

神奈川県水産技術センターメルマガ 147-153

- no147 2006年6月9日 P1
県民の皆さんに認められる成果とは何かを考えること
未だ生残？在来の丹沢ヤマメ
- no148 2006年6月16日 P4
毎春恒例のヒジキ刈り体験教室開催される！
よもやま話3
- no149 2006年6月23日 P12
神奈川県のコンプ養殖
ヒジキ狩り
- no150 2006年6月30日 P14
どんなときに魚が釣れるのかを考える
初めての職場です。よろしくお願いします。
- no151 2006年7月7日 P20
“塩分”-海の水のしょっぱさ-【その2】
水産物のジャストインタイム生産は可能か？【後編】
- no152 2006年7月14日 P23
魚の購入から調理までを観察して(1)
日本の食生活について考える
- no153 2006年7月21日 P28
夕焼け見るなら梅雨時！
「資源」って、なに？

神奈川県水産技術センター メールマガジン147

-- Fish-mag >°)))< -----

／KN／ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.147 2006-6-9

~~~~~

## □研究員コラム

○県民の皆さんに認められる成果とは何かを考えること (企画経営部 鎌滝 裕文)

○未だ生残？在来の丹沢ヤマメ (内水面試験場 勝呂 尚之)

-----  
○県民の皆さんに認められる成果とは何かを考えること

(企画経営部 鎌滝 裕文)

水産業普及指導員の成果を県民の皆さんに対して「これが成果です」という形でお見せして、納得をいただくことは難しいかもしれませんが、常に考えていかなければいけないことです。成果をどのような形で見せていくかは、たとえ小さいことでも重要と思います。また、他業種も含めていろいろなところから成果の表現方法や成果へ結びつけていくための鍛錬などを学び取ることができます。ちょっと前に成果について、本来の仕事とは違った側面から考えさせられることがありましたので書いてみたいと思います。

私は、以前に妻の誘いで劇団四季の演劇を見ました。当時の私には演劇など何の興味もなく、長野オリンピック開会式をプロデュースした浅利慶太氏が率いる劇団とも知らずつまらないものと決めつけていました。また、見やすい席をとるとなると3時間程度の観劇で1万円以上も支払う必要があり、これはかなりのストレスです。私はこのとき厳しく成果を見る立場の人間になったようでした。冷静に考えれば観客の全員が成果をみる立場の人です。つまらなければお客は劇を見に来ないだけです。劇場が俳優さんたちには、ある意味究極の成果発表の場と言えるでしょう。

実際、観てみると当初の私の思いとは違って、劇の始まりから終わりまでがあっという間でした。一言で評価するのは非常に難しいものがあります。音楽や個々の俳優さんの実力はもちろんですが、演劇に対して何も興味をもっていなかった私に対して、「すごいよかった。また観たい。」そう思わせたという満足感がありました。抽象的な言い方ではありますが、皆さんに満足感を与えるものをわかりやすいイメージで見せていくことは非常に重要なことではないかと私は感じました。

四季の俳優さんたちはみんな夢をもって劇団の研究所に入っている人が多いことを最近知りました。「先輩からのアドバイスは聞き漏らさない」「夢に対しては省エネしない」というモットーなどまさに見習うべき点は多いと思います。四季の俳優さんの実力は非常に高いですが、個人が決して目立っているわけではありません。音楽、アンサンブル、使用する道具、セットなどトータルの組織力で素晴らしい劇が完成されています。

これからはトータルの組織力で成果を見せていかなければいけないと思います。そして四季ファンが汐留や浜松町の劇場へ何度も足を運んで、毎回劇場が満員になるように、県民の皆さんにファンになってもらい、普及指導員個人の成果というよりは、水産技術センターという組織としての成果を認めてもらうような親しみやすい機関を目指すべきであると思っております。その一歩として県民の皆さんには、神奈川の漁港や仕事の現場をもっと知ってもらうための情報をどんどん提供していきたいと思っています。

-----  
○未だ生残？在来の丹沢ヤマメ

(内水面試験場 勝呂 尚之)

丹沢には釣り人に人気のあるヤマメが生息しています。容姿が美しく、釣って楽しく、食べても美味しい。冷たく綺麗な水にしかすめないデリケートな魚ですが、昆虫類や小魚などを食べる肉食魚で、どう猛な面も持っています。一時期は「幻の魚」と言われ、姿を見ることも難しい魚でした。しかし、現在は養殖技術が確立し、大量生産が可能になりました。その結果、漁協や釣り団体による放流が行なわれ、手軽に釣ることができるようになりました。

しかし、喜んでばかりもいられません。丹沢各地で放流された魚は必ずしも地元の魚ではなかったため、現在の丹沢は産地不明の放流魚ばかりになり、昔から生息していた「丹沢ヤマメ」の生残が危ぶまれる事態となっています。

そこで、内水面試験場では溪流魚の分布・生態調査を実施し、在来のヤマメについても、採集調査や聞き取り調査を通して、その可能性のあるエリアの特定を行ってきました。今となっては、純度100%の丹沢ヤマメが生息する可能性は極めて低いと思われませんが、その血を残すヤマメの存在については期待できます。

もともと、このエリアは、ヤマメとアマゴの分布境界線にあり、酒匂川水系の河内川など丹沢側にはヤマメ、鮎沢川など静岡県側にはアマゴが生息したと言われます。しかし、ヤマメとアマゴは、種の違いではなく、互いに交雑する亜種関係にあるため、生息域が水系や沢により、きっぱりと分けられるとは考えにくいのです。

むしろ、分布境界線上に相方の特徴を備えた中間型が存在すると考える方が自然ではないでしょうか。昔から丹沢に入っていた年配の漁協組合員や釣り人の証言では、赤い線が体側に入るヤマメ（あるいはアマゴ）が大昔は普通に見られたそうです（写真1）

また、隣接する箱根周辺ヤマメは、少し体側に朱斑が入る個体やパーマーク（体側の丸い斑紋）に特徴のある個体も報告され、在来魚の可能性が指摘されています。今回の調査でも、いくつかの支流から特徴のある斑紋を持ったヤマメが採集され、期待が膨らみます（写真2）

今後は、DNA分析も含めて、これらの魚と東京の奥多摩や山梨県の在来個体群との比較を行い、丹沢ヤマメの可能性を追求していきます。関係の情報をお持ちの方はご連絡下さい。

写真 ヤマメの写真

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p759093.html>

-----  
[編集後記]

今回は稀少となりつつあるヤマメ在来種の話をご掲載させていただきました。海でも、昔よく釣れていた魚がめったに釣れなくなったとか、砂浜に打ちあがっている貝殻の種類が減ったなどの話を聞きます。多様な生態系を保全していくためにも、稀少種の存在をより真剣に考えていく必要があるようです。

-----  
■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。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン147

## ヤマメの写真

---



写真1 体側に朱線が入るタイプ



写真2 特徴のあるパーマークを持つタイプ

[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 メルマガ148

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.148 2006-6-16

-- Fish-mag >° ))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.148 2006-6-16

