざるを得ませんでした。

カレイが消えたこの20年間には、八景島や金沢漁港ができ、アオサの激増とアマモの激減が起きました。どれがカレイに嫌われたのか？あるいは、我々には感知し得ない他の要因があったのか？皆目見当が付きませんでした。

イシガレイとの再会をあきらめかけていた2000年春、本当に久しぶりに野島海岸で7尾の稚魚が採れました。しかし、翌年以降はアマモ場の調査や造成作業で以前にも増して頻繁に潜るようになったにも関わらず、再びカレイを見ることはありませんでした。

そして今年3月、野島と海の公園で潜水中におびたしいカレイの稚魚が目撃されました。2000年と同じやり方で網をひいたところ、何とイシガレイ56尾とマコガレイ3尾が採れました。1度にこんなに多くのカレイが採れたのは22年ぶりです。

この春は、横浜港奥、多摩川河口、お台場海浜公園と各地からカレイ稚魚目撃の情報が寄せられています。これらが上手く生き延びてくれれば、久々の卓越年級群となるでしょう。これを契機に、長期低迷のイシガレイ資源が持ち直すのではないかと期待せずにはられません。

写真 3月31日に野島海岸で採取されたカレイの稚魚  
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582867.html>

-----  
[編集後記]

散歩に出たくなるような気持ちの良い日が増えてきました。  
そんな気持ちの良い日にはちょっと足を伸ばして海辺にお出かけになってはいかがでしょうか。  
磯場で自分の目と手で実際に生物を観察してみると、いろいろと発見があり楽しいものです。  
また、潮風を受けながら食べるお弁当は格別の味がするはずですよ。

-----  
■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）  
■配信の変更、解除は、こちらから↓  
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

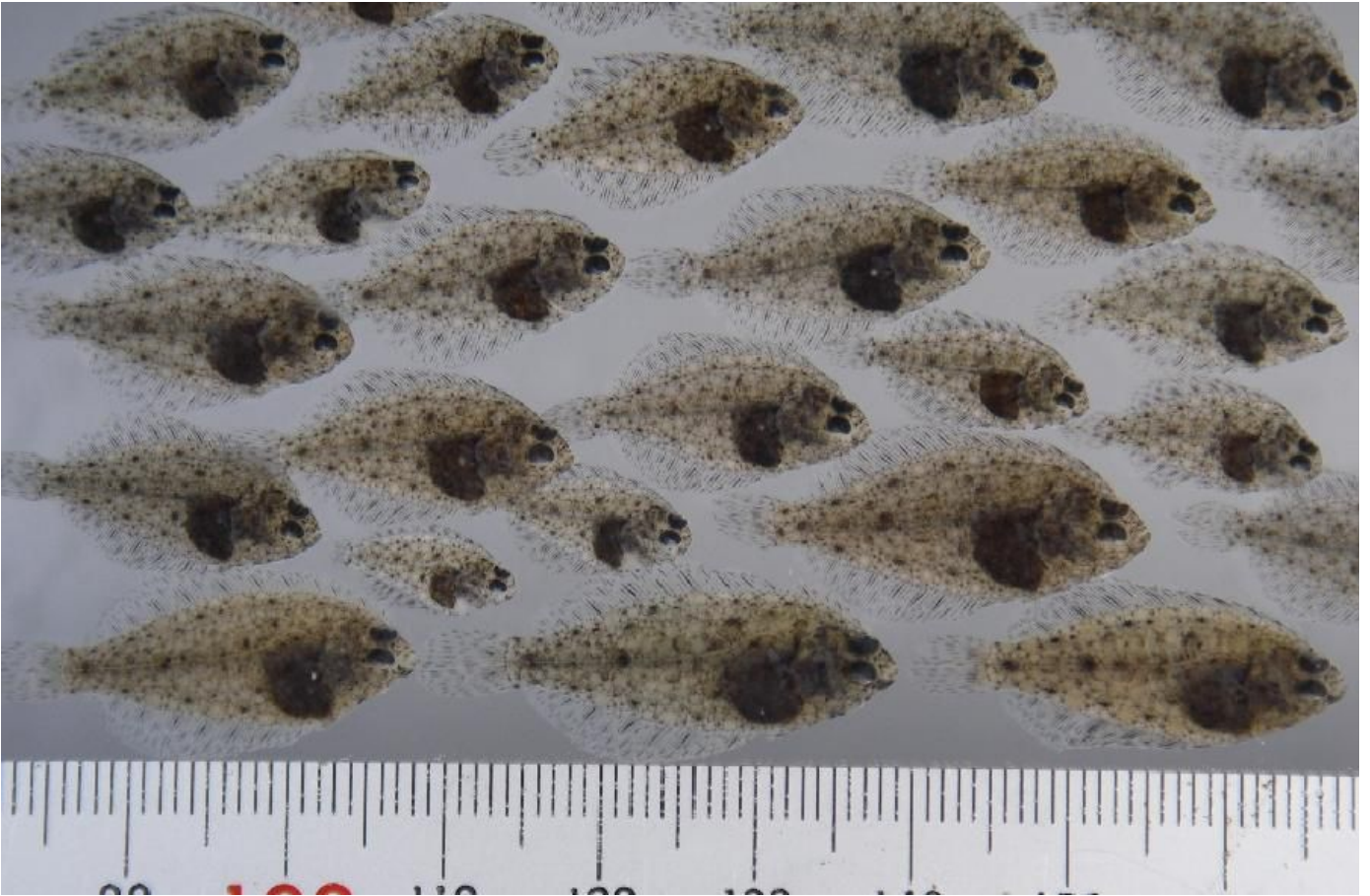
-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン140

