

神奈川県水産技術センターメルマガ 244-260

- | | | |
|-------|--|-----|
| no244 | 2008年5月2日
魚のおこぼれ！？
沖に出れば花粉症は軽くなるか？ | P1 |
| no245 | 2008年5月9日
花粉のスープ・・・？
漁業者が考えていかなければいけないこと-普及指導員の役割-（後編） | P4 |
| no246 | 2008年5月16日
三浦半島の「クモ合戦」
早川のチンチン釣り | P6 |
| no247 | 2008年5月23日
「よもやま話7」
山立てはGPSに勝る | P12 |
| no248 | 2008年5月30日
23年振りの城ヶ島
北の魚達 | P14 |
| no249 | 2008年6月6日
三崎まぐろブランドの心意気
10年ぶりの試験場 | P16 |
| no250 | 2008年6月13日
城ヶ島名産の貝類、活魚、海藻類盛沢山！城ヶ島漁協直売所
三崎の夏祭り | P20 |
| no251 | 2008年6月20日
調査あれこれ9
ヒラメの近況 | P26 |
| no252 | 2008年6月27日
海の表情
漁港の話その1 | P28 |

no253	2008年7月4日 テッサに化ける「ウマツラハギ」 相模川河口のカニ	P30
no254	2008年7月11日 水産技術センター相模湾試験場 調査で見た生き物	P34
no255	2008年7月18日 丹沢湖におけるワカサギ仔魚の初期飼育と標識放流について -イイダコの2世、誕生-	P39
no256	2008年7月25日 トラフグ稚魚の膨くらませ方 「さかなグッズ」コレクション（その15）雑もの6	P45
no257	2008年8月1日 パソコンの昔と今 まんぼう	P48
no258	2008年8月8日 カラスザンショウとクロアゲハ 海の上での仕事	P51
no259	2008年8月15日 八重山での出来事 アラメ	P53
no260	2008年8月22日 あなご学うんちく（8） 魚の飼育に要の水	P57

神奈川県水産技術センター メールマガ244

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.244 2008-05-02

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.244 2008-05-02

~~~~~

## □研究員コラム

○魚のおこぼれ!? (相模湾試験場 石黒 雄一)

○沖に出れば花粉症は軽くなるか? (資源環境部 岡部 久)

○魚のおこぼれ!?

漁船が漁をしている時や魚を積んで港に帰ってくる時など、多くのカモメたちがそのおこぼれを狙って漁船の回りを飛んでいる光景を見かけます。あくまでも“おこぼれ”を狙っている、おこぼれしか食べられないとずっと思っていたのですが、ある日、調査で底びき網漁船に乗ったときのことです。

底びき網は海底に網を沈めて船を走らせ魚介類を漁獲するのですが、網に入った漁獲物を船に上げる時だけ、網は海面近くに浮いてきます、といっても完全には浮いているわけではなく、ちょっと沈んだ状態です。

当然、カモメたちはその“おこぼれ”を狙って集まってくるのですが、その中に体の黒い鳥“鶺鴒”が居て盛んに潜っては浮上する行動をしていました。まさか、網に入っている魚を食べようとしているのか? 魚は網の中だからそれは無理だろうと思っていたら、漁師さん曰く、鶺鴒は網目越しに魚をついばんで、漁獲物を傷物にしてしまうのだとか・・・。

魚が少ない、魚が安い、燃料代が高いなど苦労している漁師さんにとっては、厄介な存在です。

## [写真はここから](#)

○沖に出れば花粉症は軽くなるか?

私は何を隠そう、花粉症です。かれこれ四半世紀の付き合いになります。最初の症状は物が二重に見え、気がつくとも頻りに目を掻いていました。近所の床屋さんで髪を切ってもらいながらその話をすると、「それはきっと花粉症というんだよ。隣の先生に診てもらいな。」といわれました。

床さんの隣が掛かりつけの内科医院だったので、その足で寄って診てもらうと、「こりゃあ、スギ花粉症だな」との診断。それ以来、毎年春になると重い軽いはあるものの、憂鬱な気分が襲われるようになりました。せっかくの美しい季節なのに・・・。

さて、花粉の季節の天気予報では、必ず花粉の飛散予測が図示されますが、海の上までは表示されません。三崎に住むようになってから通っている床屋さんで聞かれました。「沖に出れば花粉症は軽くなるでしょう?」。答えは「いいえ」。決して軽くはなりません。

小笠原あたりまで下れば飛んでないのかもしれませんが、伊豆諸島海域では夜でも相当量の飛散があることを、バイオセンサーである私が証言します。今年は冬の寒さの影響か、私の花粉センサーは2月一杯反応しませんでした。3月の声を聞くとムズムズと弱い反応が。そして3月6-7日の航海、利島の東でWからSWの風を受けての操業中、花粉症仲間である江の島丸のチヨッサーと顔を見合わせて、「きついっすね」。「きついね」。涙目の2人はマスクをしていながらくしゃみの連続。

この花粉はどこから来るのでしょうか。利島にもスギはあるのですが、もっと西の、紀伊半島あたりも怪しいですね。さばたもすくい漁船のS I 丸の船頭もこの時期になると大きなマスクにサングラスで沖に向かいます。

■水技Cメールマガジン (毎週金曜日発行)

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

---

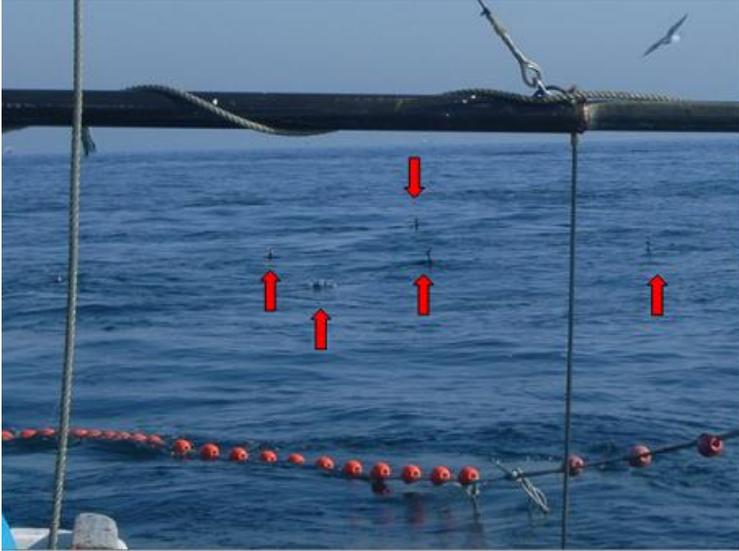
[メルマガTOPへ](#)

## 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244

魚のおこぼれ！？



浮上した底びき網にやってきた鵜

[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245

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.245 2008-05-09

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.245 2008-05-09

~~~~~

□ 研究員コラム

○ 花粉のスープ・・・？ (内水面試験場 相澤 康)

○ 漁業者が考えていかなければいけないこと - 普及指導員の役割 - (後編) (企画経営部 鎌滝 裕文)

○ 花粉のスープ・・・？

今や国民病の花粉症。春はスギとヒノキ、夏はススキやイネ等、秋はセイタカアワダチソウ、流石に冬はないでしょうけど、季節ごとに悩まされます。

内水面試験場の調査では、ススキやセイタカアワダチソウの河原、スギとヒノキの山の溪流で作業するので、花粉症の調査員は目がシバシバ、鼻はグズグズ。埃だらけ泥だらけで汚れたマスクをして、投網を打ったりタモを振るったりするのは、衰れというか、怪しいというか、何とも形容し難いです。

少し変わって、潜水調査の話。読者の皆様は、潜水調査のお話をご覧いただいているかと思います。冬は寒い、夏は暑い、機材は重い、耳が抜けなく鼓膜が・・・。ところがもう一つ難問を発見してしまいました。

以前、海で仕事をしていた時には、潜り終わると鼻はスッキリ、目の痒みも取れてけっこう爽快です。たぶん、海水で洗い流されたり、塩分で炎症が抑えられたりするのでしょう。

ところが、湖では潜るほどに症状が酷くなり、湖水で目を洗ってもよくなりません。鼻も詰まって耳が抜けなくなるので中々厄介です。

よく水面を見ると、何か黄色っぽい埃が幕になっています。吹き寄せられると厚くなってシワシワに、そして水に溶けるとパンプキンスープのように。周りを見渡せばスギ林、これは間違いなく花粉でしょう。

そういえば以前、先輩から「見慣れないプランクトンがたくさん採集されたので、よくよく調べてみたらスギ花粉だった。」と聞きました。その時は笑話でしたが、まさか花粉のスープで泳ぐことになるとは思いませんでした。しかも、それで目を洗っていたなんて・・・。

○ 漁業者が考えていかなければいけないこと - 普及指導員の役割 - (後編)

今回は生産主体の漁業者の古い体質について話をしてきました。儲かっていればそれはそれでよかったのかもしれませんが、あまり細かいことを考えない豪放さが漁業者らしくも感じます。しかし、燃油の高騰や魚価低迷等経営環境が厳しくなっている中で、漁と経費のバランスを考えていく必要があります。

経営分析というのはいろいろ難しい専門用語なども出てきますので、あえて分析の手法までは書きませんが、分析をするまでにはあらゆる資料を集めなければなりません。例えば、支出調査の中で、減価償却、損害保険料などの固定費のほかに燃料代、氷代、工サ代、雇用労賃など変動費などもあります。

これらのデータから赤字をどの部分で出しているのか、調べるわけですが、これらの調査は漁業者との信頼関係が不可欠なので、普及指導員がやはり適任であると感じています。

次に売るほうの問題です。「獲ってきたら売るのは誰かに任せろ」と言うのがこれまでの漁業者の考えで、これからは獲れたものを少しでも高くお金に換えることを考えないといけないと思います。インターネットや朝市などで直接売る手法もひとつの答えであったと思います。

しかし、まだ、売る手法はいろいろあると感じます。できるかぎり売り先を手広く、門戸を広げることです。もちろん所属する漁協との話し合いも不可欠です。そして異業種交流なども重要でしょう。とにかく多くの人たちと人脈を築くことがこれからの漁業者には求められると思います。