~~~~~

□研究員コラム

○毎春恒例のヒジキ刈り体験教室開催される！ (企画経営部 小林 良則)

○よもやま話 3 (企画経営部 村上 哲士)

○毎春恒例のヒジキ刈り体験教室開催される！

(企画経営部 小林 良則)

毎年、春の訪れとともに海の水がぬるむ頃になると、みうら漁協通り矢支所では「ヒジキ刈り体験教室」を開催しています。今年で6回目を迎えましたが、今年も、三浦市晴海町の宮川湾の磯を舞台に、大潮の4月15日(土曜)に実施され、親子連れ、夫婦、恋人等約250人の参加者がありました。

当日は北風が吹く寒い日でしたが、朝の8時頃から自家用車やバスで集まり始め、10時の開始と同時に、皆元気にヒジキ刈りや海の生きもの採集を楽しんでいました。

浜ではヒジキ刈りの他に、採集された魚類、甲殻類、軟体類、海藻等が水槽に入れて展示され、子供たちを対象に“三浦の海の生き物たち教室”も開かれました。

話は変わりますが、同支所では「バーベキュー施設の提供」(有料)が行われており、この5月のゴールデンウィークも繁盛したようです。

みうら漁協通り矢支所及び宮川支所では、地先の磯を一時期或いは一部区域に限って一般に開放する方向でいろいろなメニューを検討しているようです。

- (1) ワカメ養殖、コンブ養殖、貝類養殖の体験教室 = オーナー制度の導入
- (2) 「釣り堀」施設の導入

写真 ヒジキ刈りの写真はこちらから

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582856.html>

○よもやま話 3

(企画経営部 村上 哲士)

回想録も3話目です。個人的にはそろそろ格好いいところができてもいいかなと思っているのですが、今回はどうでしょうか。

なんとか2年目を終え、少しは仕事にも慣れ3年目の正念場と思っていたら、なんと転職になってしまいました。

今度の職場は、城ヶ島にある水産試験場(現水産技術センター)の増殖研究部(現栽培技術部)とのこと。恥ずかしながら、この職場に入るまでその存在すら知りませんでした。今になってみると、水産関係などに興味のない方たちの知識はそんなものだろうなと思います。

さて、実際の仕事はというと、種苗生産というこれまた初めて聞く言葉…。学校はその手の所を出ましたが、そんなの習ったかしらと記憶を探る…。真面目に勉強しなかったツケがこんなところで回ってくるとは思いませんでした。

さらに、運が良いのか悪いのか、新しい施設は建設途中で、上屋などは出来上がっていましたが、細かいところはまだで、私が担当することになった貝類(サザエ、トコブシ)種苗生産棟の水槽はこれから搬入という状態でした。まだ右も左もわからない上に、見るも使うも初めての物の方が多いのですから訳がわからないというのが真相でした。この頃は今の(財)県栽培漁業協会(設立3年目)に技術指導も行っている時期で、私も師匠達(種苗生産のイロハを教えていただいた方々、まだ現役ですよ)と一緒に仕事をして一連の作業行程(こちらはアワビですが、基本は同じです)を学びました。

ここまでくると勘の良い方は結末の想像がつくかと思います。そうです！私の種苗生産デビュー戦は散々な結果に終わりました。前年度はサザエが10万個以上の生産個数だったのが、私の時は2万個がやっと。この時点では試験期間中だったから良かった。

たものの、これが種苗生産事業だったら、注文してくれた皆様(漁業協同組合)に謝って歩かなければいけないところでした。とほほほほ…。

結果は散々でしたが、良い勉強にはなりました。人間追い込まれると工夫するものです。結果が伴うか否かは別にしていますが。またまた、情けない話となってしまいました。次回は別の話にしようかしら…。

□神奈川県漁協(漁業の現場)紹介3 1

○横須賀市東部漁業協同組合走水大津支所

しばらくお休みしていました漁協紹介を始めさせていただきます。月に2回くらいのペースでお伝えしていきます。通し番号では3 1からになります。漁協だけではなく、その地域や漁業の現場も紹介していきたいと思えます。しばらくは横須賀、横浜を中心にご紹介いたします。「漁師は怖い人、漁港は近寄り難いところという意識を少なくしたい」そんな気持ちもあります。また、どんな魚や海藻が水揚げされているのかといったこともお知らせしながら紹介していきます。ご期待ください。

今回は、横須賀市東部漁協走水大津支所です。

横須賀市の東端、近くには観音崎や日本武尊(やまとたけるのみこと)とその妃、弟橘媛命(おとたちばなひめのみこと)を祭る走水神社の近くに漁協事務所があります。この組合は、大津(おおつ)、伊勢町(いせまち)、走水(はしりみず)という3つの港を持っています。

この地域の漁業は盛んです。刺網、はえなわ、一本釣り、ノリ養殖、ワカメ養殖、コンブ養殖などが行われています。漁協の組合員さんは68人です。また、なんとと言っても釣り宿(遊漁船業)が非常に多く、盛んです。この地区での狙いはやはりマアジでしょう。漁協のホームページでも走水のマアジをプラチナアジと称して宣伝をしています。なんと指定の釣り宿で50cm以上のマアジを釣り上げた人には賞金も出ます。

この地域はノリ養殖がたいへん盛んで、神奈川県で一番の生産量、生産額を誇ります。それぞれの漁家で小売もやっています。もうシーズンは過ぎてしまいましたが、是非、神奈川走水大津産のノリを味わってみてください。ノリは11月-4月までのシーズンものです。

詳しいことは、是非、漁協ホームページにアクセスして確認してください。

今回は、漁協の柏さん、藤城さん、萩原さんにお話を伺いました。今年の東京湾は全体的に漁はよくないと言いつつも走水では、セイゴ(小さいズキ)、ヒラメ、マコガレイをはじめとして魚は揚がっていますよということでした。ただ、釣り船がメインのマアジは非常に少ないそうで、まさにプラチナアジという感じだそうです。

走水大津支所管内の写真を載せました。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582857.html>

横須賀市東部漁業協同組合走水大津支所

住所 〒238-0811横須賀市走水2-698-4

電話 046-841-0680

行き方 京浜急行 馬堀海岸駅から京急バスで走水上町下車徒歩1分

ホームページ <http://www.hashirimizu-ohu.com/>

(取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝)

導担当 鎌滝)

次回は、横浜市漁協本牧支所を予定しています。「横浜本牧にはかつて海があった」という言葉を本屋さんで見たことがあります。現在では埋め立てが進んで、昔ながらの海岸線はなくなりましたが、海は健在です。漁師さんもまだまだ頑張っています。ご期待ください。

[編集後記]

本号から神奈川県漁協紹介が復活しました。新鮮な浜の話題を月に1-2回程度お届けする予定ですのでお楽しみください。

本格的な梅雨のシーズンに突入し、外出するのも億劫になりがちです。

晴耕雨読とのことわざもありますので、この際日頃読みたかった本をじっくり読むの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 メールマガジン148-1