## 3月31日に野島海岸で採取されたカレイの稚魚



最下段の3尾のみマコガレイ 他はイシガレイ

[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン141

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.141 2006-4-28

~~~~~

□□ 研究員コラム

○魚の食性の不思議 (企画経営部 清水 顕太郎)

○寺田寅彦と米神漁場 (相模湾試験場 石戸谷 博範)

○魚の食性の不思議

(企画経営部 清水 顕太郎)

私は子供の頃から釣りが好きで、今でも（だいが頻度は少なくなりましたが）時々釣りに出かけます。

エサ釣りもしますが、ルアー（疑似餌）を使った釣りもよくします。ルアー釣りは、大ざっぱにいうと「エサに似せたルアー（疑似餌）を使い、魚をだましてルアーに食いつかせて釣り上げる」と説明できると思うのですが、時々「このルアーは魚にとってどのように見えているのだろうか？」と思うことがあります。

エサによく似ている疑似餌としては、虫を模した毛針があげられます（私は毛針釣りをしないので、写真はありません。ごめんなさい）。日本古来の毛針もそうなのですが、西洋の毛針釣り（フライフィッシング）で使われる毛針は本物と見紛うものが少なくありません。また、「ミノー(minnow)」というルアーもあります（写真1）。「ミノー」とは「小魚」という意味ですが、写真を見ていただければ納得していただけることと思います。このような疑似餌であれば、魚がだまされて食いつくこともあるかな・・・と思いますが、そうでないものも結構あります。

エサに見えないルアーには、例えば「スピナー(spinner)」というルアーがあります（写真2）。このルアーは、金属製のボディに回転する羽がついていて、水中を曳いてくるとこの羽が水の抵抗で回転して魚を誘う・・・といったものなのですが、「これはいったいどんなエサに似ているのだろうか？何かの虫かしら？それとも小魚に見えるのかな？・・・」などとといつも考えてしまいます。

色についても同様の事が言えます。先ほど小魚に似せた「ミノー」というルアーがあることを書きました。「ミノー」には本物とそっくりな色使いのものももちろんありますが、およそ自然界にいるとはとても思えない色のものもあります（写真3）。ルアーは水中で使うため、水色や光量・光が水中に入る角度・風などの影響で陸上にある時と見え方が異なることは想像できますが、でも、黄色や赤むらさきの小魚って・・・って思いませんか？でも、このような色が特異的に釣れることもあるので、私みたいな単純な人間には不思議でたまりません。

もし、魚と話すことができるなら、「おまえはどういうつもりでこれに食いついたんだ？」と聞いてみたいです。魚の気持ちかわかれば、爆釣間違いなしだと思うのですが・・・

写真 ルアーのいろいろ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p759102.html>

○寺田寅彦と米神漁場

(相模湾試験場 石戸谷 博範)

寺田寅彦は科学者で随筆家。熊本・五高時代には、その人生に大きな影響を受ける夏目漱石と出会っています。科学者としての経歴は多彩で、気象物理、水産物理、地震研究、航空物理など各分野で活躍しています。

水産物理に関わると、必ず寺田寅彦の漢字・カタカナ混じりの「網二對スル水ノ抵抗ノ研究」を読むことになります。それは、漁具実験の核である「田内の比較則」の重要文献となっているからです。

この寺田寅彦が全国的名場、米神漁場（現在、小田原市漁協自営定置網 モデル網）に乗船調査をしています。時は明治45年2月10日（土曜）から11日（日曜）、寺田寅彦全集第19巻日記によると、「2月10日（土曜）午後6時30分急行にて小田原に赴く。大敷網見分の為なり。小伊勢屋に泊まる。」「2月11日（日曜）早朝早川に行き漁船にて米神の漁場に至る 網主鈴木善左工門氏並びに同氏の子息にて漁政課長なる鈴木氏も行く。2回網を上げる。かははぎ沢山取れる。潮流を計る速力、半湊位、少しよふ。正午早川に帰る。河合氏は帰京、独り梅園を見に行く 5時40分の汽車にて帰京す、箱根細工土産に持ち帰る。」と記されています。