流通、飲食、旅行、農業などいろいろな分野の人たちとの関わりあいの中で、多様な販売方法が考えられるのではないかと考えています。

いろいろな人に新鮮な魚介類を提供していくというのは重要なことです。いままでやってきたことを急に変えることは漁業者にとっては大変なことです。それでも変えていかなければいけないところまで来ていると思います。そのための手段を考えたり、情報提供したり、実際に手助けをするのが普及指導員の役目だと思っています。

漁業者の経営感覚－生産主体の古い意識がまだある－ [\(前編\)](#) はこちらから

-
- 水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）
 - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

[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246

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.246 2008-05-16

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.246 2008-05-16

~~~~~

## □研究員コラム

- 三浦半島の「クモ合戦」 (資源環境部 加藤 充宏)
- 早川のチンチン釣り (内水面試験場 相川 英明)

### ○三浦半島の「クモ合戦」

突然ですが、みなさんは「クモ合戦」って聞いたことありますか？「水産とクモって何か関係あるの？」というもっともな疑問には後ほどお答えするとして（ここでいうクモとは空の雲ではなく8本足の蜘蛛のことです）、「クモ合戦？聞いたことがあるな」と思った人が連想したのはおそらく、TV等でも時々取り上げられる鹿児島県加治木町の「くも合戦大会」ではないでしょうか。

これは毎年6月、地域の住民が持ち寄ったコガネグモというクモ（[写真1](#)）を闘わせその勝敗を競い合うイベントで、同様の催しは高知県中村市や和歌山県海南市でも毎年行われています（なお出場したクモは、イベントの後ふたたび採集場所に返されます）。

また行事としての「クモ合戦」ではありませんが、千葉県や横浜市などでは昭和30年代頃まで、ネコハエトリというクモ（[写真2](#)）のオス同士を闘わせる遊び（横浜では「ホンチ」と呼ばれていた）が多くの子供たちの間で行われていたそうです。

全国の「クモ合戦」習俗についてまとめた『クモの合戦—虫の民俗誌』（川名興・斎藤慎一郎著／未來社刊）という本によれば、クモを闘わせる遊びが行なわれていたのは日本各地の沿岸部、特に漁村地域が中心であり、さらにこの遊びは各地で別々に発生したのではなく、漁業者の移住とともに習俗のひとつとして伝わったと推定されています。

さて、それでは神奈川県でもっとも漁業が盛んな三浦半島ではどうだったのでしょうか？同著によれば三浦半島の「クモ合戦」習俗はバラエティに富んでおり、例えば三浦市の三戸ではコガネグモ、横須賀市長井ではネコハエトリ、横須賀市走水や三浦市の松輪ではカバキコマチグモ（[写真3](#)）、三浦市の上宮田ではジグモ（[写真4](#)）・・・といったように、各地で合計4種類ものクモを用いた「クモ合戦」に関する証言が得られたそうです。

もっともこれは20年以上前の調査である上に、当時証言したのはある程度高齢の方が主だったようですが・・・しかし前述の「漁業者の移住にともなう伝播」という視点から考えると、これはなかなか興味深い事柄ではないでしょうか？

私はこの本を読んでから「三浦半島のクモ合戦」のことがずっと気になっており、なにかの機会に地元の漁業者に聞いてみようと思っているのですが・・・なかなかその一步を踏み出せません。もちろん仕事柄、漁業者と話す機会が多いのですが、そこで突然クモの話を持ち出すのは、あまり自然なこととは言えないからです（これは私が口下手(?)なことも災いしていますが・・・）。

もしこのメルマガをご覧のみなさんで、「昔、こんなクモを闘わせて遊んだ」とか「じいちゃんからこんな話を聞いた事がある」なんて情報をお持ちの方がいらっしゃいましたら、ご一報いただければ幸いです。

### ○早川のチンチン釣り

以前に手軽なアユ釣りとして毛ばり釣りが紹介されていますが（[VOL.206 2007-07-27](#)）、調査員の釣果について書かせていただきます。この毛ばり釣りはチンチン釣りと呼び、軽い重りを付けて毛ばりを沈ませて、玉浮きで流しながら釣りをします。

自分が初めて取り組んだ頃は、手元にある釣りの本に基づき、溪流竿5.4mを使用していました。これでは風が吹くと煽られやすいし、釣れるアユに対し竿が硬いため、数少ないチャンスで毛ばりにかかった貴重なアユが外れて落ちてしまうことがあ

りました。

早川河川漁協の名人から、竿は柔らかい3.9mのものを使用することと、秘伝の毛ばりを教わりました。現在はこの仕掛けを用いてチンチン釣りを行っています。釣獲調査は午前8:30-11:30までの3時間行ないませんが、昨年6月の2回の調査では14尾と21尾で、1時間あたりに換算すると4.6-7尾/時間となり、入れ食いの感覚を味わえました。

しかし、7月、8月の調査では3時間釣りして2-4尾の結果となり、釣りの厳しさも味わっています。入れ食いでよく釣れた時のことを思い出しつつ、今年のアユ釣りの解禁を楽しみにしています。

- 
- 水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）
  - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

---

[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246-1

三浦半島の「クモ合戦」



写真1：コガネグモ♀（左）と鹿児島県加治木町の「くも合戦大会」の様子（右）

◎三浦半島での地方名：エドグモ（三浦市初声町三戸）、カネグモ（三浦市南下浦町松輪）

[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246-2

三浦半島の「クモ合戦」



写真2：ネコハエトリ♂（左）とオス同士が威嚇している様子（右）

◎三浦半島での地方名：オトックモ（横須賀市長井）

[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246-3

三浦半島の「クモ合戦」



写真3：カバキコマチグモ♀（左）とススキの葉を巻いて作った産室（右）

◎三浦半島での地方名：アカグモ（横須賀市走水）、ササグモ（三浦市南下浦町松輪）

（写真提供：谷川明男／『県別クモ類分布図（CD-ROM） ver.2006b』より）

[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246-4

三浦半島の「クモ合戦」



写真4：ジグモ♀（左）とその住居（右）

◎三浦半島での地方名：ツチグモ（三浦市南下浦町上宮田、同南下浦町金田）

※地方名はすべて川名興・斉藤慎一郎著『クモの合戦—虫の民俗誌』（未来社刊）より引用。

[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247

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.247 2008-05-23

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.247 2008-05-23

~~~~~

□研究員コラム

○「よもやま話 7」 (栽培技術部 村上 哲士)

○山立てはGPSに勝る (相模湾試験場 木下 淳司)

○「よもやま話 7」

よもやま話も7回目となりましたが、今回も現在の話となります。

実はこの4月で異動となりました！前回と同じく所内での異動、ただし部は変わって栽培技術部となり、8年ぶりの生産現場復帰となりました。魚類の生産担当となり、4月からヒラメ・ホシガレイ・トラフグの子びさん達の飼育の真っ最中です。

魚の生産は手伝いではしたことがありますが、担当として行うのは初めてであり、日々これ勉強の状態となりました。「人間いくつになっても勉強」を身に染みて感じている今日この頃です。それでも嫌いな仕事ではないので楽しんでやっています。

何よりも経験豊富な技能員さん達がいてくれるのは心強い限りです。研究員は何年か経つと異動してしまう場合もありますが、技能員さん達は特別なことでもなければ異動はありません。

種苗生産の現場で安定した生産が継続してできるのは、彼らの存在があるからこそです。お陰様で4月からいきなり現場に入っても何とかこなせている訳です。技能員さんにしても何人かは定年退職されましたが、以前私が居た頃の方もまだまだ在籍しておられます。

一番の問題点は、想像はしていたのですが、私の体力でした。8年間の怠惰な生活のツケは大きく、万年運動不足がたたって、一ヶ月余りが過ぎた現在、体中が筋肉痛の状態はいつになったら解消されることやら・・・。暖かくなってくる頃ですから、少しずつ運動でも始めようかと考える今日この頃です。

生産などの話については、「よもやま話 8」以降でお伝えしていこうと思っております。まずは、ご挨拶まで。

○山立てはGPSに勝る

何の目印もない海上で、漁師は魚が獲れるポイントを山立てという技で記憶してきた。山立てとは、船上から陸を見て、陸に複数の目印を定め、目印の交わる点で位置を知ることである。

今は漁船にもGPSプロッターが装備され、山立ての技術は失われつつある、と一般には思われているだろう。しかし船外機船などの小船を使い刺網や潜りの漁をする人達の中に、山立ての技は今も生きている。

その日は漁船を借りて試験場から近い小田原沖の潜水調査であった。晴天で風、透明度も高かった。しかし気持ちよく調査を終え浮上すると、状況は一変していた。いつの間にか南西の風が強まり、白波の向こうに船が見えたり隠れたり。私たちに気づいた船頭はすばやく船を寄せてくれた。

しかしその時、あろうことか同僚のボンベがするとハーネスから抜け落ち、水深20メートル近い海底に沈んでしまったのである。高価なボンベだから何とか回収したい。しかし私のボンベの残圧も少なかったため、一度港へ戻り新しいボンベを取りに走った。

再び出航したが風はさらに強まり白波が激しく立っていた。普段は温厚な船頭が、鬼の形相で（私にはそう見えた）“ここから早く潜れ！”と怒鳴った。私たちは慌てて飛び込んだ。ボンベは直下の海底に鎮座していた。

三浦半島で漁船を借りて魚礁を調査した時、そこは沖の浅場で陸地は遠かった。私には山立ての目印など見当たらない。しかし漁師は何の迷いもなく船を止めアンカーを打った。“ちょっと通り過ぎた。アンカー沿いに潜って、船が来た方向へ戻れ”と

言われたのでそのとおりに進むと、魚礁が現れた。

そして今は、とても広い範囲の暗礁の位置を全部記憶している船頭の助けを借りて、藻場の調査を続けている。

私たち研究員はGPSを使ってポイントの位置を知り海に潜る。しかしポイントを外して海底をさまよひ、残圧がみるみる減って行くという事態が時々ある。人間の中に現代の測位技術を凌ぐ技が宿っていることに、私は畏敬の念を持つ。そして自分にそんなセンスがないのがとても悲しい。

