

2025年11月号 漁況情報・浜の話題

令和7年11月21日

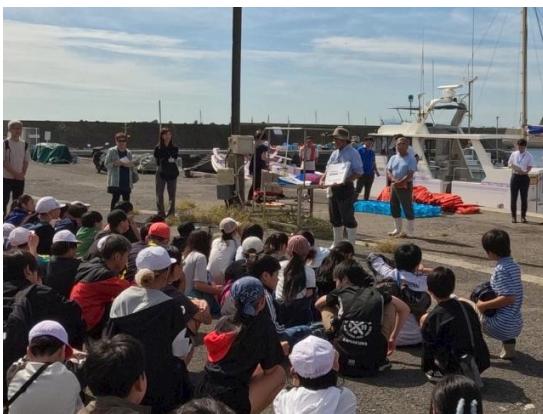


神奈川県水産技術センター
企画研究部 046-882-2489
相模湾試験場 0465-23-8531
<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/mx7/wadai/>

浜の話題

【10月2日】腰越：サザエ放流、小学校校外学習

10月2日、腰越漁協は、(公財)相模湾水産振興事業団の支援により、10,500個のサザエ種苗を放流しました。併せて、(公財)神奈川県栽培漁業協会の協力により、地元小学校の校外学習と種苗放流体験を実施しました。



栽培漁業協会による説明



船上からの放流体験

【10月4日】金沢・大津・走水：海苔網干出（育苗期）

10月4日、横浜市漁協金沢支所及び横須賀市東部漁協走水大津支所所属の漁業者は、海苔養殖の前作業として、海苔網の干出を行いました。干出は、先月陸上水槽で種付けをした海苔網を海上にだして、海苔の芽を大きく育てるために行うものです。海苔は比較的乾燥に強い為、海面から上げたり、下げたりして、海苔以外の珪藻類が育たないようにします。また、干出により太陽光を浴びることにより海苔の芽を強くして、風味豊かな旨味がある美味しい海苔になります。約20日間毎日行います。

最後に乾燥させて、例年であれば、11月末頃、海苔養殖に適した水温18°C以下になるまで、再び冷凍庫で保管します。



海苔網干出(走水)



海苔網干出(金沢)

【10月7日】佐島：サザエ、トコブシ種苗放流

10月7日、湘南漁協佐島支所は、(一財)横須賀市西部水産振興事業団及び横須賀市の支援を受け、サザエ種苗40,000個、トコブシ種苗10,000個を放流しました。多くの漁場が磯焼けとなっているなか、カジメが生えている岩礁を中心に放流しました。

【10月7、30日】長井、佐島（芦名）：サザエ稚貝放流体験教室

(一財)横須賀市西部水産振興事業団は、10月7日に長井地先、10月30日に芦名地先において、長井町漁協、湘南漁協及び(公財)神奈川県栽培漁業協会の協力により、地元小学校が参加するサザエ稚貝放流体験教室を実施しました。



栽培漁業協会による説明(長井)



小学生による放流(芦名)



サザエ種苗

【10月8、15日】江の島：体験学習

10月8、15日、江の島片瀬漁協組合長が代表理事を務めるNPO法人「江の島・フィッシャーマンズ・プロジェクト」は、大阪ECO動物海洋専門学校の2学年の学生70名を対象に、「江の島の漁業と海」について体験学習を開催しました。当日は漁業者による定置網漁の説明、定置網漁場の見学がありました。その他にタッチプール、江の島の海の水中画像による珍しい魚の紹介等、盛り沢山な内容でした。参加者は、江の島の海に生き物が豊富なことや漁業が盛んなことに驚いていました。

EFP「江の島・フィッシャーマンズ・プロジェクト」 <https://www.enoshima-fp.com/>



江の島の漁業と海についての体験学習の様子

【10月17日】岩：カジメ投入

10月17日、岩漁協海士会は岩漁港でカジメの投入を行いました。当日は、漁業者が同漁港内の玉石にカジメを括り付け、漁船から水深7m程度のポイントへ50個程度を投入しました。成熟したカジメが遊走子を放出し新芽が生育することを期待しています。