網の抵抗や潮汐の研究に取り組む中で、漁業者の知恵で海中の潮汐や抵抗に順応して張りたてられる大敷網（明治時代の定置網型）に科学者の旺盛な見分欲が働いたと思われます。明治45年は7月に明治天皇が崩御、9月に乃木大将夫妻が殉死、海外では4月に英国サウサンプトンを出港したタイタニック号が西大西洋で氷山に衝突、沈没した年にあたります。

当時の研究には見当たりませんが、すでに定置網漁業者はブリ時期の急潮を「寒の一発潮」と呼び日常的に恐れを抱いていました。科学と現場の両方の先人が残した知恵を我々は、真摯に学び、新たな発展に繋げて行きたいと思います。

ことばの説明

田内の比較則 漁網の模型実験をする上での実物と同じ動きを模型に再現する法則

米神漁場 小田原市米神（こめかみ）沖に設置された大型定置網漁場

小伊勢屋 小田原市本町にある伝統旅館、今も繁盛している

鈴木善左衛門氏（財）相模湾水産振興事業団故鈴木二六初代理事長の御父

半漕 0.5ノット=0.25m/sec

大敷網 明治42年から大正11年に真鶴から大磯の沿岸で、張られた網。構造は、魚が入りやすい反面、一度入った魚群が逃げたてしまうこともあるので、一日中見張り（魚見）が魚群の入ってくるのを監視しました。

定置網の模型は下記をご覧ください。

<http://www.agri-kanagawa.jp/sagami/teitimokei/mokei-menu.htm>

[編集後記]

いよいよゴールデンウィークです。

この時期は車が渋滞しますので、山や海に出かける際は電車を利用したほうがよいようです。自然の中でゆっくりとした時間を過ごし、日頃のストレスを解消したいものです。

■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：fish.415@pref.kanagawa.jp

[メルマガTOPへ](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン141

ルアーのいろいろ



写真1 ミノーいろいろ

上の2つはワカサギ、3つめはアユ、一番下はイワシのペイントがしてあります。



写真2 スピナーいろいろ

水中を曳くと、羽が回転（スピン）します。



写真3 こんな色のミノーもあります。
ちっとも、本物らしくありませんが、こんな色が良く釣れることもあるから不思議です。

[記事に戻る](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガ142

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.142 2006-5-5

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.142 2006-5-5

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・相模湾試験場の潜水調査は・・・(相模湾試験場 石黒雄一)
- ・悲しいアンコウの話 (相模湾試験場 川原 浩)

### ○相模湾試験場の潜水調査は・・・

(相模湾試験場 石黒雄一)

試験場の仕事の1つに潜水調査があります。一般に潜水というと“ダイビング”ということですが、仕事でダイビングできて良いな—なんて話も時々聞こえてきます。

私も試験場に赴任して、初めてポンペを背負って水中に入ることになった時、仕事でダイビングができるなんて素晴らしい仕事だな—なんて思ったりしたのですが、現実はその甘くはありませんでした。

仕事ですから水中で様々な作業をしなければなりません。水中の観測機器の汚れをひたすら落したり、ノギスを持って波に揺られながら海藻の大きさを1本1本測定したり、数十キ口ある試験用魚礁を水中で運んだり、船で網を曳く曳網の改良のために漁具にしがみについて観察したりとかなりの重労働です。また、必ずしも透明度が良いわけではなく、自分の手が見えないほど濁っていたり、濁りのために海底が真っ暗だったり決して気持ちよいものではありません。さらに、我々水産の仕事で潜るので潜水場所は漁業が行われている場所です。刺網と呼ばれる細い糸で魚を絡める漁具が水中に張られていることもあり、引っかけると漁業者に迷惑をかけるだけでなく、水中拘束といって自分の命にもかかわる事態になってしまいます。

