

2004.VOL. 2

水総研情報

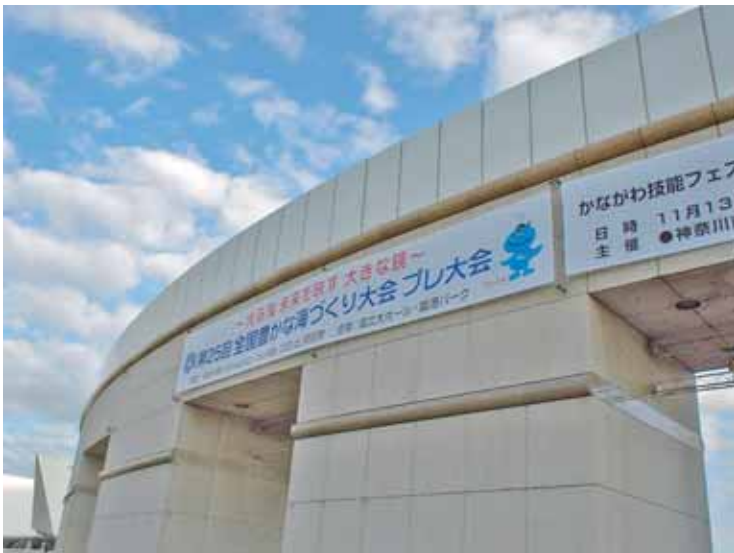
神奈川県水産総合研究所
〒238-0237 三浦市三崎町城ヶ島養老子
TEL 046-882-2311 FAX 046-881-7903
<http://www.agri.pref.kanagawa.jp/suisoken/>
同 相模湾試験場
〒250-0021 小田原市早川 1-2-1
TEL 0465-23-8531 FAX 0465-23-8532
同 内水面試験場
〒229-1135 相模原市大島 3657
TEL 042-763-2007 FAX 042-763-6254
編集：神奈川県水産総合研究所 広報部会



海づくり大会キャラクター「ウ～ミイ」



たくさんの来場者で賑わいました



平成17年11月19日～20日には
みなとみらい地区で海づくり大会本大会が行われます。



勇壮な漁船パレード

平成 16 年 11 月 13 日～ 14 日横浜市みなとみらい地区（パシフィコ横浜・臨港パーク）において、第 25 回全国豊かな海づくり大会（かながわ大会）プレ大会が開催されました。
水産総合研究所からも様々な形で参加をいたしました。



江の島丸もパレードに参加しました。

— 豊かな海づくり大会プレ大会特集 —

放流行事

水産資源を増やすことや海の森づくりを推進するため、「豊かな海づくり大会」のメインイベントとして放流行事があります。

平成16年3月に豊かな海づくり大会実行委員会とその下部組織として放流行事専門委員会が設置され、天皇・皇后両陛下が大会において放流する魚種並びに漁業者と市民にお手渡しする水産生物の種類を選定が行われました。

その結果、放流魚種としてマダイ、マコガレイ、ホシガレイ、メバルの4種とお手渡しの種類としてアワビ・サザエ・アマモが選ばれました。

これら種類のうち、マダイは神奈川県が栽培対象種として重点的に放流してきており、さらに全国に先がけてマダイ遊漁者協賛金制度を導入した種類として選定されました。

また、マコガレイは東京湾漁業の主要対象魚種であり、近年、漁獲量が減少し、漁業者から資源の回復に期待が持たれている中で、学名が *Limanda yokohamae* と名づけられていて、横浜にゆかりのある魚種です。



放流されたマコガレイ種苗

アマモ、サザエは水産総合研究所栽培技術部、メバルは横浜市漁業協同組合で天然種苗を確保しました。

プレ大会の放流行事の式典には、神奈川県立三崎水産高校の1学年約160名の学生に放流の介添えをお願いしました。

種苗は神奈川県知事、横浜市長の外、来賓の方々に渡され、滑り台の桶から放流され、魚たちは元気に横浜の海に泳いでいきました。

アワビとサザエは漁業者、アマモの苗は海の環境改善に取り組む小学生に知事と市長から渡され、調査船「うしお」で運び、放流行事参加者に見送られて放流・移植をしました。

放流行事が終わった午後には、体感イベントとして、潮入りの池において、子供たちによる放流が行われ、放流魚の入ったバケツを受け取った子供たちの歓声が聞こえました。

(栽培技術部 今井 利為)



神奈川県知事、横浜市長をはじめとする来賓の方々へ放流種苗が手渡されます。

ホシガレイは、神奈川県がヒラメに続く新栽培漁業対象種として種苗生産技術を開発しています。

メバルは、江戸時代から東京湾内の根魚釣り対象種として親しまれており、横浜市と横須賀市で放流されている魚種です。

さらに、お手渡しされる種類としてアワビは、神奈川県的主力栽培対象種であり、サザエは全国屈指の種苗生産能力を有している種類として選定されました。

アマモは大会の基本構想の一つとして「市民との連携による海の環境改善と再生」を実現するため、その試験が進められている種類です。

プレ大会の放流行事で放流された種苗の数は、マダイが990尾、マコガレイ1,650尾、ホシガレイ90尾、メバル60尾、アワビ、サザエ各2,050個、アマモ苗100本でした。