-
- 水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）
 - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

[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248

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.248 2008-05-30

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.248 2008-05-30

~~~~~

## □研究員コラム

○23年振りの城ヶ島 (企画経営・資源環境部長 川原 浩)

○北の魚達 (内水面試験場 高村 正造)

### ○23年振りの城ヶ島

この4月1日の人事異動で城ヶ島の水産技術センターの勤務となった。30代前半に水産業改良普及員として勤めていたのだが、その時は城ヶ島の自然には眼をくれる余裕もなく、2年が過ぎた気がする。

私は、海の無い岐阜県を転々として育ったが、合掌造りの白川村では近くに荘川が流れ、鉢山の町神岡では神通川の支流である高原川など行く処々に川があり、遊びは専ら川での魚釣りやモリ突きであった。これらの川はいずれも日本海につながっており、文化や人の交流も富山圏であった。

例えばお正月に食べるのはブリであり、普段は海の魚を見ることが殆どないが、魚屋を兼ねた雑貨屋の店先に何本かのブリが並び、ブリの大きさとは何とも言えない脂の乗った旨さが強烈に印象に残っている。

小学校の高学年になって家族で若狭湾に海水浴に行き、初めて海を見たが、普段目にする川の中の黒と茶色の世界と違い、カラフルで色んな生き物の世界に驚き、感激した。それ以来夏の我が家の行事は私の強い希望で海水浴が続いた。水産に係ろうと思ったのもそんなことが動機だった。(もう一つTVでやっていた若き海洋学者黒澤年男とその師の娘栗原小巻との青春ドラマの影響も否定できない)

県の水産職に就き、子供の頃の楽しい海の思いは薄れ、仕事場としか考えられなくなっており、少々寂しい気持ちを感じたこともあった。

今回こちらに来て、昼食後の30分ほどを使って散策し始めた。城ヶ島大橋の下にある北原白秋碑の近くには磯があり、潮が引くとタイドプールができ、ジーツとしているとカニ、ヤドカリ、小さな巻貝や小魚が動き出す。様々な海藻も見ることができる。

対岸の三崎の町との間の瀬戸を大小の船が行き来し、航路の端では覗突きのベカ船が漁をしている。ふと子供の頃の気持ちが蘇った。「あの憧れた海の傍の研究所にいるんだ」少しゆとりを持って、もう一度海と向き合ってみようと思う。

### ○北の魚達 (内水面試験場 高村 正造)

今年から神奈川県職員になり、内水面試験場に配属されました。出身は神奈川県で6年振りに戻って来ることになりました。大学院の2年間はサケ科魚類を研究し、川や湖での釣りが好きな自分にとっては、淡水魚に関する仕事を行っている内水面試験場への配属は幸運でした。

幼い頃から魚に親しんでいたせいもあり、釣り歴は20年ほどで、溪流釣りは小学生から、バスフィッシングは中学生から、大学+院の6年間は主にマス類の釣りに興じていました。北の大地の魚達は釣り人によるプレッシャーも少ないため、簡単に釣る事ができます。サイズも大型なので、手応えも抜群でした。スレてる魚がほとんどいないので、簡単に釣れるんでしょうね。

北海道には実に多くのサケ科魚類が生息しています。サクラマス、アメモス、イトウ、オシヨロコマ、カラフトマス、ベニザケ、ブラウントラウトなどなど。これらの魚を釣るためによく川や湖に出入りしました。ただ、北海道には神奈川にない大きな問題があります・・・熊です。

本州にはヒグマはいませんが、北海道はヒグマがいます。溪流に入るには熊鈴、熊スプレー等の携帯アイテムが必須でした。溪流に入った際には、クマの足跡や糞を見かける事もありました。そうそう、キャンプしようとテントを張った場所の近くに鹿

の足が落ちていた事もありました（噛み跡がある足でした）。それも懐かしい思い出です。結局熊に出会った事はありませんでしたが。

再び神奈川に戻ってきたので、これからはまた神奈川各地の溪流に出向いて行こうと考えています。丹沢ではツキノワグマに会う事はあるのかなあ。

-----  
■水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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  
-----

[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249

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.249 2008-06-06

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.249 2008-06-06

~~~~~

□研究員コラム

○三崎まぐろブランドの心意気 (栽培技術部 一色 竜也)

○10年ぶりの試験場 (相模湾試験場 山本 章太郎)

○三崎まぐろブランドの心意気

前回から引き続き、今回も三崎のまぐろ業界の心意気を示すエピソードを紹介したいと思います。今回は三崎のまぐろ小売、加工業の人々の心意気についてです。

以前、このメルマガで紹介したとおり、漁獲物の年齢構成を知ることは資源量を解析するために重要です。しかし、魚に年齢を聞く訳にはいかないので、鱗や耳石に刻まれた年輪を読んで年齢を調べるのです。さらに、その魚の体長等が分かれば、年齢と体長の関係から、漁獲物の年齢組成を推定することができるのです。

しかし、鱗はともかく耳石となると魚の頭の中にある訳ですから、特にまぐろ類のように1尾の値段が高価な魚からのサンプリングは予算上困難です。さらに、体長と年齢の関係をある程度の精度を保って推定するには、高価な魚体を数十から数百尾単位でサンプリングする必要がありますので、もはや不可能となってしまいます。

今から10年近く前の話になりますが、三崎のまぐろ水揚げの多くを占める太平洋メバチの漁獲量を制限しようという国際的な動きがあり、我が国としては日本のまぐろはえなわ漁船が漁獲するメバチの資源情報を明らかにする必要に迫られておりました。

その頃までに、漁業者にお願いして漁船上での体長測定が実現し、体長データの蓄積は拡充しつつあったところでしたが ([2007-04-27 no193「マグロ資源を守るものこれからも美味しいマグロをいただくために」](#))、体長から年齢を推定する知見が不足しておりました。

過去のデータはあったのですが、年齢と魚体の大きさの関係は資源の大きさによって変化するので、その時点での両者の関係を導く必要があったのです。

なんとか、メバチの耳石を得ることができないだろうかと考え、三崎ならではの地の利を生かした方法を考えつきました。それは、三崎のまぐろ小売、加工業の方々をお願いして、耳石を含むまぐろの頭を譲っていただけないかという考えでした。

そう考えていた矢先、三崎のまぐろ小売、加工業者の方々から「まぐろ資源の動向について話をしてもらえないか」と依頼があり、まぐろ類の資源国際会議で提出された知見の紹介や、まぐろ資源を持続的に利用していくためには科学的なデータが重要であることを説明しました。そして締めくくりに、「まぐろの年齢解析に必要な耳石を含む頭の部分をご提供いただけないか」とお願いしてみました。

すると、早速数件の業者からご連絡をいただき、メバチの頭の一部を譲っていただけるようになりました。この直後、私は人事異動でまぐろ調査研究から離れることになり、私の後任の加藤健太研究員によって調査研究が受け継がれ、結果の一部は神奈川県水産総合研究第7号にまとめられました。

この資料の中には三崎水産高校の実習船湘南丸によって収集されたサンプルも含まれています。メバチ成魚の複数個体から収集された成長の知見として世界的にも非常に貴重なものであると思います。

こうした調査研究が、小売・加工業者のご理解によって支えられたというところが、非常に重要なことではないでしょうか。三崎のまぐろブランドはまぐろ資源を守る、理解しているという点においても伊達ではないということの現れなのです。

○10年ぶりの試験場

メルマガご愛読者の皆様、はじめまして。

私は、今年4月の人事異動で相模湾試験場に異動してきました。試験研究業務は10年振りで、今回、この原稿を書くにあたって、「お魚の話」とか「海の中の話」とか、水産の試験研究らしい話が思いつきません。

そこで、最近まで自分が取り組んできた「魚食普及」とか「鮮度保持」といったことについてお話をしたいと思います。そのなかで今回は、「漁獲物の鮮度保持」についてのお話をしたいと思います。

相模湾の沿岸では、定置網や一本釣り、刺網など様々な漁業が行われています。そのなかでも中心的な漁業である定置網では、アジ、サバ、イワシ類、ソウダガツオなどが漁獲されています。これらの魚種は「多獲性魚種」とよばれるだけあって、1回の網締めで漁獲量が10トンを超えることがあります。これだけたくさん獲れると、氷の使用量が足りなかったり、出荷に時間がかかってしまったりして、魚の鮮度が低下してしまい大きな問題となっていました。

その対策として、「[殺菌冷海水製造貯蔵装置](#)」が導入されました。この装置は海水を汲み上げ、そこへ紫外線を照射して殺菌し、0℃まで冷却して貯水しておく装置です。この装置で作られた「殺菌冷海水」と氷を出港時に漁船の魚倉に入れておき、定置網で漁獲した魚をこの魚倉へ入れるわけです。

ここで肝心なのは、あらかじめ魚倉の中に「殺菌冷海水」と氷を入れておき、魚倉を「よく冷えた状態＝性能の良い冷却装置」としておくことです。つまり、漁獲された魚は魚倉に入れられると「短時間で冷却＝即殺」されることになります。この「漁獲直後の適切な処置」が魚の鮮度を大きく左右します。

以前は氷だけを魚倉に積み込んで出港し、沖で魚と一緒に海水を入れていました。これだと海水の温度が暖かいため、魚倉の中はさほど冷えていない状態となり、そこへ魚を入れても「なかなか冷えず＝苦しみ時間が長い」ということになり、鮮度が悪くなります。

この「殺菌冷海水製造貯蔵装置」が導入されたことにより漁獲物の鮮度が格段に向上しました。以前は鮮度保持が難しいことから食用として出荷されていなかった「[カタクチイワシ](#)」も最近はスーパーの鮮魚売り場や魚屋さんに頻りに並ぶようになりました。みなさんもスーパーの鮮魚売り場や魚屋さんで「カタクチイワシ」を見かけたら産地表示を確認してみてください。相模湾の定置網で漁獲され「殺菌冷海水」が使われているものかもしれませんよ。

-
- 水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）
 - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