それでも、水中に潜ることによって目で見ないと判らないことが沢山、ここから得るものも多いのです。体力の続く限り安全に気を配りながら海の中を魚たちと一緒に泳ぎまわりたいと思います。

### ○悲しいアンコウの話

(相模湾試験場 川原 浩)

アンコウは、押しつぶされた平たいシャモジのような体形でバカでかい頭に鋭い歯が並ぶ大きな口といったグロテスクでもあるが愛嬌も感じさせる、決して身近ではないが馴染みのある魚である。

日本で主に食用にされるアンコウは、アンコウとキアンコウの2種類であるが、両者はよく似ており、一部の地域を除き市場などではほとんど区別されていないようである。

福島、茨城が産地として知られるが、他に青森県、北海道、新潟県、福岡県、山口県で底曳網や刺網で漁獲される。輸入もされており中国や韓国からはキアンコウの鮮魚が、アメリカ、スペイン、フランスなどからはアメリカキアンコウやニシアンコウのむき身や肝臓が輸入されているようである。

旬寒さが身にしみる12月から梅の花が咲き終わる2月頃までが一般に旬とされ 西のフグ・東のアンコウと言われるほど冬の味覚の横綱格であるが、この時期を過ぎると昔から鮫鯨を皮肉って川柳でも「魚偏に安いと書く春のこと」と読まれるように春になると急に味が落ちる魚とされている。表題の何が悲しいかというところこの評価の落差である。

あまり知られていないが、私のいる小田原ではヒラメを対象にした刺網(ヒラメ網)が12-4月頃まで操業され、この網でアンコウ(キアンコウ)がよく漁獲される。しかし、悲しいかな漁獲が増えるのは味が落ちるとされる3月頃からである。

2月頃までは1500円/Kgの値が付くが3月末には1000円-2000円/Kgにまで値が下がり、最後は水揚げしないでくれというところまでいくのである。当然、水揚げ量の多寡、鍋という冬の食べ物というイメージからくるニーズの低下の反映や厳密な品質評価という市場流通の結果であるが、漁師でなくても「そんなあ-(/;)」と言いたくなる。

嘆いているだけでは仕方ないので、二つの取り組みをすることとしている。



一つ目は、魚価の良い時期に深場にいるアンコウを漁獲することである。小田原市漁協の刺網部会では、数年前から水揚げ出来なくなったアンコウに標識を付けて放流してきている。その結果4 - 6歳の小型魚は相模湾を出て西に移動する(一番遠くは高知市で再捕された)するが、大型魚では放流地点の近傍で再捕されていることから値がよい冬にも相模湾内に漁場があると考えられる。刺網部会と協力して漁場や漁獲方法検討等の取り組むこととしている。

二つ目は、鍋以外の食べ方のPRである。ヒラメ刺網にかかる春先のアンコウについて、鍋以外に普通の白身魚として焼く、煮る、揚げるなど幅広い料理方法があることを消費者に知って頂き、鍋材料というイメージを払拭することが必要と考えている。3月末に小田原市漁協の女性部の協力を得て、唐揚げとあんかけを作ってもらい、朝市で試食のアンケートを実施した。他の白身魚と遜色なく十分に惣菜魚として使える味であり、アンケートでの評判も高く、切り身パックもすぐに完売した。さすがに丸のままでは難しいが、提供の仕方によっては十分な可能性を感じた。

神奈川の海にはアンコウに限らず先入観や認知度の低さ等から悲しい扱いを受けている恵みがまだまだある。産業施策だけでなく健康面、環境面から地産地消が盛んに言われているが、海有り県の特権として神奈川の獲れたての恵みを食卓にのせて頂ける仕組み作りを目指せたらと思う。

---

#### [編集後記]

ゴールデンウィークも残りわずかです。  
来週からの鋭気を養うためにも、楽しい休日をお過ごしください。

---

■水総研メールマガジン (毎週金曜日発行)  
■配信の変更、解除は、こちらから↓  
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

---

[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メルマガ143

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.143 2006-5-12

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.143 2006-5-12