ヒジキ刈りの写真



写真1 ヒジキ刈り風景



写真2 収穫されたヒジキ



写真3 三浦の海の生き物たち教室

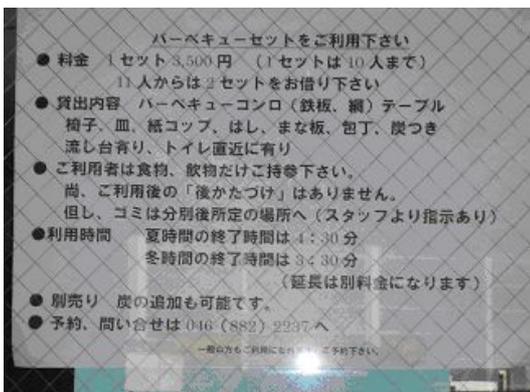


写真4 バーベキュー施設の提供

[記事に戻る](#)

神奈川県

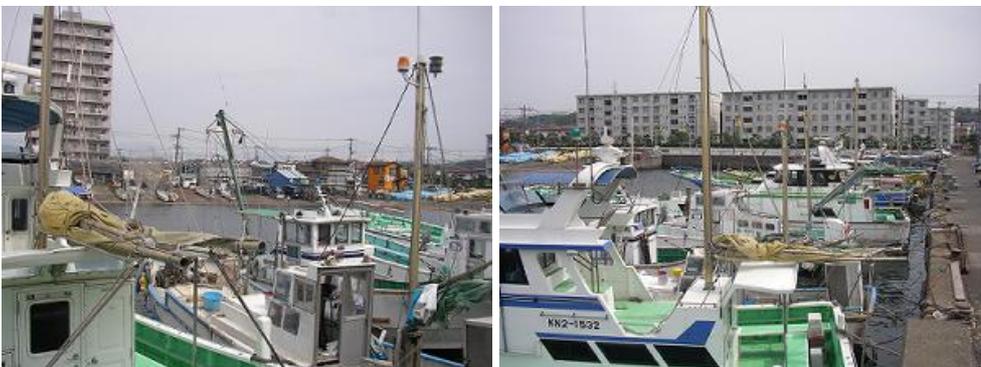
このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン148-2

横須賀市東部漁協走水大津支所の 紹介



走水大津支所の事務所です。事務所の裏側に走水漁港があります。毎年2月には、事務所前で走水大津みなと祭りを開催しています。ノリスき体験、釣り船の見学、女性部オリジナルの加工品販売、鮮魚販売などを行っています。



大津漁港です。釣り船が多いですが、底びき網漁船や刺網漁船もあります。近くにはマンションも建ってます。道路も漁港の近くを通っていて、普通の人でも簡単に漁港を見ることが出来ます。都市の中の漁港という感じですね。



大津漁港と伊勢町間に馬堀海岸（まぼりかいがん）があります。随分綺麗になりました。南国のような感じです。ここは台風のとときに高波が国道に押し寄せて、通行止めになることが多かったのですが、高波に対応する工事が終了して、綺麗になりました。この防波堤の道路側の壁にはペイントがあって、写真のとおり無機質なコンクリートという感じにはなっていません。



伊勢町です。ここはノリ養殖が盛んなところです。夏は海水浴場にもなります。伊勢町の漁師さんは、夏は海の家をやっています。海の家で漁師さんとの気軽な会話も楽しめます。ノリ養殖は、夏場は休息タイムなのです。また、漁協が観光潮干狩りもやっています。



ノリ養殖で使用する船です。「潜り船」と呼んでいます。この船でノリ網の下側に入り込んでノリを刈りとります。漁協のホームページではこの船がノリ網の下に入りこんで、刈り取っている写真を見ることができます。



走水神社です。走水の海岸には日本武尊や弟橘媛命に関わる遺跡があります。走水漁港からすぐのところにあります、厳かな感じで、全く違った世界のような感じです。



走水漁港です。ここも釣船が多いですが、ノリ養殖や刺網などの漁業も盛んです。左側の写真のバックの山の向こう側には、防衛大学校があります。走水漁港の対面は防衛大学校の海上訓練施設があります。

[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 メルマガ149

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.149 2006-6-23

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.149 2006-6-23

~~~~~

## □研究員コラム

○神奈川県のコンブ養殖 (企画経営部 池田 文雄)

○ヒジキ狩り (資源環境部 岡部 久)

## ○神奈川県のコンブ養殖

(企画経営部 池田 文雄)

本県でのコンブ養殖は、昭和40年代前半に北海道函館水産試験場のお世話で、マコンブの母藻を入手し種糸を生産したのが始まりで、その後、神奈川県水産試験場（現水産技術センター）前面海域で試験養殖を始めたのが最初です。これらの試験により養殖できることが確認できました。

その後、昭和46年に横須賀の漁業者が水産試験場の指導によりコンブ養殖を始め、そして、本格的な養殖は昭和53年以降となります。函館の漁協から「促成こんぶの種糸」を横須賀市東部漁業協同組合が窓口になり、県下各漁協に有料で配布し、コンブ養殖が本格的に始まりました。

養殖漁場となる東京湾、相模湾は冬場の水温が低くなり、コンブ養殖が可能となりますが、北の海に比べて養殖期間は短くなります。このため、北海道産（日高、利尻コンブ）のような「だしコンブ」と同じにはなりません。神奈川の海で潮流が早く、栄養成分も豊かな海域では、柔らかく、また、独特の香りがあるコンブが生産され、「早煮コンブ」として、地元の消費者を始め県内で販売されています。最近のコンブの収穫量はおよそ150トンとなっています。

横須賀名産 「早煮こんぶ」の料理のいろいろレシピの一部紹介します。 (横須賀市東部漁協浦が久比里支所 提供)

### \* 昆布の炊き込みごはん

材料 米3カップ、昆布20g、人参1本、油揚げ1枚、絹さや適宜  
調味料 (醤油大3、酒大2、塩小2)

#### 作り方

- (1) お米は1時間前に洗い上げておきます。
- (2) 昆布は（水にもどしたもの）、人参は2cmの千切りに。
- (3) 揚げは油抜きをして千切りにしておきます。
- (4) 絹さやは湯がきあげて千切りにします。
- (5) お釜に米・昆布・人参・油揚げ・調味料と水を入れ軽く混ぜ、炊き上げます。（火加減に注意しましょう）
- (6) 出来上がりに絹さやを散らしお召し上がり下さい。

### \* 昆布の佃煮

材料 昆布150g、いりごま少々。  
調味料 (だし5、醤油3、みりん2の割合)

#### 作り方

- (1) 昆布を水に戻し、2cm位にきります。
- (2) 味料で煮詰め、いりごまを振り掛けます。

他に、いろいろの料理レシピがございますのでお聞きになりたい方は、浦賀久比里支所にお問い合わせ下さい。

電話 046-841-0225

URL <http://www.yokosuka-tobu-uk.com/>

## ○ヒジキ狩り

(資源環境部 岡部 久)

4月の某休日、三浦市の宮川湾で、みうら漁協のヒジキ狩り教室が開催され、ボランティアで参加しました。以前からお誘いがあり、私の自宅から歩いて10分くらいの場所にもかかわらず、参加するのは初めてでした。

一般参加者は200名ほど、あいにくの冷たい北東風でしたが、漁業者の皆さんの指導を受け、春の大潮で潮が引いた岩場で参加者は、大きなビニール袋に一杯のヒジキを持ち帰られました。「ヒジキって黒いんじゃないの?」という声が聞かれましたが、食べ方を教えてもらうと安心した様子でした。子供たちには、海の生き物の観察会も用意され、楽しいひと時となりました。

さて、私はボランティア参加と書きましたが、この催しに数年続けて参加している大学時代の同級生がいると聞き、その人に会うことも大きな目的でした。水産大学を出てイラストレーターになったIさんは、もう一人の同期生（この人もIさん）と、イラストレーター仲間のUさん、編集者のOさんら6名で参加していました。彼女らはすっかりなれた様子で、刈ったヒジキを広げて乾かし、多少軽くしてからから袋に入れたり、「去年はメカブがあったのに、今年はないわね」などと、大勢の参加者の中で異彩を放っていました。

私の奥さんの実家（寿司屋）での昼食ではビールも入り、大学時代の思い出話とともに、旬の魚の食べ方や入手の仕方の話で盛り上がりました。ヒジキをなれた手つきで刈って持ち帰り、自分で料理して食べているような人たちですので、旬の「安くてうまい」魚をよくご存知でした。店の定番のビントロやサバもさることながら、旬のムギイカの寿司が大変好評でした。

---

#### [編集後記]

今回はコンブ、ヒジキの話題を提供させていただきました。

コンブ、ヒジキなどの海藻類は、カルシウムをはじめとしたミネラルがたっぷり含まれていますので、美容と健康のためにも毎日食べ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](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150

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.150 2006-6-30