[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249-1

10年ぶりの試験場



写真1：殺菌冷海水製造貯蔵装置

[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249-2

10年ぶりの試験場



写真2：カタクチイワシ

[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250

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.250 2008-06-13

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.250 2008-06-13

~~~~~

## □研究員コラム

○城ヶ島名産の貝類、活魚、海藻類盛沢山！城ヶ島漁協直売所（企画経営部 荻野 隆太）

○三崎の夏祭り（資源環境部 山田 佳昭）

-----

○城ヶ島名産の貝類、活魚、海藻類盛沢山！城ヶ島漁協直売所

今日は三浦半島の最南端、当センターの地元 城ヶ島にある、[城ヶ島漁協直売所](#)を紹介します。

城ヶ島といえば、「雨はふるふる 城ヶ島」のフレーズで知られる北原白秋の「城ヶ島の雨♪」が有名ですが、城ヶ島名産の貝類、活魚、海藻類もお忘れなく！

島全体が天然の磯根に囲まれた城ヶ島は海藻類も豊富で、それを餌とする魚介類も恵まれています。特に貝類は、夏場の潜水、冬場のみづき漁で多く水揚げされ、[城ヶ島の貝類](#)（アワビ、サザエ、トコブシ、シッタカ、ホラ貝）やイセエビは、城ヶ島ブランドとして市場でも高く評価されています。

その他にも、刺網で水揚げされる、ヒラメ、カワハギ、クロダイ、カサゴ等の活魚も、外洋に面した潮流にもまれて身が締まって美味！城ヶ島の地ダコ、活イカ（スルメイカ、ヤリイカ、アオリイカ、メトイカ）、ナマコ（赤、青）、[ワカメ](#)、[天草](#)、[アカモク等の海藻類](#)、城ヶ島ならではの旬の食材が満載です。

「雨降る城ヶ島」も旅情豊かですが、しけの日は漁はお休み。天気の良い行楽日和に、城ヶ島観光も兼ねて、漁協直売所も訪れてみて下さい。城ヶ島の獲れ立てピチピチの肴達が迎えてくれますよ。

- 城ヶ島漁協直売所 ● 営業時間 毎週 土・日 8-16時
- 住所 三浦市三崎町城ヶ島500-28 ● 問合せ TEL 046-882-2160

城ヶ島漁協所属漁業者は、城ヶ島名産の魚介類の魅力を伝えるため、城ヶ島活性化グループを組織して地元観光協会等とタイアップした企画を検討しています。6月10日より「あわびまつり」、8月5日より「伊勢海老まつり」が開催されるそうです。詳細については下記ブログをご覧ください。

- 城ヶ島漁協直売所ブログ i-モードでも見れます<http://sea.ap.teacup.com/jougashima/>

-----

○三崎の夏祭り

三崎の下町地区に、漁業者の方々が航海安全や大漁満足を祈願するなど、地域の信仰を集める海南神社があります。

7月の第3月曜日は海の日として国民の祝日ですが、その前の土曜日と日曜日に海南神社の例大祭が行われます。今年2008年は7月21日が海の日なので、土日は19・20日となります。

下町地区は、現在の住居表示で三崎1-5丁目とされるところにほぼ重なりますが、日の出・入船・仲崎・花暮・西海上（西野、海南、上橋）・宮城・西の浜の7町に分かれます。祭礼はこれら7町の持ち回りで開催されます。

祭りを代表するのが各町を巡る神輿渡御ですが、行道（お練り）獅子と木遣りが特徴でしょうか。行道獅子は、雌雄2体で渡御行列の露払い的な意味を持つようですが、獅子頭は大人4人で抱え、体部の布は長さが30mを超え数十人が取り付く、いわゆる獅子舞の獅子よりもはるかに大きなものです。

獅子頭とそれに続く部分にたてがみを表す獅子の毛と呼ばれる麻糸が植えられていますが、これが抜けたものを身に付けておくと厄除けになるそうです。三浦市の無形民俗文化財に指定されています。

浴衣姿の木遣り師は祭りの花形といえるでしょう。行道獅子も神輿も木遣り師の唄（木遣り）で動いていきます。担ぐのも下ろすのも、進むのも止まるのも、獅子が「ネル（暴れ踊る）」のも神輿が「サス（頭上高く差し上げる）」のも木遣りに従います。

この木遣りですが、木遣り師と担ぎ手の受け答えの形になっています。本来師匠から弟子への口伝で覚えるものだそうで、字にすると叱られそうですが、また甚だ字にし辛いのですが、一例までを。

木遣り師（師）：ホオーオオン ヤリヨオーエ

担ぎ手（担）：イエーエ ホオオンヤアアネー

（師）：オオーエオオーエ エーオオーエ

獅子をー 練りいまあしよ

テコオオンイエー

（担）：イエーエ ホオオンヤアアネー

やはり字面では雰囲気は伝えきれませんが、これは「手古（てこ）」と呼ばれ、木遣り師が第2声の2行目の文句を変えて獅子や神輿を動かします。町によって微妙に言葉が異なり、これは日の出の木遣りを模したつもりです。他にも、「口説き」「カキエ」「流し」「如才」といった、獅子や神輿が進んでいく間に唄われる木遣りもあります。

祭礼の期間は漁業者の方も漁を休んで参加されます。今年は市場の水産関係の方の「魚河岸」の神輿も出るようです。本格的な夏の訪れを告げる地域の伝統行事です。

- 
- 水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）
  - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

---

[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250-1

城ヶ島名産の貝類、活魚、海藻類盛沢山！城ヶ島漁協直売所

獲れ立て！城ヶ島の魚介類

## 城ヶ島漁協直売所

島全体が天然の磯根に囲まれた城ヶ島は海藻類も豊富でそれを餌とする魚貝類にも恵まれています。特に貝類は、夏場の潜水、冬場のみづき漁で一年を通じて多く水揚げされ、城ヶ島の荒磯が育んだ逸品「城ヶ島ブランド」として有名です。その他にも、刺網で水揚げされる、イセエビ、カワハギ、カサゴ等の活魚も、外洋に面した潮流にもまれて身が締まって美味！城ヶ島の地ダコ、活イカ、ナマコ、ワカメ、天草、アカモク等の海藻類など。漁師の朝どれ、獲れ立てピチピチの活きの良さで、美味しい城ヶ島の旬の食材が勢揃い！城ヶ島観光も兼ねていらして下さいね。



城ヶ島ブランドの貝類



磯の風味豊かで絶品！

活イカ&活魚も獲れ立て鮮度で活きがいイ！

★活魚出荷場完備



漁師の朝どれ！

だから、とれたてピチピチ！



### ★旨いもの盛り沢山！城ヶ島の旬の食材カレンダー

| 春                                          | 夏                                            | 秋                                 | 冬                                         |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| サザエ、アワビ、トコブシ<br>シッタカ、ホラ貝<br>アカモク、三浦ワカメ、ヒジキ | サザエ、アワビ、トコブシ<br>シッタカ、ホラ貝、天草<br>地ダコ、イセエビ(8月～) | サザエ、アワビ、トコブシ<br>イセエビ、カワハギ<br>クロダイ | サザエ、アワビ、トコブシ<br>ヒラメ、カワハギ、スミイカ、<br>ナマコ、活イカ |



●城ヶ島漁協直売所ブログ  
旬の獲れたて情報満載！モードで見れます  
<http://sea.ap.teacup.com/jougashima/>



★城ヶ島漁協直売所  
毎週 土・日 8-16時  
三浦市三崎町城ヶ島500-28  
TEL 046-882-2160

●城ヶ島漁協直売所  
毎週 土・日 8-16時  
三浦市三崎町城ヶ島500-28  
TEL 046-882-2160

●アクセス  
○電車バス 京浜急行「三崎口駅」より京急バス「城ヶ島行」約30分、バス停「観光船乗場」徒歩1分  
○自家用車(駐車場完備) 横浜横須賀道路、佐原インター下車→134号線を三崎方面へ城ヶ島へ

城ヶ島漁協直売所パンフレット

[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250-2

城ヶ島名産の貝類、活魚、海藻類盛沢山！城ヶ島漁協直売所



城ヶ島の貝類は味わい深い逸品

[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250-3

城ヶ島名産の貝類、活魚、海藻類盛沢山！城ヶ島漁協直売所



城ヶ島の漁師の朝どれ地魚が並びます。

[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 メールマガ251

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.251 2008-06-20

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.251 2008-06-20

~~~~~

□研究員コラム

○調査あれこれ9 (内水面試験場 山本 裕康)

○ヒラメの近況 (企画経営部 長谷川 理)

○調査あれこれ9

今回は夏の嵐に引き続き、冬の嵐のお話です。アユ資源量調査の関連で相模川河口域とその付近の渚帯でここ数年に渡り、秋から冬に川でふ化して海に下ったアユ仔魚の生息域を確認する調査を行っております。

この調査の渚帯で行う渚調査（相模湾の茅ヶ崎、平塚付近の波うち際をサーフネットを人力で曳航する。）での出来事です。

その日は年末の27日で翌28日が仕事納めという、その年最後の調査納めでした。冬には珍しく台風並の爆弾低気圧が接近していて、調査出来るか五分五分の状態でしたが年内で調査出来る最後の日であったため、駄目元で調査に出掛けました。

比較的、波の影響の小さい定点で調査を敢行。かなりの大波でしたが波の間隔を目測していると、打ち寄せるタイミングでサーフネットを曳けばいけるように思えて実行してしまったのですが・・・。サーフネットを職員2人で曳くのですが、波の間が大きい分、動く水のカも大きくて打ち寄せるタイミングで引き抜くつもりが、引き波で引っ張られる始末・・・。

2人で曳いていたためお互いに踏ん張ってしまい、限界を超えた時点でネットは波に持っていかれてしまいました。後で考えれば、やばいと判断した際にどちらかが、ネットを離せば、真ともに引っ張られずに持っていかれる事も無かったのではと思います。

ネットは岸から行方を見守っていると、しばらくは大きな波間に見え隠れして居りましたが、そのうちに見えなくなっていました。主役道具のネットが持っていかれてしまい、道具も意欲も無くなり、この時点で調査は打ち切り、試験場に帰る事にしました。後で関連の漁協さんに漂流物を出した連絡等を終えて、改めて思慮の無い事をしたものだと思います。まだまだ、大人では無いですね。（笑）