~~~~~

□□研究員コラム

- ・相模湾でのクラゲの出現状況と漁業への影響 (相模湾試験場 木下 淳司)
- ・「世界初」のアユ研究 (内水面試験場 原 日出夫)

○相模湾でのクラゲの出現状況と漁業への影響 (相模湾試験場 木下 淳司)

クラゲの大発生といえばエチゼンクラゲがその代名詞です。ところが東京湾や瀬戸内海等の内湾域では、クラゲの大発生が50年近く続いています。これは我が国沿岸が富栄養化した時期と一致します。発生するクラゲの種類は、ミズクラゲ、アカクラゲ、ユウレイクラゲ、ビゼンクラゲ、クシクラゲ類等です。

相模湾でも定置網等へクラゲが大量に入網する場合があります。そこで私たちはクラゲの発生状況と漁業への影響を把握するため、定置網漁業者を主な対象としたアンケート調査を行いました。その結果ミズクラゲの大発生が、少なくとも過去20年間、湾内全域で起きていました。アカクラゲの大発生は湾東部から報告がありました。アンドンクラゲは湾西部で増加しているとの回答がありました。カブトクラゲを主体とするクシクラゲ類も定置網に多数入網する場合があります。

クラゲによる被害は、網締め時間が長くなり魚が弱る、魚がクラゲに押し潰される、魚船内にクラゲが多数混入して氷が効かず鮮度が落ちる、選別に要する時間が長くなり鮮度が落ちる等、「魚が傷む」と「操業の邪魔になる」が複合したものでした。クラゲが多い季節は春から夏でした。これは定置網漁の最盛期と重なるため経済的損失が大きいと考えられました。そのうえクラゲが大量に網に入った状態で速い潮流が発生すると、網の流水抵抗が高まり、網の全損等の大きな被害が発生する危険が高まると考えられました。

今後の研究課題として、クラゲの定置網への入網機構の解明と防除対策、選別技術の開発、発生量と時期の予測等が考えられます。

クラゲの生態について詳しく知りたい方は「安田徹編、海のUFOクラゲ -発生・生態・対策-, 恒星社厚生閣」を、私たちの調査結果は「日本プランクトン学会報 第52巻 第1号 (2005), p. 20-27」をご覧ください。

○「世界初」のアユ研究 (内水面試験場 原 日出夫)

自動車や電化製品などのCMで「世界初の○○」とか「世界最高水準の××」というフレーズを耳にします。このとき私は「きっと、その製品は素晴らしいのだろう。」とか、「その会社には世界的に優秀な研究者がいるのだろう。」と思います。このフレーズは多くの研究者が憧れる言葉です。

話は変わって、6月1日は多くの河川でアユ釣りが解禁します。たくさんの釣り人が立ち並び、若アユが銀輪を躍らせ次々と針に掛かる様子は風物詩となっているのはご承知のとおりです。アユという魚の世界的な分布をみると、日本の他、朝鮮半島からベトナム国境近くまでの中国大陸沿岸部とされており。最近、中国や韓国でもアユの養殖が始まったと聞きますが、アユの研究はやはり日本が中心だと思います。このことからお分かりのように、例えば、「初めてアユの○○を解明!」とか、「初めてアユの××病の治療法を開発!」となると、そのほとんどが「世界初」と同じ意味を持ちます。あたりまえといえばそれまでですが、「今、自分が取り組んでいるこの研究は世界唯一のものだ。」「研究成果が出た場合、世界初となる。」そう考えるとモチベーションがググッと上がります。ただ、ネガティブに考えると世界的にはマイナーな研究とも言えますが・・・平成16年漁業養殖業生産統計によると我が国のアユの漁獲量及び養殖生産量は合計で1万4千トンを超えており、日本ではとても重要な魚種です。私はポジティブに考え、世界初の研究成果を目指して研究に取り組みます。

[編集後記]