~~~~~

□研究員コラム

○どんなときに魚が釣れるのかを考える (資源環境部 秋元清治)

○初めての職場です。よろしくお願いします。 (内水面試験場 水津敏博)

○どんなときに魚が釣れるのかを考える

(資源環境部 秋元 清治)

釣りは釣り糸を垂れてポーとしているだけで楽しいものであるが、どんな時に魚がよく釣れるのかを考えるのもまた楽しいものである。例えば、潮が止まると魚はぱったりと釣れなくなるが、潮が動き出すとよく釣れるようになるのはどうして・・・？などと。

ちょっと考えると、魚も人間も、腹が減ればご飯にありつけそうな場所へ行き、暑くなると涼しいところへ逃げ込むというのは自然の道理であろう。しかし、人間は魚の都合からではなく、自分の都合からばかり考えるので、いきおい「ドジョウはいつも柳の下にいる。」と無理な注文をすることとなる。

しかし、それは無理な相談であって、魚を上手に釣り上げるためには、水温や潮の流れなどの変化によって、魚がどのように行動するのかを考えてみる必要がある。

釣りばかりではなく、漁業においても漁場の海況の変化に伴って、漁況（魚の獲れ具合）がどのように変化するかを理解することは重要である。しかし、両者の関係を明らかにすることは、言うのは容易いが、実際にはそう簡単ではない。

しかし、近年は様々な観測計器が発達し、以前に比べて、海況と魚群の関係を詳細に調べられるようになってきている。

昨年、建造した本センターの調査船（江の島丸105トン）にも、航行しながら海流を立体的に観測する音響ドップラー流速計、水温と塩分を精密に観測して海の立体構造を把握するCTD、魚群や餌生物の形成量を推定する科学計量魚群探知機、海底地形を詳細に探査する高精度音響測深器などの観測計器が搭載されている。

「どんなときに魚が釣れるのか。」という漁業者や釣り人の素朴な疑問に対して、少しでも科学的な回答ができるように、様々な調査において、これら観測計器類を積極的に活用していく予定である。

写真は調査船江の島丸

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p758846.html>

○初めての職場です。よろしくお願いします。

(内水面試験場 水津敏博)

4月1日付けで東部漁港事務所から初めて内水面試験場に異動となりました。よろしくお願いいたします。

私は、横浜から当試験場がある相模原市橋本までJR横浜線で通勤しています。以前の勤務地は京浜急行で三浦海岸までの通勤でした。通勤時間はほとんど同じですが、横浜線がいつも混んでいて、特に朝の町田から橋本までは首都圏のラッシュアワー並みの混雑です。これには驚かされました。

東神奈川ではホームに並んで始発電車を待ちます。電車が入線するとすぐに座席は一杯となり、発車する時はかなりの人が立っています。新横浜、長津田と乗客が増え、町田でほぼ満員、淵野辺、相模原と増えて身動きが取れない状態となり、橋本で一気に降りることとなります。

私は、小田原にも通勤したことがありますが、三浦海岸も小田原も目的地に近づくとも乗客が少なくなっていたので、横浜線とは正反対の状況です。

通勤電車は、東京や横浜に近づくとも乗客が増え、離れると減っていくものと思っておりました。横浜線沿線の状況を十分認識していればあたりまえのことなのでしょうが、私の通勤電車に対する常識は思い込みでありました。このような思い込みは日常良くあることで、判断を誤らないためには十分な注意と観察を心がけなければいけないということです。

さて、横浜線がもっとも混雑する区間は相模原市です。相模原市は平成18年3月20日に津久井町と相模湖町と合併しました。さらに相模原市と藤野町も平成19年3月11日に合併することを決定し、また、城山町も藤野町と同日に合併することを目標に協議中とのことですので、来年3月には人口70万人を越す新相模原市の誕生となるわけです。地域はますます発展し、横浜線はますます混雑するものと思います。

私はこのようにして内水面試験場に向かうわけですが、ここは橋本駅から約6km、相模原市の施設である「相模川自然の村」に隣接しています。このあたりは春は桜が、初夏は新緑が美しいところです。

試験場の業務について関心がある方は、当試験場のホームページをご覧ください。当試験場は平日の9時から16時まで是一般の方々の施設見学を受け入れています。関心がある方は、一度お尋ねください。

http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/naisui/n_index.asp/

○神奈川県漁協（漁業現場）紹介 32

今回は、横浜市漁業協同組合本牧支所です。

横浜本牧は、横浜港のすぐ南側に位置し、対岸の大黒（だいこく）と並んでふ頭の町で、トラックが多いという感じがしますが、周辺にはマイカル本牧を始めとした商業施設や山手、根岸といった高級住宅街もあります。

かつて、本牧十二天や本牧元町あたりは海岸から断崖が切り立っていて、本牧岬や本牧の鼻などとも呼ばれ、もともとは漁師まちでした。現在も本牧市民プール周辺にこの断崖を見て取ることができます。

現在の漁協事務所は、本牧ふ頭D突堤の入口、本牧海づり公園の近くにあります。漁港の中は、トラックが行き交うふ頭の中とは思えないくらい静かで、まるで別世界のような感じです。