○ヒラメの近況

当技術センターでは、耐病性などの優良形質を持ったヒラメの開発研究を行っています。毎年、3月の初旬から水温が20℃を超える6月上旬までヒラメの採卵試験を実施しています。今年も先週まで連日採卵を行っていました。

因みに、ヒラメの採卵時期にも早生系統と晩生系統があるようで、例年、早生のタイプは1月ごろから4月下旬ごろまで、晩生タイプは4月から6月までというパターンが、当センターの通常の採卵パターンです。採卵が終わり、やれやれと思いたいところですが、これからの季節は、ヒラメにとって受難の季節になります。

昨年の夏は、魚の状態が悪く、多くのヒラメ達が亡くなりました。この中には全長80センチ、体重7200グラムという超大物もいました。この魚は8歳魚で、当センターのヒラメとしては長命のほうだと思います。

さて、今年の夏をヒラメ達は無事に乗り切ることが出来るのでしょうか？ 飼育している担当者にとっても不安な季節がやってきます。

- 水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）
- メールマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

[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252

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.252 2008-06-27

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.252 2008-06-27

~~~~~

## □研究員コラム

○海の表情 (資源環境部 田島 良博)

○漁港の話 その1 (企画経営部 前川 千尋)

## ○海の表情

前回(Vol.231)はモニタリング調査の継続が重要であるというお話をしました。今回は、その調査に出ていたときのことをお話ししましょう。

私は、東京湾の資源についての調査を担当しているところから、毎月3-5回くらいは船で東京湾に行きます。今年6月の調査でも、2日続けて東京湾に行く機会がありました。数日前から赤潮が出ているとの情報があり、1日目は三崎港を出港してまもなく海が真っ赤になっていました。

剣崎をまわり北上を始めると、しばらくは赤みが薄くなりましたが、横須賀の田浦沖あたりから再び真っ赤になり、そこから湾奥にかけては、どこでもほとんど同じように真っ赤でした。東京湾の赤潮は、程度の差こそあれ毎年観測されることなので、「夏の海になってきたなあ」と感じていました。

さて、そんな海を見てきた翌日、再び東京湾に調査に出かけると、剣崎沖の赤潮はすっかり消えていて、透明度がだいぶ戻っていました。「おや?」と思いつつ内湾に向かうと、昨日は真っ赤であった田浦沖から北でも、赤潮が見える場所がずいぶん少なくなっていました。まだ所々真っ赤なところはありませんでしたが、前日から比べると「あの赤潮はどこへ?」というほどでした。

東京湾は、黒潮の動きなどの影響で湾口部から沖合いの海水が流入し、内湾の水と入れ替わることで劇的に表情を変える事があります。6月の初旬も、底層には塩分の高い外洋系水が、川崎の扇島沖あたりまで広がっているのが観測されていましたが、私が調査に出た6月11日は、むしろ外洋系の水は南に少し後退していたようで、今回は急な外洋水の流入が直接の原因とはいえないようでした。

でも、2日目の調査に行ったとき、南本牧の沖辺りの中の瀬北部でトビウオの姿を見ました。トビウオは、東京湾口では夏が近くなると毎年見られますが、これほど内湾に入ったところで見たのは初めてでした。私が見た1匹だけが迷い込んでいたのか、それとも他にもたくさん仲間がいたのか、それはわかりませんが、今まで知っていた東京湾とは別の表情に出会った気がしました。

海は日々その表情を変えるといいです。そのため、毎日のように海に出ている漁業者の話は興味が尽きません。私たち研究者も、調査で海に出ることはありますが、その頻度は担当する業務にもよります。定期的に海に出ることで、その表情の変化を体感し、データだけでは知ることのできない変化を感じることも、私たち研究者にとっては重要なことだと思います。

## ○漁港の話 その1

4月に企画経営部に着任しました前川です。研究部門は、18年ぶりになります。まだ、研究にまつわることを紹介できませんので、転勤前に担当していました漁港の話を紹介したいと思います。私自身もメールマガジンの原稿を書きながら、研究課題が整理できればと考えています。

皆さんは、「漁港ってなんですか。」と尋ねられたら、たぶん「漁船が使っている港だろ。当たり前のことを聞くなよ。」と言われると思います。勿論この答えでも間違えではありませんが、正解とも言えません。

漁船が使用している港を整理しますと、漁港漁場整備法により指定されている「漁港」、港湾法により指定されている「港湾」(港湾の中にも一見漁港のように見えるところもあります。)、いずれにも該当しない「船溜まり」に分けられます。こう

書きますと、縦割り行政かと思われるかも知れませんが、「漁港」に関する少しでも理解を深めてもらえればと思います。

私は、この中で漁港漁場整備に指定されている「漁港」についてこれから整備のこと、管理のこと等を紹介するとともに、課題についても考えていきます。港湾との違いについても後ほど私の知っている範囲でお話したいと思います。

最初に漁港の役割について少し、紹介します。漁港は漁船が停泊するだけでなく、様々な機能があります。例えば、漁獲物を水揚げする機能です。少し規模の大きな漁港に行くと、魚市場があり漁船から魚が水揚げされていることを見ることが出来ます。

出漁のために氷や燃料等を補給する機能もあります。また、漁具を修理したり保管する機能もあります。神奈川県的主力漁業の一つである定置網漁業では、長さが100メートルを優に超える網を分割して広げて干したり、修理したりするための用地が必要になります。

このような用地を漁具保管修理施設用地と言い、漁港の重要な機能の一つとなっています。また、県民の方が魚を買える朝市等を開催している漁港もあります。このように漁港は、漁業活動を円滑にするためのさまざまな機能が備わっているのです。

今回は、漁港の定義や漁港施設の話についてお伝えしたいと思います。

---

## 〇お知らせ

当所では夏休みに2つのイベントを企画しています。

「城ヶ島での磯採集」と「おさかな料理教室」、どちらも毎年高い人気です。

夏休みの思い出に親子でぜひご参加ください。

詳しくはこちら→ [イベント情報](#)

去年の様子ははこちら→ [過去のイベント](#)

なお、今年は漁業指導調査船の見学はありません。

---

■水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

---

[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253

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.253 2008-07-04

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.253 2008-07-04

~~~~~

□研究員コラム

○テッサに化ける「ウマヅラハギ」 (栽培技術部 沼田 武)

○相模川河口のカニ (内水面試験場 勝呂 尚之)

○テッサに化ける「ウマヅラハギ」

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。

昨年の秋より葉山から長井にかけての沖合いでは、姿を消して久しかったウマヅラハギが、カワハギ釣りの外道として顔を出すようになり、マダイ釣りなどは、潮が良いときにはこれによる餌取りが激しくて難儀している。

この魚は、カワハギの仲間であるため定着性が強く、資源量も安定しているものと思われがちであるが、実態は群れを成して回遊し、時として大発生する資源変動の激しい魚種であるそうだ。昭和40-60年代には、東シナ海や九州から北海道にいたる全国各地で大繁殖し、底引き網や定置網で大量に漁獲されたが、その後は激減している。

それまでは希少魚であった相模湾においても、昭和45年から20年余りの間、相模川以西から伊豆半島にかけての大型定置網には、ウマヅラハギが溢れんばかりに入網していたが、関東では馴染みの薄い魚であり水揚げしても捌けないため、売り物にならない厄介者として大半は沖で捨てていたようである。

最近の漁況では、平成18年、19年の年明けから春先にかけて多少の漁獲が見られており、そのうち、以前のような豊漁になるのかもしれない。

関西ではフグの代用品として刺身や煮付け、鍋物の具材などに重宝されており、春から夏の産卵期を除けば一晩寝かせた薄造りは確かに旨い。関東においても積極的に普及すれば、その評価は一変するのではないか。

○相模川河口のカニ

川のカニと言えば、山間のサワガニやはさみに毛のあるモクズガニをイメージするでしょうか。しかし、今日は、川と海の境目、河口付近のをぞいて見ましょう。あっちこっちでガサゴソしていますよ。水中ではなく陸上…岸辺のやぶや林の中です。アカテガニ、ベンケイガニ、ハマガニ、アシハラガニなど、よく調べると5-6種類は見つかります。

相模川では、もっとも普通に見かける種類はクロベンケイガニです(写真1)。地味な色合いですが、はさみの部分などはきれいな紫色をしています。河口付近のやぶをかき混ぜるとゾロゾロとその姿を現します。付近をよく観察すると大小さまざまな巣穴が掘られており、脅かすとあわてて穴の中へと退散します。

真っ赤なはさみを持つアカテガニも有名です。河口のカニの中では、大きくなる種類で、甲幅で3.5cmを超えます。ペットショップでもよく販売されていますが、すばしっこくてなかなか捕獲がたいへんです。しかも、はさみの力が強いので要注意。私も捕獲した時に、手をはさまれました。あまりに痛かったので、カマかせに振り払ったら、カニは遠くへ飛んで行き、はさみだけしっかりと手をはさんだまま残っていました。

前出の2種とは異なりゆっくりと移動しているカニに出会うことがあります。ハマガニという種類で、数はそれほどいませんが、甲幅3.5cmを越えて大型なので目立ちます(写真2)。捕獲してもあまりジタバタしないので、簡単に捕まえられます。

これらの河口域のカニ類は、都市化の進んだ河川では姿を消しつつありました。ところが、最近、多摩川や鶴見川などでは、川や周辺の海の環境が改善され、これらのカニ達が戻ってきています。近所の子供たちにも早くその存在に気づいて欲しいですね。