新緑の季節、木々の緑が息吹、目に潤いを与えてくれます。

デスクワークが多い方は、たまには近くの書類から目を離し、身近にある木々の緑を眺めてはいかがでしょうか。

そんな時に感じるほっとした気持ちは、目にも心にもよいのではないのでしょうか？

■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：fish.415@pref.kanagawa.jp

[メルマガTOPへ](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガ144

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.144 2005-5-19

~~~~~

## □□ 研究員コラム

- ・アユの選別作業 (内水面試験場 相川英明)
- ・『トランス状態 (?) で・・・』 (内水面試験場 相澤 康)

## ○アユの選別作業

(内水面試験場 相川英明)

前はシラスの時期の大小差について触れましたが、今回は稚魚期以降のアユの選別作業について書かせていただきます。

稚魚期以降でも池の中で大小差が次第に生じてきますが、シラスの時期と異なり、共喰いで尾数が減ることはありません。しかし、アユの魚病研究、とびはね能力、なわばりを持つ能力などアユの性質等に関する研究の実験魚として用いるためには、アユの大きさを揃える必要があり、選別作業を行います。

選別作業はアユを池から取り上げ、底面がスリットになった木箱にアユを入れ、スリットを通過するものを小、通過しないものを大と分けていきます。

アユの場合、スリットの幅が3mmでは大は0.6g/尾(平均体重、以下同様)、小は0.3g/尾に分かれます。同様に4mmでは大は1.4g/尾、小0.6g/尾へと、5mmでは大は2.5g/尾、小1.5g/尾へと分かれ、スリットの幅の差がわずか1mmでも、選別後のアユのサイズは大きく異なります。

そのため、ある群を大と小に分けようとしても、池で泳いでいるアユの大きさを正確に判断しないと、片方の群が極端に多くなってしまいます。

また、池からアユを取り上げる時に、まず先に逃げ足の遅い小型のアユから掬えますので、選別作業の前半は小の割合が大きく、後半は大の割合が大きくなります。作業の途中では、どのくらいの比率で大と小に分かれるかはつきりせず、結局、最後の取り上げた時点でないと分かりません。

シラス時期の選別では、アユがデリケートなため神経を使いますが、それ以降の飼育過程の選別でも取り上げたアユが予想どおりの数量の群に分かれ、あらかじめ準備しておいた池にうまく収まるかどうかという点で難しいところがあります。

## ○『トランス状態 (?) で・・・』

(内水面試験場 相澤 康)

トランス状態とは何でしょう？調べてみると「催眠などの場合にみられる、常態とは異なった精神状態。宗教的儀礼の忘我・恍惚の状態にもいう。」とか「忘我とは、物事に心を奪われて自分を忘れること。夢中になること」、なんて事が書いてあります。心理学の難しいタームでしょうから、正確なところは皆様も調べてみて下さい。

にわか勉強で話を進めるとして、とりあえず、ここでは、夢中になった末に時間の感覚もなくなってしまふ、こんな体験談をしましょう。試験場で仕事をしていると、このような感覚に捕らわれることがあります。例えば、分析の作業で。

アユが川にどれだけ生息できるのかを調べるのに、最近では、餌となる付着藻類の量と藻類の成長速度から考える方法が用いられています。これらを調べるには、強熱減量分析を行います。藻類サンプルをろ紙で濾して乾燥させ、そのろ紙を焼いて軽くなった分を有機物の重さとして、藻類の量などを評価する、平たくいうとこんな感じの分析なのです。

目の前に大量のサンプル瓶があります。ろ紙の重さを計って、ろ過器でサンプルを濾して・・・と、一連の分析作業を行ってきます。最初は手間取っていたものが、徐々に段取りがよくなって、淀みなく作業ができるようになる。そして、そのうちに機械的に作業を進めるようになってきます。夜の人気のない実験室では時計が時を刻む音、ガラス器具のカチャカチャ鳴る音、恒温器のブーンという唸るような音が冴えて、ますますトランス状態 (?) に誘います。作業のスピードは速くなって、サンプル瓶がドンドン空になっていく。「よしよし、いい感じで処理できている。」とニンマリ。満足感に浸れる時間です。しかし、ここで注意しなくては！時間の感覚がなくなっていることをお忘れなく。気が付くと深夜間近、終電もなくなる時間となってしまう。まだ、実験室でお泊りはないですが、分析中は何回も終電のお世話になってしまいました。

皆様もこのような体験、感覚をお持ちになったことはあるかと思います。いかがですか？ところで、トランス状態については、松岡圭祐著の「催眠—Hypnosis」の中の描写が面白いですね。そういえば、スティーブン・キング原作、スタンリー・キューブリック監督作品でジャック・ニコルソンの怪演が印象的な映画「シャイニング」の主人公はMr.トランスだったなァー。

・・・もしかして、この原稿もトランス状態(?)で書いていたりして・・・ -----

-----  
[編集後記]

5月25日に本センター（城ヶ島）で業績発表大会を開催いたします。  
我々の日頃の研究成果を広く知っていただくために開催するものです。  
ご興味のある方は是非いらしていただければ幸いです。  
詳細は以下をご覧ください。

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/Gyoseki-pr/H17/>

-----  
■[水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）](#)

■[配信の変更、解除は、こちらから↓http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/](#)

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ145

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.145 2006-5-26

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.145 2005-5-26