種苗の生産及び調達機関としては、マダイ、マコガレイ、アワビは財団法人神奈川県栽培漁業協会、ホシガレイ、



放流の様子

おさかな博士になろう！

生きている「さかな」は、海や川や水族館で見ることができませんが、細かな観察はなかなかできません。

生の「さかな」は、魚屋さんやスーパーで見ることができますが、触ることができないので、これまた細かな観察はできないのです。

そこで、子供達やお父さん、お母さん方を対象に、鮮魚を手にとって、じっくりと観察しながら、「さかな」についての知識を深め、もっと興味を持ってもらう、強いては「さかな」をもっと食べてもらうことを目的に、このコーナーをつくりました。

「さかな」は、鱭（ひれ）や棘の有無・数の差違、鱭のつき方、斑紋等、よく観察すると、魚種毎に異なっています。特に、近縁の魚種を比較観察することで、その相違がはっきり解ります。そこで、氷を敷いた発砲スチロール箱に近縁の魚種を鮮魚で並べ、次の9個のセットを作りました。



おさかな博士のコーナー。プランクトンを顕微鏡で観察できるスペースもありました。

お客さんの反応も上々で、「へー、知らなかった。来て良かった!」、「へー、面白い!」、「さかなのウンチクがひとつ増えたぞ!」、「さかな博士になった!」と言ってくれるのを聴くと、仕事の疲れも吹き飛んでしまいました。

また、同時にこの「さかな」セットの隣に、東京湾のプランクトンを紹介するスペースも開設しました。イベント会場前の海水を汲んで、その中のプランクトンを実体顕微鏡2台を使って観察できるようにしました。

小型かいあし類、ワムシ類、珪藻が多く見られました。特に、子供達は顕微鏡下で動きまわるプランクトンを見て、「面白い!」、「初めて見た!」と眼を輝かして見入っていました。

大人からは、赤潮や青潮、中には海の環境問題などの難しい質問もあり、ここ担当の2人の研究員は、たじたじながら懸命に対応しました。

(資源環境部 亀井 正法)



質問に丁寧に答えします。

- ① マサバ、ゴマサバ
- ② マイワシ、ウルメイワシ、カタクチイワシ
- ③ マアジ、マルアジ、メアジ、カイワリ
- ④ アカカマス、ヤマトカマス
- ⑤ マダイ、チダイ
- ⑥ ヒラメ、マコガレイ、メイタガレイ
- ⑦ カワハギ、ウマズラハギ
- ⑧ ウナギ、マアナゴ、ハモ、ダイナンウミヘビ
- ⑨ スルメイカ、ケンサキイカ、アオリイカ、コウイカ、マダコ

このコーナーは、プレ大会会場の端にあっただにもかかわらず、大変盛況でした。

説明役の4人の研究員は、昼食、休憩を取るのもそこに、のど飴片手に朝から夕方まで2日間、テンテコ舞いでした。



お魚にさわれるタッチプールも人気でした。
(NPO 法人スクーバミュージアムの出展)

かながわお魚再発見！！

豊かな海づくり大会のテーマは、「海の再生と魚の食文化の創造」です。

つまり海の環境を守り、水産資源を増やすというだけでなく、神奈川の魚をいかに味わっていただくかという点についても重要なテーマとなっております。

そのため、今回は表示に関するアンケートと、神奈川の魚のイメージについて調査を行いました。

細かな結果については、また別の機会でお知らせする予定ですが、特にイメージについてご紹介いたしますと、神奈川の魚と聞いて思い浮かぶのは、やはり「三崎のマグロ」がダントツでした。次いで「小田原のアジ」、「シラス」、「サバ」等でした。

また「新鮮」という回答もいただきましたが、中には「うーん」と考え込んでしまう方も見られ、PR不足を痛感いたしました。



学校給食の取り組みのパネル

「地産地消」を進めるためには、まず神奈川の漁業のこと、また神奈川でとれる魚のことを、広く周知していく必要があります。

神奈川産の魚を学校給食へ採用している例についてもご紹介いたしました。

市の学校給食の担当者の方と一緒にパネルやパンフレットでのPRを行いました。

2日間のイベントのうち、1日目は小田原市の小田原マアジを使ったアジバーグ、2日目は横須賀市の相模湾産マヒマヒ（シイラ）のカレー揚げの展示を行いました。

マヒマヒについては実際にご試食いただき、大変ご好評いただきました。



横須賀市の給食担当の方々も一緒にPRを行いました。マヒマヒのカレー揚げをご試食いただいているところです。

アンケートやご試食にご協力いただいた方々には、ウ〜ミイシールを差し上げました。こちらも大変人気がありました。

(企画経営部 小川 砂郎)

かながわの魚とウ〜ミイシール



[水総研メールマガジンについて]

2003年7月より毎週金曜日に配信を始めました水総研メルマガは、おかげさまでのべ発行部数70号を越え、読者数も500名に達しようとしております。今後ともよろしく願いいたします。登録は、fish.415@pref.kanagawa.jp あてに空メールをお送りいただくだけです。バックナンバーはこちらからどうぞ。<http://www.agri.pref.kanagawa.jp/suisoken/maimaga/>