本牧支所の漁業の主力は、小型底びき網です。現在、小型底びき網船が20隻あります。他にも刺網漁船などがあります。今年の東京湾の漁業は厳しいようです。漁師さんのどなたに聞いても「厳しいな」という声が聞こえてきます。

現在の漁で、もっとも多く水揚げされているのは、セイゴ、フッコといったスズキという魚の小型のものです。また、学名にヨコハマの名前をもつマコガレイも水揚げされていました。冬場のタチウオは、本牧の名物ともされていて、昨年度にみなとみらい地区で開催された、全国豊かな海づくり大会にもタチウオの干物やみりん干しを出しました。

本牧には[間門小学校（まかどしょうがっこう）](#)という小学校があります。ここには付属の水族館が併設されています。公立小学校に併設されている水族館は、非常に珍しいのではないのでしょうか。お魚の提供には本牧の漁師さんも一役かっています。都会の中の漁師さんは意外なところで、県民、市民の人たちと接しています。

取材は、横浜市漁協本牧支所の職員の方や漁業者の方からお話をうかがっています。

横浜市漁業協同組合本牧支所

住所 〒231-0812横浜市中区錦町7-1

電話 045-622-0283

行き方 根岸駅から54系統横浜市営バス海づり棧橋行きでD突堤入口徒歩5分、横浜駅から26系統横浜市営バス海づり棧橋又は横浜港シンボルタワー行きでD突堤入口下車徒歩5分

本牧漁港や周辺の写真を載せました。<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p758852.html>

(取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝)

(次回は、横浜市漁協金沢支所を予定しています。横浜金沢といえば日本一釣り船のお客さんが多いところです。毎年、夏に開催されているキス釣り大会の優勝商品は、ハワイ旅行です。また、走水と並んで海苔の産地です。いろいろ紹介していきますので、ご期待ください。)

[編集後記]

今日は6月の最終日です。まだまだじめじめした梅雨が続くようですので、食中毒などには十分に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150

調査船江の島丸の写真



漁業調査船「江の島丸」

[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150-2

横浜市漁業協同組合本牧支所の紹介



ふ頭の中は、左側の写真のとおりトラックばかりです。大型車に挟まれると怖いですね。一方で高級住宅地山手、根岸近傍ということで、右側の写真は電柱も地中に埋め込まれ町並みは非常に綺麗ですね。本牧は、ふ頭と高級住宅街という二つの顔を持った町といえますね。その中でも漁港は、なにか懐かしさを持ったところです。



本牧ふ頭の中に漁協事務所があります。付近はトラックの行き交いが激しいですが、漁港の中は、静かで、外とはまるで別世界です。



本牧漁港です。主力は小型底びき網です。東京湾の小型底びき網は、今年は本当に厳しいようです。底びき網の漁師さんは、資源管理と言って、小さな魚はとらないように網目を大きくしたり、毎週何曜日は、漁は休みということを決めて、魚をとり過ぎないようにしています。



学名にヨコハマのつく魚、マコガレイです。まさに横浜産マコガレイです。元祖といえるでしょう。どちらかといえば大きいマコガレイが水揚げされていました。



左側の写真は、セイゴです。もっと大きくなるとスズキと呼ばれます。さて、右側の写真ですが、ここで問題です。この貝の名前をご存知ですか？寿司ネタとしては私も好きなほうです。こんな形してます。本牧でとれるんですよ。皆さんは見たことありましたか？非常に貝殻がやわらかくて割れやすいです。答えはマウスのポインターをこの写真の上のせてください。回答が出ます。（IEのみ）



左側の写真ではタコが水揚げされていました。昨シーズンからタコは不漁だったので、大変珍しいと漁協の方は言っていました。右側の写真は間門小学校（まかどしょうがっこう）です。この小学校は横浜市立の公立学校ですが、付属水族館を持っています。県の博物館協会にもきちんと登録されている本格的なものです。