~~~~~

□□研究員コラム

- ・調査あれこれ4 (内水面試験場 山本裕康)
- ・三浦半島丸かじり！金田湾の朝市 (企画経営部 荻野隆太)

○調査あれこれ4

(内水面試験場 山本裕康)

試験場に配属されてから、年度ごとに同行した調査での出来事を書かせていただいております。私の原稿も4回目となり4年目(2000年)の調査での出来事とを考えているのですが、この年の印象深い出来事が思い当たらない?・・・。このような時の為に(?)記帳していた日誌を見直すことにしました。

日誌を見てみると、この年は年度初め早々に調査に向いておりました。引地川のダイオキシン調査のために、検査用のサンプルとして魚類の採捕を行いました。当時は、某事業所の排水管の接続が不備で、ダイオキシンが含まれた排水が雨水用の排水溝より引地川に流入していたと、新聞紙面を賑わしておりました。

調査方法としては、投網等を使用して排水流入部の上流と下流からコイやウグイ、ボラなどを採捕したことを思い出しました。TV局の取材等もありカメラ前で投網を投げたりもしましたが、放映されたニュースでは人物の確認ができない遠景の映像が放映されていました。

この事件はダイオキシンが環境に与える影響云々ということでしたが、事件が発覚するより以前から流入されていたわけです。思い起こせば事件より数年前に引地川調査に同行したことがあり、その際に深みにはまって川の水が口に入ったことがありました。

当時は各種廃水が流入してはいるでしょうが人体に影響があるとは思っていませんでしたので、事件時には悪影響が無いかちょっと心配でした。幸いなことに今のところは本件が原因と思われる症状は出てはおりません。

○三浦半島丸かじり！金田湾の朝市

(企画経営部 荻野隆太)

今日は三浦半島の先端に位置する金田湾の朝市を紹介します。

当朝市は地元で採れた魚や野菜を生産者が持ち寄り直売する、まさに生産者の直売です。だから、店頭に並ぶ地元の魚や野菜は新鮮で、三浦半島の旬の食材が並びます。

定置網によって水揚げされる「朝どれ」のマアジやスズキ、タチウオ等の地魚や、水の中を覗いて採る「覗突(みづき)」や「潜水漁業」でとるサザエやアワビといった磯の風味豊かな貝類、三浦大根や春キャベツ、スイカ・メロンといった季節折々の三浦名産の野菜類等々・・・。

都会暮らしでは季節感も薄れがち。三浦半島の旬の食材で、改めて季節(旬)を味わってみてはいかがでしょうか？

(ご興味のある方は以下をご覧ください。)

朝市ポスター及び金田湾の朝市、旬の食材カレンダー

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582861.html>

地産地消イベント 6月4日(日曜)6時- 金田湾のマアジイベント開催!

金田湾の朝市では、三浦ワカメや三浦大根、スズキ、マアジ、アカモクといった三浦半島の旬の食材を題材とした地産地消イベントを時折開催しています。平成18年6月4日(日曜)6時から、定置網で獲れるマアジの地産地消イベントを開催するそうです。

詳しくは以下をご覧ください。

<http://sea.ap.teacup.com/applet/kaneda/msgcate5/archive>

[編集後記]

5月も残りわずかとなりました。

この季節は暑くなったり、寒くなったりと気候がよく変わりますので、寝冷えなどしないよう気をつけていただきたいものです。

■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：fish.415@pref.kanagawa.jp

[メルマガTOPへ](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン145

三浦半島丸かじり！金田湾の朝市

写真1 朝市ポスター



写真2 金田湾の朝市 旬の食材カレンダー

春	夏	秋	冬
マアジ、シコイワシ、サヨリアカモク、早蕨こんぼ(4月)	タチウオ、カマス、ゴマサバ	マサバ、カワハギ、イセエビ	スズキ、ヒラメ、カワハギ、スミイカ、ナマコ、三浦わかめ(1～3月)
春キャベツ、青首ダイコン、タケノコ、イチゴ	スイカ、カボチャ、ネギ、メロン、トマト、ジャガイモ	ナス、サツマイモ	三浦ダイコン、早春キャベツ、三浦ミカン、青首大根、カブ、洋ラン、シクラメン、イチゴ
金田湾の地ダコ、シコイワシ、マアジ、サバ、メトイカ、マダイ、マグロ、アワビ、サザエ、トコブシ、ゴマ豆腐、和菓子			