■水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

[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253-1

相模川河口のカニ



写真1 県下河川の河口域には最も多いクロベンケイガニ

[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253-2

相模川河口のカニ



写真2 立派なはさみを持ち泰然自若としたハマガニ

[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254

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.254 2008-07-11

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.254 2008-07-11

~~~~~

## □研究員コラム

○水産技術センター相模湾試験場 (相模湾試験場長 高田 啓一郎)

○沖の調査で見た生き物 (資源環境部 仲手川 恒)

## ○水産技術センター相模湾試験場

4月から勤務している水産技術センター相模湾試験場は小田原漁港のすぐ近く、窓を開けると「早川」の瀬音が聞こえるところにあります。

相模湾試験場の主な業務の一つは定置網の開発・改良です。定置網漁業は神奈川県の沿岸漁業生産量の6-7割を占め、アジやサバなどが主な漁獲物です。「相模湾のアジ」は、かながわの名産100選にもなっています。

試験場の1階には、定置網のことが良く分かるよう各種の定置網の模型を展示しています。また、かつて西湘地域の定置網ではブリが沢山水揚げされていましたが、ひしめき会うブリが水しぶきをあげる往事の勇壮な網揚げ中の写真も飾っています。

試験場は、東海道本線早川駅から徒歩10数分、付近はのどかな風情が漂い、早川に架かる鉄橋からも見えます。見学は自由ですので、散策をかねていらしては。

かながわ名産100選はこちらから <http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/syokan/bussan/nourin.html>

[写真 相模湾試験場](#)

## ○沖の調査で見た生き物

仕事柄、調査のために船に乗ることがしばしばあります。船は弱い方ですが、海が静かなときは、移動中にいろいろなものを観察することができます。[メルマガ195号](#)で、「海から見た景色」をご紹介しましたが、今回は海を眺めているときに見た生き物をご紹介します。

まずはジョーズ、ではなく「イルカ」です([写真1](#))。水族館ではおなじみですが、自然の海でも見られます。最初はサメかと思いましたが、回転するような泳ぎ方と群れをなしていたことからイルカとわかりました。

次に赤潮です([写真2](#))。これはヤコウチュウというプランクトンが増殖したものです。この赤潮は岸に近い場所ではよく発生しますが、このときは相模湾の沖合約20キロの場所で発生していました。

最後に流れ藻です([写真3](#))。流れ藻(ながれも)とはホンダワラ類などの海藻が沖合に流されたものです。ここには魚の卵が産み付けられたり、稚魚の保育場となるなど大切な場所でもあります。他にもイワシやサメの群れに出会ったことがありますが、肝心の写真がありません。またの機会にご紹介したいと思います。

■水技Cメールマガジン(毎週金曜日発行)

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

[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254-2-1

沖の調査で見た生き物



[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254-2-2

沖の調査で見た生き物



[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254-2-3

沖の調査で見た生き物



[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255

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.255 2008-07-18

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.255 2008-07-18

~~~~~

□研究員コラム

○丹沢湖におけるワカサギ仔魚の初期飼育と標識放流について (内水面試験場 櫻井 繁)

○ーイイダコの2世、誕生ー (企画経営部 臼井 一茂)

○丹沢湖におけるワカサギ仔魚の初期飼育と標識放流について

丹沢湖におけるワカサギ釣りは、秋から冬の観光資源として重要な位置を占めており、山北町環境整備公社では、ワカサギ資源を増やすためふ化放流を行っています。諏訪湖や北海道、芦之湖漁業協同組合等から購入した約1億粒の発眼卵をふ化させ、毎年、放流をしています。ただ、年によって資源量や釣果が安定しないことが問題となっていました。

そこで、公社では、平成15年、放流後の生残率を高めるために、諏訪湖から購入した発眼卵を水槽でふ化させ、ふ化仔魚にシオミズツボウムシを3日間与えて飼育しました。約100万尾の稚魚が順調に成長し湖に放流しました。そのおかげかどうか分かりませんが、その年の冬のワカサギ釣りは例年になく好調でした。

[写真1はこちらから](#)

また、放流効果を把握するため、ふ化器で発眼卵を管理している時にALC（アリザリンコンプレキソン）で標識付けを行っています。この標識は、カルシウムに沈着するので、耳石に付きますが、稚魚や成魚でも耳石を取り出して観察することができますので、現在、調査を継続中です。このような先進的な取り組みは、他県でもあまり取り組まれていないので、是非とも継続して行ってほしいものです。

[写真2はこちらから](#)

○ーイイダコの2世、誕生ー

前にイイダコを紹介したおり、11月の中旬に湯飲みの中で産卵していて楽しみにしていました。文献などではひと月半程で孵化すると記載されており、クリスマスにはと期待していました。ですが、クリスマスを過ぎて、年が明けても、バレンタインデーになっても全く孵化してくる様子が無く、透明感のある乳白色の米粒状の卵は湯飲みの中にぶら下がったままでした。

上手く受精ができていなかったのかな？と、餌も食わずに酸素の豊富な海水を卵に吹きかけて頑張っているイイダコママが、だいぶ痩せたような感じがしたので、エビやアサリあげてみるのですが、食べるどころか拒絶するだけなので、とにかく45センチの小さな水槽にほっておきました。

ワカメも枯れ始め、海水もぬるくなってきた4月の中旬、いつものように湯飲みの中にいるイイダコママを見ると、なにやらモゾモゾと8本の腕を震わしたり絡め合わせたりと、まるでパイレーツオブカリビアンのだこの腕をヒゲに持つデビヴィ・ジョーンズみたいにしてると思ったら、おもむろに卵をちぎって湯飲みからはずしました。

ああっ、もう終わりなんだね。と、言おうとしたところ、よくよく見ると、小さな小さなイイダコの赤ちゃんが白い卵囊をもって細くて透き通った腕を伸ばしてあちらこちらで歩き回っていました。そう、産卵してからなんと半年もかかって誕生したのです。

海水も温む春まで、腕と腕の間の膜が透けるて、繊維がよく見える程痩せほそった体になりながらも、我が子供達のため、卵にいつでも酸素供給のために海水を送り続け、更にカニなどに食べられないように、慈しんで世話をしてきた結果なんですね。

最初は28杯も居たのですが、GWを挟んで12杯だけが順調に生長し、カイワレやアミなどの小型の生きものを捕まえて食べ、見る間に大きくなってきました。現在では、隠れ家用に入れたダンベイキサゴの貝殻に入って、双葉のような感じに見える両目を潜望鏡のようにして外を見渡し、周りを良く観察しながら、体を隠しています。

夕方にもなると、全てのオチビちゃんがのそつと出てきて、あちらこちらとはい回り、動くモノには長い腕を伸ばし、抱きついて捕食します。そう、小さなカラスガイも捕まえて、きれいに割って食べていますよ。

先日、ママイダコを捕まえたところに、2杯だけ放流してきました。1杯はスイツと泳いで海の底に、もう一杯はダンベイキサゴの殻から出てこないのので、そのまま沈めました。残りのちびちゃん達は、様子を見ながら半分は放流し、半分は育ててみようと思います。

[写真はこちらから](#)

- 水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）
- メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

[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255-1-2

丹沢湖におけるワカサギ仔魚の初期飼育と標識放流について



ワムシ給餌方法



シオミズツボワムシ



発眼卵の管理



発眼卵への標識付け



ふ化仔魚の放流

[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255-1-3

イイダコの2世、誕生



写真1 生まれたてのイイダコ



写真2 ダンバイキサゴの貝殻に忍ぶイイダコ（2週間後）



写真3 カニを捕まえたイイダコ（2ヶ月後）

[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256

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.256 2008-07-25

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.256 2008-07-25

~~~~~

## □研究員コラム

- トラフグ稚魚の膨くらませ方 (栽培技術部長 武富 正和)
- 「さかなグッズ」コレクション (その15) 雑もの6 (管理部 亀井 正法)

### ○トラフグ稚魚の膨くらませ方

今年もまた、トラフグ稚魚の標識付けに行ってまいりました。行った先は、静岡県伊豆半島の先端 石廊崎にある(独)水産総合研究センター南伊豆栽培漁業センター。

そこで、我が県水産技術センター(水技C)の職員と先方の職員の合計約10名が、3日間かけて約2万尾のトラフグにタグ標識を打ち込みました。タグ標識とは、皆さんがスーパーなどで、例えば「3足980円の靴下」を購入した時に、3足をひとまとめにするために使ってある矢印状のプラスチックのことであります。この矢印状のプラスチックを、「タグガン」という「針先のついた水鉄砲」のような装着具で、1匹1匹できるだけダメージを与えないように打ち込んでいくのであります。

作業の開始にあたり、我が水技CのI担当者から「トラフグの背鰭の横から針を前方に向けて入れ、皮と肉の間に標識の先を挿入するように!!」との厳しいお達しがあり、一斉に作業開始となりました。何匹かの標識付けを経験して、まず気の付いたことは、「フグがパンパンに膨らんだ方が作業がし易い。」ということでもあります。(膨らんでないトラフグは皮がグニャグニャと動き、針を刺し込むためにフグの体を押さえ込むのが大変です。)

そうすると今度は、「どうしたらフグを膨らませることができるか。」に集中することになります。何十匹かの試行錯誤の結果、1つの結論に至りました。それは、フグの喉(指で触ると吻の直ぐ下あたりに丁度人間の喉仏のような硬い所があるので)のあたりを指で刺激すると膨らみ始めるということです。

そして、もう何十匹かの試行錯誤の結果、2つ目の結論に至りました。それは、膨らみ始めたフグの吻の下側を尻尾の方向に押し続けることで、パンパンのフグ提灯の出来上がりとなることです。このようにして、あわれ標識を打たれたトラフグは、大きな白いお腹を水に浮かべて収容水槽へ向かう水路の中へ消えていったのであります。

さてここで、筆者の脳裏には一つの疑問が生じたのであります。それは、「同じことが他のフグにも言えるのか?」ということでもあります。今年の夏は、久しぶりに投げ釣りの道具でも引っ張り出して「外道釣り」を実施したいと考えております。本日にクサフグは膨らむのかなあー。

[写真はここから](#)

### ○「さかなグッズ」コレクション (その15) 雑もの6

雑ものもシリーズも、いよいよ本当の雑ものらしくなってきました。それぞれがユニークで数が少なく、それを目的に探しても見つかるものでは無いからです。多くのものが、たまたまとか、偶然に見つけたものです。それだけに、見つけた時の喜びは大きく、前にも述べたとおり、究極のコレクションであろうと思っています。今回は、これらの紹介です。

まずは、ハンガーです。しかも、後にも先にもこれ一つだけ。中国製で横縞のある魚が二匹、向き合って口を合わせているデザインで、魚のプロの私が見たって、何の魚をモデルにしているのか分かりませんし、見た目にも出来の良いものとは思えません。しかし、向き合った魚の背側を服の肩を掛ける曲線に利用し、ハンガーに取り入れた発想が素晴らしくユニークだと思いませんか? 私は脱帽しました。魚もここまで親しまれたら本望でしょう。

次は、櫛です。これも二つしか所有していません。発想としては、魚の骨を櫛の歯に見立てることは容易でしょう。例えば、楊枝立てや今回紹介のCDラックが、同じ着眼でしょう。だから、櫛なぞは、もっと沢山あってもよいと思いますが、現実には

無いのです。もっとも、魚の櫛などは作っても売れないでしょうからね。この他に私のお気に入りとしては、カッターナイフ、CDケースかな？

あっ、そうそう、最近はお年玉袋に凝っています。おめでたい時に使うから、デザインは鯛ばかりだけど、その鯛もそれぞれ趣が異なり、綺麗だし、結構、奥が深いかも知れません。まだ、5点ばかりですが、今後は精力的に集めますよ。ちなみに、私のお年玉袋は、鯛のお年玉袋を使っています。

[写真はこちらから](#)

- 
- 水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）
  - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

---

[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256-1

トラフグ稚魚の膨くらませ方



写真：トラフグ稚魚にタグ標識を付けたところ

(手袋や下のスポンジの赤い色は、前に使用した染料によるものです。)

[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257

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.257 2008-08-01

-- Fish-mag >° )))< -----

／KN／ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.257 2008-08-01