[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151

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.151 2006-7-7

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.151 2006-7-7

~~~~~

## □研究員コラム

○“塩分”-海の水のしょっぱさ-【その2】 (資源環境部 山田佳昭)

○水産物のジャストインタイム生産は可能か?【後編】 (栽培技術部 一色竜也)

### ○“塩分”-海の水のしょっぱさ-【その2】

(資源環境部 山田佳昭)

海水のしょっぱさである“塩分”は、蒸発量と降水量に影響され、場所によって異なることを前回お話ししました。塩分の値をみて、「沖合から黒潮系の水が波及しているな。」とか、「河川からの水が拡がっているな。」というようなこともわかります。

塩分を測定することは、海の状態を知る上で重要なことです。

今回は塩分の測定方法についてお話ししましょう。

「海水1kgの中に溶けている固形物質の総量なら、水分を蒸発させてしまえばいいでしょ！」

いえいえ、温度を上げると蒸発してしまったり、別の物質に変化してしまうものが含まれているので、それではだめです。また、精密に重さを量るといのはたいへん難しいことです。

「じゃあ、各成分を個別に測定して合計すれば!？」

分析に要する手間が膨大なものとなり、現実的にはほぼ不可能ですし、仮にできたとしても精度にも問題が残ります。

「もっと簡単に量る方法はないの!？」

手軽にそして比較的精度の良いものとして、比重を計る方法があります。海洋観測では、浮きばかり式の「赤沼比重計」を用いました。ガラスの筒に入れた海水にこの比重計を浮かせ、目盛を読み取ります。

余談ですが、この比重計はたいへん壊れやすいものです。ガラスでできていて、水中にある部分は太いものの、目盛の付いた頸部は僅かな比重の違いでも反映するように細く作られています。扱うのにもコツがあって、底部を接地させたまま頭部をつまんで起こし、それから垂直に引き上げるようにして持ち上げたりします。

もう二昔以上前のことですが、大学生の実習の補助をしていたことがあります。そこで比重を測らせようとする、必ず何本かは割れました。もちろん事前に実演を交えてくどいほど説明するのですが、やっぱり割ります。

比重計の目盛を読んだら、続けて海水の温度を測ります。比重は水温によって変化しますので、これを欠かすことはできません。読み取った比重と水温から標準比重(0℃または15℃のときの値)を求めます。海水の比重は1.0000-1.0310程度ですが、(真の値-1.0000)×1000 の値で表示します。1.0252のときは25.2とするわけです。

この標準比重から塩分を算出するのですが、この話は後ほどあらためて。(またも続く)

### ○水産物のジャストインタイム生産は可能か?【後編】

(栽培技術部 一色竜也)

今回はコンビニエンスストアを例に機会損失を防ぐための在庫、その在庫を限りなく小さくするためのジャストインタイム生産について考えてみました。トヨタ自動車のカンバン方式はその代表格です。海外ではリーン生産方式とも呼ばれています。なお生産工程に限らずサプライ(供給)チェーン(連鎖)で、資材や製品を必要とするモノを必要とする場所や人に必要とする数量だけ供給する業務連鎖のことをSCM(サプライチェーンマネジメント)と呼びます。

さて、水産物、特に漁獲による水揚物にSCMは可能でしょうか。すなわち「欲しいときに欲しい魚が欲しいだけ手に入るか」です。ご存知のように漁業による生産は極めて不安定です。漁港に行くと日々色々な魚が水揚げされていますが、昨日あれほど水揚げされた魚が今朝は顔を見ることすらできないなんてことが良くあります。回遊魚ですとある程度獲れる時季は決まっていますが、「欲しいときに欲しいだけ」なんてかなり難しい注文です。また「欲しいもの」について魚種のみならず、その質、例えば魚体の大きさ等を揃えるなんてまず不可能といわざるを得ません。木幡（1981）は漁期間の50%の漁獲量が高々2-3%の確率で起こる大漁日に漁獲されていることを示し、漁業の成立は大漁日及びこれに準ずる好漁日の漁獲物を重視する営漁戦略が重要としています。大型店で地場鮮魚が流通しにくい理由はこうした流通の方法として単一品目で単一規格、さらに安定した供給が条件になっているからです。

一方でSCMとは逆の方向、在庫を確保して機会損失を防ぐやり方もかなりの困難を伴います。魚の鮮度は大変落ちやすく漁獲直後どんどん低下していきます。これを少しでも落とさないために漁獲直後から氷や冷海水で保持しますが、機会損失を調整できるほど時間的なゆとりは確保できません。冷凍による保存という方法もありますが、多くの場合、鮮魚に比べ価格的に不利になってしまいます。さらに冷凍保存によるコストが時間とともに増大してしまいますので、在庫による機会損失の調整はかなりリスクを伴うといえます。

このように漁獲物は生産量、魚種、品質のばらつきが大きいという特性ゆえに、その流通は生産と消費のかなり不安定なバランスの上に成り立っているといえます。このバランスを調整しているのが卸・仲買業者であり、需要と供給の間の不確定要素を吸収する機能を果たしています。その働きは多数の生産者から色々な魚を買い集め、多数の消費者を前にした市場へ売り出すことです。多数の生産者との取引があれば魚の供給は増え品質のばらつきも少なくなりますし、多数の消費者がいれば数多くのニーズが存在しているので買手を見つけ機会損失を防ぐことができます。

このように市場は、生産側の不安定要因を多数の様々な買手によって機会損失を減らす働きがあります。しかし、同時に多数の競争にさらされることとなります。消費というものは個人の嗜好から導かれる合理的な最適選択によって行われ、消費者は自分の思う安さに応じて物を買おうとされます。つまり消費者はその魚が必要だから手に入れるわけではなく、多くの代替品の中で価格を反映した適量を購入しているに過ぎなく、消費者が商品を市場取引の中で消費する時、代替的選択肢はいくらでも存在してしまうのです。近年、魚が減少しているのに魚価が伸びないことが多々ありますが、消費者にとって魚の代替品が市場にいくらでも存在し、特に安定的に供給されないものや手に入りにくいものは選好され難くってしまうからです。

不定期に不安定な量の鮮魚を既存流通にのせるという方法では、供給過剰の現代においてますます不利になっていくと思われるます。消費者は安さに応じて消費するので、変動要因の高い鮮魚を流通させるには価格的なリスクを引き受けざるを得ないのです。大きさもばらばら、量も不均一の水揚物全てをある程度の鮮度を保って流通させるようなやり方では、せつかくの鮮度保持もコストがかかって逆に損失を被る恐れもあります。

逆に、こうした市場の特性を逆手にとって、水揚物のある程度限定しその中で安定供給を図る工夫が必要であるかと思われます。質、量の安定的確保に関しては水揚物の大きさをそろえ、限りなくジャストインタイムに近い生産を試みるのです。例えば、鮮度等を徹底的にこだわった上ランク品、大きさは雑多であるが鮮度を保った中ランク品、大きさ鮮度ともあまりコストを掛けない下ランク品等に分け、上ランク品は最優先で確保し、少しでも安定的に供給を図るのです。地先の魚の価値は獲れたてで新鮮、漁獲した海域や生産者が特定できる安心感等高い存在感がありますので、安定的に供給できれば高価格をうむことが期待できると思われます。一方、低ランク品は量が一定ではありませんが、コストをかけない分、低価格で需要の増大を図り、市場で吸収する余地を産むことができると思われます。しかし利潤に比べコストがかかるようであれば、この部分は漁獲しない決断も必要でしょう。漁獲をしなかった分や、低ランク品でコストをかけなかった分の余力は上位ランク品の付加価値化に用い、トータルとしてのコストの軽減と利潤のアップを図るのです。

さらに、損してまで漁獲していた魚は海に残るため資源への負荷が軽減され、資源の枯渇を防ぎ、持続ある漁業生産につながると考えられます。

このように水産物の生産は不確定要素が多分に含まれており、ニーズによって生産を管理する完全なSCMは不可能です。しかし、多く獲れたとき等に行う限定的な供給管理は実行できる余地があります。そしてこの取り組みは食料の供給過剰と資源の減少に立ち向かい、経営的及び資源的な持続性のある漁業生産に有効な手立てと思われます。

---

[編集後記]

7月に入り県下各地の海岸が一斉に海開きとなりました。梅雨明けが待ち遠しいですね。

---

■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152

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.152 2006-7-14

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.152 2006-7-14

~~~~~

□研究員コラム

○魚の購入から調理までを観察して（1） （企画経営部 長谷川 保）

○日本の食生活について考える （企画経営部 臼井 一茂）

○魚の購入から調理までを観察して（1）

（企画経営部 長谷川 保）

当所では、魚の購入時の消費者ニーズなどに関する調査研究もしていますが、まず、自らの魚の購入から調理まで、どのように感じ行動しているのかを観察してメモにしてみました。私事で恐縮ですがおつきあい願います。

私は、普段、近場の店で家内と食料品などを購入していることが多いのですが、職場で「Aスーパーには、新鮮な魚が多いよ」という話を聞きました。そこでたまたま遠出の用事でAスーパーの近くを通ることがあり、寄ってみることにしました。

店の中に入り、さっそく魚売り場に向くと特売コーナーが目に入りました。そこには、発砲スチロールが並べてあり、中には丸々と太ったゴマサバ(サイズ30数cm[煮魚、焼き魚用])が1尾230円程度で、また、イナダ(サイズ50cm位[刺身用])が1尾620円程度で、その他、マアジなどもありました。

早速、品定めにはいりましたが、私はまず、それぞれの魚の目をよく見て透明感のあるものを選んでいくようです。要は、魚の種類よりも、鮮度の良いものを優先して選び、購入しています。そのコーナーで何の魚を選んだかという、イナダでした。目が黒々とし透明感もあり、また、魚体の表面も輝いていたからです。（その他、比較的安価であったと感じたことも購入の動機となっていたと思います。）