[記事に戻る](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガ146

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.146 2006-6-2

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.146 2006-6-2

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・『相模川で本当にあった怖い話し2』 (内水面試験場 蓑宮 敦)
- ・久しぶりの復帰です (内水面試験場 利波之徳)

### ○ 『相模川で本当にあった怖い話し2』 (内水面試験場 蓑宮 敦)

今回も前回に引き続き、調査時に起こったちょっと怖いエピソードをご紹介します。

内水面試験場では、10月から12月に相模川の下流域で、仔アユ降下状況調査を実施しています。この調査は、海に降りるアユの赤ちゃんの尾数を把握するためのものです。アユの赤ちゃんは、河川の中・下流域で、日没から数時間までに多く孵化するため、調査は主に夜間に行われます。相模川では、17:00-5:00に、仔アユ採集用ネットを1時間おきに15分間河川に設置し、仔アユを採集しています。

降下状況調査は、寒くて時間も長く、一見辛い調査のように見えますが、休憩時間が多いことから、調査員は休憩時間の時にカマキリやカワアナゴ等の希少魚を採捕したり、川原を散策したり、談笑したり、仮眠したりと各々楽しみながら行っています。

その日もいつものように、休憩時間を過ごしていると、調査を手伝ってくれている試験場の研修生（卒業論文の研究をしている大学生）が、川原の散策から走って戻ってきました。まだ、次の調査には時間があったので、「なぜ、焦って戻ってきたの?」と聞きました。

「凄いものを見つけました」と笑顔で応える彼の手には、古くて汚いカバンが握られています。そのカバンは川原に落ちていたもので、何が入っているのか、ズッシリと重そうに見えました。「開けてみましょう!」研修生は、そう言うや否やカバンを開け始めました。興味津々で、開けたカバンの中には、大きな石が2、3個と書類、空の財布等が入っていました。このカバンは、必要なものを抜取った後、石を入れて川に捨てられたと推察されました。カバンの中身を見てしまった二人は、生々しい犯行現場を見てしまったかのように嫌な気分になってしまいました。1億円が入っていたらどうしようと思っていた私が悪いのですが、これからは余計な物は拾わないようにと反省しています。

### ○ 久しぶりの復帰です (内水面試験場 利波之徳)

4月の異動で、内水面試験場に転勤してきました。ワカサギの資源対策研究等を担当しています。

実は私、内水面試験場での勤務は初めてではありません。平成7年のオープンから平成10年の3月まで在籍していて、ペヘレイ（アルゼンチン原産のトウゴロイワシ科の魚で、現在は研究していません）の種苗生産等を担当していました。今回、8年ぶりに戻ってきた訳です。

久しぶりの試験場勤務で思うことが幾つかあるので書いてみました。

まず第一には、体力が落ちたことでしょうか。魚を飼っていると、時々、重いものを持つ必要にせまられます。先日、塩の袋（重さ25kg）を運んだのですが、これがまあ、重く感じることに！「昔は楽に持てたのに、…」と年寄りくさいセリフを吐きながら、運ぶたびに腰の疲労が溜まっていきます。途中、手が滑って袋を落としてかけた時などは、モロに腰にきてしまいました。

そして、感覚の低下もあります。これは、生き物を飼った経験のある方ならお解りいただけるかもしれませんが、魚を飼う上で、餌の食べ残しは無いか、水の汚れは無いか、魚の状態に変化は無いか、水流の強さや量は適切か、等々、いろいろなことに気を使います。これは、目だけでなく、音や匂いなども含めた五感で感じる部分が不可欠です。しかし、これがまだ鈍い、...

そして、施設が「古くなったなあー」ということです。新品の時と比べる話ですから無理も無いことですが、やはり10年を過ぎると傷みも来ますね。

8年間のブランクを埋めつつ、新しい仕事を覚える日々ですが、今後はワカサギの情報も書いていきたいと思っていますので、よろしくお願いします。

---

[編集後記]

6月に入り、うっとおしい梅雨の時期が始まろうとしています。  
この時期は天候に負けず、気分だけでも明るく過ごしたいものです。

---

■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）  
■配信の変更、解除は、こちらから↓  
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

---

[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。