~~~~~

□研究員コラム

○パソコンの昔と今 (内水面試験場長 水津 敏博)

○まんぼう (相模湾試験場 中川 研)

○パソコンの昔と今

PC9801、N88-BASIC、電話カプラー、このようなパソコン関係の製品を今では使うことはありませんが、ご記憶の方もいるのではないのでしょうか。私は、20年以上も前の昭和の時代に、これらを使って、漁獲データのデータベースシステムと同じ仕事をしている研究員と共同で開発したことがあります。パソコンのメモリーは640キロバイト、フロッピーディスクは1メガバイトなど容量の制限がある環境で、何とかシステムを開発して日常の業務に利用していました。

10年一昔と言いますから、今から二昔まえのことです。現在のパソコンは、ダウンサイジング化が進み、メモリー、記憶媒体が飛躍的に向上し、インターネットやメールの利用、各種アプリケーションソフトの充実など、当時に比べると夢のような世界です。今ではすっかり、システム開発から遠ざかり、覚えていることといえばブラインドタッチができること程度で、分からないことは詳しい研究員に質問するなどという状況です。

この20年で内水面を取巻く環境は、外来魚やカワウによる食害、コイヘルペスウイルス病やアユの冷心病など多くの問題が発生し、いまだ解決に至ってはおりません。各種の研究の進歩もパソコンのレベルという訳ではありません。

生物の研究はエレクトロニクスのようにはいきませんが、地道にコツコツと取り組むことが大切であり、各種の問題解決に向けて私たちががんばってまいりたいと存じますので、皆様方のご指導、ご協力のほどお願いいたします。

○まんぼう

皆さんは「マンボウ」と呼ばれる魚を知っていますか？そうです。扁平な体に2本の大きく長いヒレ、頭を上にと子供が描くロケットのような形をした魚です。愛嬌のある顔で子供にも大人気、水族館などで見た方も多いと思います。相模湾の定置網漁でも良く獲れる魚で、私が見た一番大きなものは、体重2tはある座布団ならぬ絨毯マンボウでした。実はこの魚も食用として取引されています。

えー！可哀想！と思われる方も多いと思いますが、マンボウはとてもおいしい魚なんです。横浜や川崎等に住んでいる方は、魚屋やスーパーでは、なかなかお目にかかれない魚のひとつではないでしょうか。市場に出荷される時には、既に解体され、身と肝、内臓（腸）に分けられ、発泡スチロールの箱に入れられます。ですので、市場でマンボウの姿を見るには、水揚げ時の解体される前でなければ見れません。

マンボウというと、私には忘れられない話があります。8年前、三浦市宮川から初声地区の普及指導員をしていたとき、伊豆諸島方面へ漁へ行っている漁業者が話してくれました。「伊豆諸島の漁場で漁の準備をしていると船の近くでポチャ！と大きな魚が跳ねる音が聞こえた。音が聞こえた方向を良く見てみると大きな生物がイルカのように飛び跳ねていた。それは、どう見てもマンボウだった。」当時、この話を聞いた時は、あのマンボウが飛ぶ？にわかには信じられない話でしたが、毎日、海にいる漁業者の話は真実味があり、感心して聞いていました。

その後、NHKでマンボウの生態についてのスペシャル番組が放送された時、この話は、真実であることがはっきりしました。マンボウはそれまで考えられていたようなのんびりした魚ではなく、早く泳ぐことも、ジャンプすることもできる魚だったので。しかも、その映像がはっきり放映されていたのです。私は、その番組を見ながら、三浦の漁業者の話を思い出していました。そして、漁業者は知っていても、研究者や世間では知られていない話がいっぱいあるのではないかと感じ、こういった話を聞きだして皆さんに伝えていくことも大事なことだと思いました。

少し話がそれてしまいましたね。さて、マンボウの食べ方ですが、身と肝の刺身は、とてもおいしいです。漁業者に教わったのは、マンボウの身を刺身にする際、包丁を使わず手でちぎれと言われました。そして、一味唐辛子をかけて、醤油かポン酢で食べるとよいとのこと。言われたとおりにして食べると一味唐辛子の辛さが身の甘味を際立たせてとてもおいしかったです。また、腸は、臭いので良く洗い、刻んで湯通ししたあと串焼きにして食べるとおいしいと言われ、これも試しました。魚を食べているというより、牛のホルモンを食べているようなおいしさでした。今の季節、ビールのつまみに最高ですね。是非、マンボウを手に入れられた方は、試してみてください。

小田原に限らず、魚が揚がる港町では、アジやサバのような大量に獲れ市場に出回る魚だけではなく、食べにくさや知名度、大きさや少量しか獲れないなどの理由で消費地に出回らない魚を美味しく食べる文化があります。そして、私達が知らない海の知識や経験を持った漁業者がいます。

皆様、かながわの魚、料理法、そして海を知って、かながわの魚を食べましょう。

[写真はこちらから](#)

-
- 水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）
 - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

[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257

まんぼう



解体されるマンボウ

[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258

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.258 2008-08-08

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.258 2008-08-08

~~~~~

## □研究員コラム

○カラスザンショウとクロアゲハ (企画経営部 原田 穰)

○海の上での仕事 (資源環境部 旭 隆)

## ○カラスザンショウとクロアゲハ

今回は、魚からちょっと離れ、植物と虫のお話です。城ヶ島にある水産技術センターは、埋め立て地に立地しています。そのため、敷地内は建設時に植栽された植物が優勢ですが、竣工してから何十年も経つと、周辺に自生している植物が次第に進出してきます。

本センターの敷地内にも、植え込みだけでなく、少しでも土が見えていれば、そこに様々な植物が生えてきます。たとえば、海岸近くでよく見られるツルナやラセイタソウの他、チガヤ、オオバコ、ドクダミなど、どこにでもあるような草が多くみられます。

そんななか、栽培漁業施設の片隅に全身トゲトゲの見慣れない植物が一本だけ生えてきました(写真1)。それはみるみる大きくなり、あっという間に1mほどの高さまでになりましたが、暫くすると青々とした葉っぱがほとんどなくなってしまいました。よく見ると、緑色の大人の小指ほどの大きさの芋虫が数匹くっついていました。こいつが食べてしまったようです。

この植物はカラスザンショウといい、芋虫はクロアゲハの幼虫でした。カラスザンショウはアゲハ類の幼虫が好んで食べる植物で、葉っぱを揉んで臭いを嗅ぐと、サンショウにちょっと似た香りがします。住宅地のなかでも一株だけポツンと生えていたりしますが、よく観察してみると、ほとんどのケースでアゲハ類が卵を産み付けています。アゲハはこの木がよほど好きなので、本センターの株にもクロアゲハの他、ナミアゲハやモンキアゲハの幼虫(写真2)が多数ついていました。

ただ、成長しきった幼虫は、いずれサナギになるためどこかへいなくなってしまいます。ずっと見守っていても、立派な蝶になっただ姿を見ることができないのが少しばかり寂しいところです。

## ○海の上での仕事

メールマガジンをご愛読の皆様、はじめまして。今年の4月に神奈川県職員となり、水産技術センター資源環境部に配属されました。

大学の卒業論文は、ヒラメの免疫関連遺伝子に関する研究で書きました。ヒラメの体組織からDNAを抽出したり、A,C,G,Tの4種類の記号の配列を調べたり、ヒラメの体のどの組織でその遺伝子が働いているかといったことを調べたりしていました。というわけで私は大学の研究室では、ひたすら実験室にこもって試薬を混ぜたりコンピューターで遺伝子配列を眺めたりといったことをしておりました。

このたび資源環境部に配属され、回遊性魚類の資源量調査と海洋観測の仕事を受け持つことになりました。どちらもフィールドに出て調査を行う機会が多く、今までとの違いに戸惑いを感じながらも新鮮な気持ちで取り組んでいます。

今回は海洋観測についてお話したいと思います。水産技術センターでは、調査船「江の島丸」により東京湾と相模湾で観測を行っています。観測では透明度や水色、表面水温の計測のほかCTDという機械を海に沈めて、深い場所では600mまでの水温、塩分、溶存酸素を計測しています。CTDは船の中にある専用の機器やパソコンを使って操作します。ここで問題になるのが酔いです。

船に乗り慣れていない人間にとって、揺れる船の上でパソコンの細かい画面を凝視するのは過酷なことです。私は乗り物に弱いほうなので、船に乗るときは必ず酔い止め薬を飲んでます。しかし気まぐれな風が吹き始めれば、酔い止め薬の効果などが

ちまち吹き飛ばされてしまいます。私が始めて乗ったときはかなり揺れたので、初日にさっそくトイレと友達になりました（汚い話でごめんなさい）。

しかし風の日には気持ちのいいもので、甲板に出て海を眺めているとトビウオやカツオが跳ねているのが見えたりします。観測の話というより船酔いの話になってしまいました。メルマガを通して皆様に面白い話題を提供できるよう精進したいと思います。今後ともよろしくお願いします。

-----  
■水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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  
-----

[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259

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.259 2008-08-15

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.259 2008-08-15