発砲スチロールの中に数本入っているイナダの内、鮮度の良さそうな1尾を選びました。その時、「イナダの鰓と内臓だけは取ってもらおうかな」と考え調理場がないかと周りを見渡すと、目の前に何やら注意書きがありました。しかし、私の立っていた位置が注意書きの裏側であったので、その内容がよく分かりませんでした。反対側に回り読んでみると「このコーナーの魚は当店ではさばきません。」という主旨のことが記載してありました。あーだから比較的安く販売しているのかなと思うとともに、「サバやイナダを丸のまま購入し、自分でさばく人がまだそれなりに多くいる」とスーパーの人は判断しているのだな、とも想像してみました。（次回は、購入したイナダの調理です。）

○日本の食生活について考える

（企画経営部 臼井 一茂）

利用加工担当の臼井です。4月から水産技術センターに戻ってきました。

さて、突然ですが、楽しい食事をしていますか？！時間に追われ、ストレスに取り巻かれながら、個食の寂しさをテレビで紛らわしている。たまの休みも、普段の生活を避け、外食で一家団欒。なんて。

その昔、WHOに「日本食は世界一の長寿の源」などといわれましたが、それは昭和40年代までの食生活の話。現在の食生活は、偏食だけでなく、「いつでも、どこでも」、という発想から、食材の季節感も失いつつありますね。

話しをする機会が多いのですが、その時もこんな話しをするのです。

アジの旬はいつ？アジとはさかな遍に三（参）が付いて、「鯆」と書きます。アジは春のさかな、三月頃から美味しくなるのです。相模湾でも、三月から五月位までで年間の90%程の水揚げがあるのです。そして産卵期なのです。

ある朝市にお手伝いさせてもらっていますが、いつでも朝早く並んでいるお客さんたちでも、今日はアジは無いの、と?!

女性の好きな果物のイチゴだって、そうですね。スーパーでは一年中見かけますし、いつが旬、いやいや、路地植ではいつ実がなっているのでしょうか（地域によって違いますから、路地を観察してみてくださいね）。

消費量の多い時が旬なら、イチゴの旬は12月24日ですね。品種改良も、味よりも輸送等で痛まないものが多いように、自分は思います。

また、土日祭日の一家団欒ができる休日、せっかくの休みは外食と、その割合も50%を超え、好きな食べ物を好きな時に、と。

あれがいけない、これがいけないと、いうことではありませんが、食べ物を完全に自給自足している方が少ない中、育たない時期に、獲れないときに、そのものが欲しいという歪んだ要求、それに応えようとすると、生き物たちにも生産者の方達にも歪みが生じてしまいます。

ある商社の方がシラス干しを見たときに、小さなタコやエビが入っていたので、異物が入った不良品だといいい、100%しらすだけの、混ざらないものを作ってくれと。

イワシの子どもであるシラスだって、エサが豊富なところに集まるのだらうし、そこには他の生き物だっていっぱい居るでしょうし、また、それを取り除いていたら、どれだけの時間がかかって、品質の低下が起ることでしょうね。

腐らない食べ物はないし、都合の良い食べ物もないのです。生き物は人に食べられるために生きている訳じゃないですからね。100%、完全なる安全な食品なんて無いのですよ。

だから、知識も持ち、素材を見る目を養い、料理力をつけて、味わえる（ダメなものを排除することも）能力を身につけないとダメなんでしょうね。

で、皆さんは、美味しい食生活を送っていますか。

そうそう、毎週木曜日、神奈川新聞（湘南版、西湘版、県央版）ですが、お魚のコラムを平成16年4月から書いています。「新 相模湾おもしろ話おもしろ味」。現在113話。魚介類の紹介から、調理に関わる素材の紹介、そして私が薦めるその魚介類の料理のあれこれ。是非、お試しあれ。

「新 相模湾おもしろ話おもしろ味」の紙面

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582850.html>

○神奈川県漁協（漁業現場）紹介 33

今回は、横浜市漁業協同組合金沢支所です。

金沢のあたりは、昔から六浦庄と呼ばれ重要な拠点であったと同時に風光明媚な観光地としても位置づけられてきました。中国のしょうしょう八景を模した金沢八景をはじめ、称名寺や金沢文庫などの史跡を見ても鎌倉時代より都会と観光地をあわせもった地域の要所として栄えてきたと言われています。

また、横浜市では唯一の自然海岸が残る野島は、その前面にアマモという海藻が繁茂するなど魚が育つ環境としては非常に貴重な場所となっています。

現在、金沢支所で営まれている主な漁業は、アナゴ筒、刺網、一本釣り、ノリ養殖、ワカメ・コンブ養殖などがあり、特に横浜でノリ養殖が行われているのは金沢地域だけになってしまいました。金沢支所ではノリ養殖漁業者が協力しあってグループをつくり、ノリの種を網につける作業を昨年度から陸上で行う陸上採苗という手法を取り入れ、生産量、生産金額を向上させるとともに「金沢名産海苔」というブランドを立ち上げるなど力を入れています。

金沢支所長の考えのもと毎年、放流祭りと言って地元小学生にメバルやカサゴなどの稚魚の放流を行っています。この放流事業は財団法人神奈川県栽培漁業協会と横浜市環境創造局と協力して行っています。

金沢地区は交通の便のよさから釣り船のお客さんが日本一多いところですが、それぞれの釣り宿でも最新型の船を用意しています。毎年、夏に行われるシロギス釣り大会は、優勝商品がペアでハワイ旅行ということで盛況です。誰にでも勝つチャンスのあるルールなので、特に腕に自信のある方は挑戦してみるのもいいかもしれませんね。是非、漁協のホームページから確認してみてください。

今回の取材は、金沢支所長さんをはじめ、漁協職員の皆さんにお話を伺いました。皆さんはとても親切で親しみやすい漁港というイメージです。

横浜市漁業協同組合金沢支所

住所 〒236-0013横浜市金沢区海の公園9

電話 045-781-8929

行き方 京急線金沢八景駅より国道を渡って金沢シーサイドラインに乗り換え、ひとつ目の駅「野島公園駅」で下車して徒歩5分です。

金沢漁港や周辺の写真、イベントの写真を載せました。<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582851.html>

(取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝)

(今回は、漁協紹介をお休みしまして、普及指導員であるわたくしが普段行っている仕事の一部を紹介したいと思います。漁師さんたちと付き合っていく中で、不思議なものを見たり、なかなか経験できないことがたくさんあります。写真をなるべく多くして紹介していきますのでご期待ください。)

[編集後記]

先日、調査のため漁船に乗船しました。船を走らせているときは少し涼しいのですが、漁場で船を止めて力作業をするときはとても暑く、毎日この過酷な状況下で働く漁師さんには脱帽です。これからどんどん暑くなりますので皆様も熱中症などにはお気をつけください。