カジメ投入の様子

【10月18日】葉山：キッチンカー

10月18日、湘南漁協葉山支所所属の漁業者 大晴丸(武井さん)は、フィッシュアンドチップスを販売するキッチンカーで久里浜の商店街のイベントに出店しました。フィッシュアンドチップスの調理販売は、売り物にならない小魚や少量の漁獲物、サメなどの低未利用魚の販売方法として工夫されています。当日は、3種類の魚が用いられ、それぞれの魚の特徴が味わえ、人気となっていました。



商店街のイベントに出店したキッチンカー

【10月19日】平塚：「トマ鮓カレー」放映

10月19日、フードロスをなくそうというテーマで放映された「カナフルTV」で、平塚市漁協所属漁業者の定置網漁で漁獲された小型サバと、湘南農協の規格外「しょうなんトマト」をコラボした、

平塚の「トマ鯖カレー」が紹介されました。このトマ鯖カレーは(株)山大商事が商品開発したもので、トマトベースのカレーに、サバの切り身が入った逸品で、番組中でも大変好評でした。お取り寄せもできるので是非ご賞味ください。



平塚の「トマ鯖カレー」

カナルTV

<https://www.youtube.com/watch?si=Db2VGBzAKj99D3zl&v=tXNzXzsJV8Y>

カナルTV 放映番組ページ

<https://www.tvk-yokohama.com/kanaful/2025/10/20251019.html>

山大フーズ「トマ鯖カレー」

<https://yamadai-corp.co.jp/shop/t/tomasabacurry>

【10月20、23日】長井：ワカメ種苗仮沖出し

10月20、23日、長井町漁協所属の漁業者龍義丸(龍崎さん)は、ワカメ種苗の成長を促すために海に移設する仮沖出しを行いました。



枠から種糸を切り出す



切り出した種糸を仮沖出し用ロープに挿入

【10月21日】長井：アワビ種苗放流

10月21日、長井町漁協は、(一財)横須賀市西部水産振興事業団の支援を受け、クロアワビの種苗1,000個、メガイアワビの種苗2,000個を放流しました。放流は、船上から撒くと魚に食べられてしまうので、潜水により実施しました。

【10月27日】茅ヶ崎はまぐり部会：ハマグリ分布調査

10月27日、茅ヶ崎はまぐり部会では、貝桁操業があまり行われていない漁港西側海域(西浜)で試験操業をしました。当日は、同部会会長今澤指導漁業士(萬蔵丸)が、11kg(53個)を漁獲しました。大きさは90-105mm主体で、37~80mm台も確認(70mm以下は同部会の内規の大きさ制限で計測後放流)され、茅ヶ崎周辺で産まれたと考えられる稚貝も含めて、西浜にさまざまな成長段階のハマグリが生息していることがわかりました。漁業者は、今後の種苗放流等を通じて、更に増殖を図り、西浜地区も新たな好漁場にしたいと話しています。



貝仔調査の様子



3m以浅で採捕されたハマグリ

【10月28日】漁業土会：研修会

10月28日、令和7年度神奈川県漁業士研修会が、かながわ県民センター（横浜市神奈川区）で開催されました。漁業者や水産関係者およそ90名の出席がありました。研修は、県水産技術センター研究発表会と漁業経営者のためのセミナーの2部で構成されました。県の研究発表会は、職員から最近の研究について「黒潮の動向」等の5題の発表がありました。セミナーは、県の漁業就業支援事業の委託により、(株)コンサラートから「経営力向上のための補助金の活用」について講演がありました。



当センター研究発表会



漁業経営者のためのセミナー

【10月28日】葉山：サザエ種苗放流

10月28日、湘南漁協葉山支所は、(公財)相模湾水産振興事業団の支援を受け、サザエ種苗20,000個(漁協・事業団各10,000個)を放流しました。多くの漁場が磯焼けとなっているなか、カジメが生えている岩礁を中心に放流しました。

お知らせ

【11月1日～30日】県ブランドPR事業：かながわブランドコラボメニュー

神奈川県が行うかながわブランドPR事業の一環として、横浜駅西口のNEWoMan横浜「2416MARKET」内の飲食店で、かながわブランド(やまゆり牛、湘南しらす、湘南ゴールド、平飼いブランド有精卵さがみっこ)を使用したコラボメニューを販売します。「湘南しらす」は、湘南しらすと椎茸のアヒージョとして提供されるそうです。生産者のこだわりが詰まった「かながわブランド品」、ぜひご賞味ください。



2416MARKET で提供される、かながわブランドコラボメニュー

記者発表

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/vw7/prs/r9834242.html>