~~~~~

□研究員コラム

○八重山での出来事 (相模湾試験場 片山 俊之)

○アラメ (栽培技術部 照井 方舟)

○八重山での出来事

神奈川県水産技術センターメールマガジンをご覧の皆様、初めまして。

今年の4月から水産技術センター相模湾試験場に配属されました片山です。以後、よろしくお願ひいたします。出身は静岡県藤枝市というところで、大学生になって上京して来ました。大学4年生と大学院の2年間では魚類の種苗生産を専攻し、学生生時は石垣島、大学院生時は大分県にある国の研究機関で実験をさせてもらっていました。

石垣島では、恐らく皆さんには馴染みの薄いであろうシロクラベラという魚の種苗生産を行っていました。シロクラベラはベラ科イラ属の魚類で、成長すると全長1mにもなる大型の魚類です。口からは上下2本ずつの出っ歯が飛び出していてなんとなくかわいらしい顔をしています(少なくとも自分にはかわいく見えました)。沖縄ではマクブーと呼ばれ、アカマチ(ハマダイ)、アカジン(スジアラ)と共に三大高級魚に数えられる魚です。そんな高級魚であるシロクラベラの種苗生産を毎日悪戦苦闘しながらも楽しくやらせてもらっていました。

さらに、同時期に同じ研究室から石垣島に行っていた学生がタイマイとヤシガニについての研究を行っていたので、自分もよく飼育や実験の手伝いをしていました。

今回は、そんな島生活の中での恐怖体験について書こうと思います。それはヤシガニのサンプリング中に起こりました。同期の学生がヤシガニの初期生態を明らかにするため幼生の飼育をするということで、抱卵個体をサンプリングしに行くことになりました。ヤシガニのメスは交尾を行った後自分の腹部の裏側に卵を産み付けます。

ヤシガニは夜行性なので、抱卵個体を捕獲するため懐中電灯を持って夜の海岸を歩き回りました。しかし抱卵個体はなかなか見つかりません。半分諦めかけて行った最後のポイントで岩をよじ上り探していると、岩穴にじっと身を潜める抱卵個体を発見。近くに落ちていた棒で強引に引っ張り出しなんとか捕獲しました。

嬉しさのあまり記念撮影などをして喜んでいたらその時、なんとヤシガニが僕の胸部を挟んだのです！ヤシガニの挟む力はすさまじく指など挟まれた日には一大事！幸いにも、僕が挟まれたのは胸の皮膚程度だったので着ていたTシャツを破かれるくらいですみましたが、乳首のすぐ横だったので内心ドキドキでした。あの時もし乳首を挟まれていたら・・・思い出だけでゾッとします(笑)。皆さんもヤシガニの挟み攻撃には気をつけてください。

さて、試験場に配属されて早4ヶ月が経ちましたが、早く一人前の研究員になれるよう日々頑張っていくのでこれからもよろしくお願ひします。

○アラメ

アラメという海藻をご存じですか？北海道、東北の一部を除く水深10m以浅に広く分布するコンブの仲間の褐藻類です。比較的大型の海藻で海中林と呼ばれる大きな群落をつくり、カジメとともにアワビ、サザエの重要な餌となっています。

写真1 アラメ群落

「里山」という言葉があります。人が手を入れることによりバランスが保たれ、多様な環境が維持されています。海でも同じようなことが言えると思います。過密になったアラメ、カジメの一部を刈って日当たりを良くすると、下草が生え、多様な生物相が形成されることによりアワビ、サザエも増えてきたと考えられます。

昔はアラメ、カジメについてのバテイラ（シッタカ、カジメっ食い、タマなどとも呼ばれる貝。[写真2,3](#))を採るため、アラメ、カジメも刈っていました。バテイラを採った後、アラメ、カジメは海中へ。これがアワビのいい餌になっていたと思います。(アワビは海藻によじ登って食べるのではなく、波浪等でちぎれて流れてきた海藻を拾って食べます。)もちろん刈り過ぎはダメです。昔の人は、その辺のバランスを経験的に知っていたのかもしれませんが。

一方、最近全国的に問題になっている「磯焼け」は、アラメなどの海藻が無くなってしまふ現象です。その原因はさまざまですが、一つに食害が挙げられます。ウニやアイゴという魚が海藻を食べ尽くしてしまいます。餌がなくなればアワビ、サザエも居なくなってしまいます。

このアラメは、ウニやアイゴだけではなく、人間だって食べられます。私が子供の頃、横須賀の魚屋から干したアラメを買ってきて、煮物にしてよく食べていた思い出があります。最近そのことを思い出し、周りの同僚たちに訊いてみましたが、誰も食べた事のある人は居ませんでした。そういえば売ってるのも見かけませんし…。

先日、館山へ行った時です。アラメの煮物を売っていました。嬉しくなって買って食べました。ちょっと味付けが濃い目でしたが懐かしい味、まさにアラメの味でした。何でもっと普及しないのか不思議なくらいです。文才がないので味をうまく表現できませんが、程よい柔らかさの歯ごたえ、しわしわの表面の舌ざわり、昆布や若布にはないちょっとしたエグみ。

最近、駅の立ち食いそば屋さんで見かけました。カジメが練りこんであるといううどん。早速食べてみました。こちらは煮物と違って鮮やかな緑色。磯の香りが口の中に広がります。煮物のアラメとは全くの別物という感じです。機会がありましたら、煮物とうどん、召し上がってみてください。それぞれお勧めです。

このように美味しいのだけれど、あまり知られていないものが、海の中にはまだまだたくさんあると思います。先入観にとらわれず、おいしいものは、どんどん広まって欲しいと思います。

■水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）
■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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

[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259-1

アラメ



写真1 アラメ群落

[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259-2

アラメ



写真2 バテイラ



写真3 アラメを食べるバテイラ

[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260

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.260 2008-08-22

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.260 2008-08-22

~~~~~

## □研究員コラム

○あなご学うんちく（8）（資源環境部 清水 詢道）

○魚の飼育に要の水（所長 長谷川 保）

### ○あなご学うんちく（8）

2月から3月にかけて、東京湾に来遊した葉形仔魚は4月にはほぼ変態を終了して姿形ともにマアナゴとなり、活発に餌を食べてどんどん成長します。平均的にみると、9月で全長20cm、12月で30cm、翌年4月で36cm、東京湾では36cm以上が水揚げできる大きさなので、葉形仔魚として東京湾に来遊してから1年かかることとなります。

東京湾ではまだ小さくて水揚げできないものをメソ、水揚げできる大きさをアナゴと呼んでいます。水揚げできる大きさは地方によってかなり異なり、大阪湾では28cm以上が水揚げできる大きさです。ちなみに、もっと大型になると東京湾ではボク、大阪湾ではデンスケ、ベエスケなどと呼ばれるようです。

食べるのにちょうどよいおいしい大きさ、というのは個人差がありますが、値段的には40cm位が全国どこでも最も高いようです。

メソは毎年9月ころからアナゴに混じって漁獲されるようになりませんが、それより前にはどこに生息しているかよくわかりませんでした。この時期をメソ1、9月以降をメソ2と呼んで区別し、メソ1はアナゴと異なる場所に生息しているが、メソ2になると分布が重なるようになる、と考えていました。でも、成長するのに伴って食べる餌が変化する、という生物一般の原理からみて、メソがアナゴと同じ餌を食べるようになるのが全長20cmくらいで、それまで一緒に漁獲されなかったメソとアナゴが同時に漁獲されるようになった、という側面も大きいのではないかと思います。

できるだけ小さいメソを集めるために、筒漁業者の皆さんに見つかり次第とってちょうだい、とお願いしたことがあります。集まった標本のほとんどが千葉県側で獲れたものでした。

メソのおもな分布域は、浅い海域の広い千葉県側にあると考えていますが、そこにはアナゴも分布している、ということなのでしょう。2001年8月に千葉県の本更津沖で行った筒を用いた調査で、全長30-50cmのアナゴ224尾と全長11-22cmのメソ106尾が同時に採集されました。実は、これ以前にもメソを採集するための調査をかなり行っていたのですが、メソをしっかり採集できたのはこれが初めてだったので、かなり嬉しかったのを覚えています。

### ○魚の飼育に要の水

先日、東京都の奥多摩にある養殖センターに行く機会がありました。このとき感じたことを少しご紹介します。

この養殖センターでは、ニジマス、ヤマメ、イワナの種苗生産をして、周辺の内水面漁協や養殖場に配布する仕事を行っています。「養殖、種苗生産」となれば、生産する者にとって気になるのは、「まず、水の確保はできているか」ということとなります。

このセンターは、多摩川の支流(川幅5メートル程度)のすぐそばにあり、7月の始めでしたが、その支流の川水は勢いよく流れており、種苗生産などに必要な水は十分に見えました。しかし、養殖センターの職員の方に聞いてみると、夏場はまだよいが、冬場は水量が少なく、また、多い年、少ない年など変化があるため、毎年、苦労をしているとの話でした。

確かに、この養殖センターで取水した水の使用状況を見ると、取水された水は、紫外線装置で殺菌した後、(1)まず、最初に卵のふ化施設で使われ、(2)次に稚魚池で使われ、その後、(3)さらに飼育池(魚を大きく成長させる池)へ流れていきます。このように取水した水を最大限に利用していました。なお、その排水を(4)さらに別の養殖事業などに使うという話もありました。

私は、水産でも栽培や養殖の専門ではありませんが、その水の使い方を見て、やはり、水で苦労しているのだと感じた次第です。

三浦市城ヶ島の当水産技術センターでも、海水を揚水して種苗生産などに使っていますが、魚や貝類などの生き物を順調に生産するには、基本となる海水(生育環境)の確保が大切な仕事の一つとなっています。

-----  
■水技Cメールマガジン（毎週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

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  
-----

[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。