■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

[メルマガTOP](#)^

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152-2

横浜市漁業協同組合金沢支所の紹介



金沢漁港という交差点から漁港方面を見ると、この「金沢漁港 きれいな海へようこそ」という看板の一部が見えます。海をきれいにしていますという意味の現れですね。



道路からちょっと奥まったところに漁港があります。漁港入口のすぐ左側に漁協事務所があります。幹線道路からは離れているので、静かな場所です。



放流祭りです。今年は地元小学生がカサゴ、メバルなどを放流しました。小学生のうちに限りある魚の資源量を知り、こうした小さい魚を放流して、海で大きく育てるということを勉強していくことは教育でも非常に重要なことです。小学生の皆さんは非常に勉強熱心で質問も多くありました。



現場で漁業の生の話を聞くことができます。金沢の小学生はたいへんよい環境の中で勉強できますね。実際に船に乗って放流しています。こうした体験も楽しいだけで終わってしまうかもしれませんが、小さい魚が育ってほしいなという心がどこかにあれば漁業者や私達がやっていることも無駄ではないと思います。



左側の写真はアナゴ船の筒です。写真のようにプラスチック製の筒を海に沈めてアナゴをとっています。右側の写真は遊漁船（つり船）です。遊漁船（つり船）もお客さんに気持ちよく釣ってもらうために大きくて綺麗な船が多くなりました。トイレも一昔まえとは全然違い個室です。女性も安心ですね。遊漁船と八景島のジェットコースター、シーパラダイスの三角屋根がマッチしてますね。



漁港風景は、バックに八景島を入れるのがいいですね。結構絵になります。右側の写真は、野島です。野島の前面は、自然海岸が広がっていて、アマモという海藻がたくさんはえています。東京湾の中でも未来に残したい風景のひとつといえるのではないでしょうか。

[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153

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.153 2006-7-21

~~~~~

## □ 研究員コラム

○ 夕焼け見るなら梅雨時！ (企画経営部 中村 良成)

○ 「資源」って、なに？ (資源環境部 田島 良博)

○ 夕焼け見るなら梅雨時！

(企画経営部 中村 良成)

そろそろ梅雨も終盤に入ろうかという頃ですね。しかし、関東地方では今年は5月の連休明けから日照時間が不足気味で、もう2ヶ月以上も梅雨が続いているような感じさえあります。それでも、梅雨前線が北に上がったり南に下がったりすると思われぬ晴れ間が訪れます。特に前線が日本海まで北上すると、春一番の時のように南風が吹込むため、風が強くなり思いのほか空気が澄みます。こんな時は一際鮮やかな夕焼けに出会う絶好のチャンスです。強い南風が雲の端を磨くのでレンズ雲が出現し（これが重要なポイント）、太陽が沈んでしばらくするとほんの数分間ですがレンズ雲が黄金色や朱色に耀きます。太陽光線が年間で一番強い時ですので、それは見事な雲の耀きにお目にかかるのも梅雨時ならではの光景です。さらに、この時期は太陽が富士山の北（右側）に沈むため、城ヶ島大橋からは三崎漁港を近景にその後ろに夕焼けと富士山という組み合わせが見られます。

4 - 5年に1回はそれは見事な夕焼けが出現し、その瞬間三崎がなんと形容のしがたい紅の黄金色に染まります。こればかりは狙って見えるものではないので、地元人ならではの「梅雨の晴れ間の特権」といえるかもしれません。。

そして梅雨が明けると日没位置が日増しに富士山に近づきます。ちょうどお盆前（8月12日前後）の1週間は城ヶ島大橋からは富士山の稜線に太陽が沈む「ダイヤモンド富士」が見えます。

すなわち、城ヶ島では梅雨から盛夏にかけてが夕焼けの季節なのです。しばらくは「城ヶ島の夕焼けウォッチャー」.にとって天気図と西の空から目が放せません。

今日（7月13日）は昼前から青空が広がり、レンズ雲も現れ始め、まさにこの題材にぴったり！と期待したのですが（写真1；日没前）西の空には思いのほか雲が多く、見事な夕焼けはお目にかかれませんでした（写真2；日没後）。

写真1（日没前） 写真2（日没後）

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p758812.html>

○ 「資源」って、なに？

(資源環境部 田島 良博)

読者の皆さんも「資源」という言葉には馴染みがあるかと思います。「資源」にもいろいろな種類がありますが、大きく分けると「生物資源」と「無生物資源」ということになりましょうか。

「無生物資源」の中に含まれるものは実に多様で、鉱物や水など物であったり、データなどの電子情報であったり、知識や技術も資源と考えられます。しかし、私たちが扱う資源は「生物資源」の方なので、「無生物資源」については脇に置いておきましょう。

さて、「生物資源」の特徴とは何でしょうか？

無くなってしまうとお終いという点では、生物も無生物も同じですが、「無生物資源」との最も大きな違いは、自ら増殖し成長するということでしょう。

では、単に「生物」という場合と、「生物資源」という場合、何が違うのでしょうか？

「資源」という言葉には、利用できるものという意味合いが含まれています。つまり、食用なり工業原料なり、何らかの形で利用可能な生物が「生物資源」なのです。

私たちが扱う「生物資源」は魚や貝といった「水産資源」です。かつては、どんなに獲っても尽きることが無いと信じられた資源もありましたが、今では「心配の無い水産資源」の方が少ないといっても良いでしょう。

その中で、資源管理型漁業や栽培漁業という考えが発展してきたわけですが、生き物相手のお話ですから、なかなか理屈どおりには行かないのが実態です。

魚が減ったなら、「増えるまで獲らなければ良い」というのは確かにひとつの考えではあります。でも、漁業に従事する人たちは、その魚を獲って売ることによって生活しているわけですから、魚が獲れなければ生活ができません。どこまでなら我慢できるか、漁業の現場では、資源の保護をめぐる苦渋の選択を迫られることもあります。

「この魚がダメなら他の魚を獲れば良い」という方法も、順に資源を食いつぶしてしまえば、やがては全てが失われてしまうこととなります。

スーパーなどの鮮魚コーナーには、今日もたくさんの新鮮な魚が並んでいます。しかし、どの魚も無くなったらお終いという「資源」であり、漁業という生産の現場があればこそそのものです。

食べる魚を「選べる」幸せが、将来に渡って続くように、私たち研究者も努力して行かねばならないと改めて思う今日この頃です。

---

#### [編集後記]

夏場は海水温が上昇し干満の差が大きくなるため、磯場では干潮時に小魚やカニ、海藻などたくさんの生物を観察することができます。

当センターでも毎年「夏休みこどもワクワク・海・体験」と題して、磯採集や料理教室を行っております。

詳しくは、「かながわサイエンスサマー」のページをご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/seityo/kagaku/rikai/summer/index.htm>

---

■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153

## 夕焼け見るなら梅雨時！



写真1 日没前

日没1時間前の西の空。南風が強くなり、ちらちらとレンズ雲が出現し始め、鮮やかな夕焼けが期待されましたが・・・（中央の白くぼやとしたものは太陽ではありません。「幻日」現象です。）



写真2 日没後

日没後の西北西の空。思ったよりも雲が多く、ほんの一角がほのかに赤く輝いたのみでした。

[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。