

## ●浜の話題

- 10月2日、台風24号が通り過ぎた翌日、横浜市野島海岸と横須賀市走水海岸では、夏の終わり頃に胞子を付着させた海苔網を養殖漁場に張り込む作業を行っていました。これらの地域は良質な海苔を生産しています。海苔養殖シーズンとなり、冬から春にかけて収穫された新海苔を楽しむことができます。
- 10月2日、神奈川県漁業士会と県水産技術センターは平成30年度漁業士研修会を開催しました。今年度の研修では、6次産業化の制度や事業化を進めるための方法、トラフグの資源・生態についての講演が行われました。研修会には、60名を超える漁業士および関係者が出席しました。



漁業士会会長の開会挨拶



研修会の講演

- 10月4日、県水産技術センターは横須賀市の浦賀港、久里浜港および北下浦漁港に3300個体（各港1100個体ずつ）のナマコ種苗を放流しました。（一財）東京湾南部水産振興事業団からの委託により同センター栽培推進部が行っている種苗生産技術の開発の一環として、5月に採卵して育成した全長20～50mmの種苗を放流したものです。
- 10月4日、長井町漁協所属のワカメ種苗生産漁業者は、種系の仮沖出しを開始しました。地先の海水温がワカメの生育に適した23℃以下となった10月中旬に種系を顕微鏡で確認した所、16～32細胞列のワカメの芽胞体（ワカメの芽のようなもの）が多く見られ、順調に生育していました。



ワカメ芽胞体の顕微鏡画像（50倍）

- 10月4日、茅ヶ崎地魚倶楽部は、これまで利用されていなかったサメ肉を利用する取組みについて、試食会を兼ねて記者発表を行いました。メンバーからは開発した商品の紹介と、苦労した点や、今後は肉以外の部位の活用も考えていきたいとの話がありました。また茅ヶ崎市からは「市内の漁業者・加工業者・販売者という異業種の方々が一体となって活動すること自体が初の試みである。いままで活用

されていなかった魚を利用して地域振興に役立てたい」との話がありました。



記者発表の様子

- 10月5日、JICAの研修生が（公財）県栽培漁業協会を視察しました。これは漁業における食料安全保障と貧困撲滅を考える研修プログラムの一環で、アフリカのエリトリアやガーナ、インドネシア等から7名の研修生が訪れました。一行は同協会の種苗生産施設のほか、県水産技術センターも視察し、説明に熱心に耳を傾けていました。
- 10月7日、横須賀魚市場で「よこすかさかな祭り」が開催されました。横須賀市大楠漁協のブースでは、青年部が佐島の地だこやアカモク製品、佐島揚げ（地魚のさつま揚げ）等を出品したほか、海洋科学高校と同漁協がコラボで開発した、アイゴのフライを挟んだ「磯焼けバーガー」も販売しました。いずれも好評の内に完売し、特に磯焼けバーガーはとてもおいしいと人気だったそうです。
- 10月10日、長井町漁協所属の定置網に標識の付いたウミガメが入りました。担当普及指導員が種同定と計測をおこなったところ、甲長83cmの大きなアカウミガメでした。日本ウミガメ協会に問い合わせたところ、昨年2月12日に高知県室戸市の定置網に入網し標識放流されたものでした。計測後、ウミガメは同漁協職員の手により大切に再放流され、元気に泳いで行きました。



入網した大きなアカウミガメ

- 10月10日、腰越漁協は（公財）相模湾水産振興事業団の支援を受けて、（公財）県栽培漁業協会が生産したマダイ種苗1,000尾と県水産技術センター栽培推進部が生産したサザエ種苗8,000個を放流しました。当日は、地元腰越小学校の5学年の生徒80名が遊漁船に乗船し、種苗放流を体験したそうです。
- 10月15日、小坪漁協所属の座間指導漁業士（ヴェルデ丸）は、地元公民館で開催された料理教室の講師をつとめました。地元の高齢者10名が料理教室に参加し、小坪の地魚を材料にイナダのムニエルと漁師汁、サザエごはん、アカモクサラダを作って味わいました。参加者からは「魚をさばくのは思ったより簡単」「味付けが薄くても素材の味が生きておいしい」等の意見があり、大好評だったようで

す。

- 10月11日、岩漁協では、昨年から開始した藻場造成の取組みを行いました。今年は台風で流失したカジメが岩漁港内に大量に溜まっていたため、これらを素潜りで採集して利用しました。十分に成熟しているカジメを中心にカゴや網袋へ詰めてスポアバッグ（成熟した海藻を詰めた袋）を作成し、藻場が減少・消失してしまった5地点の磯根に設置しました。今後、スポアバッグから出るカジメ遊走子が着底し、来春に出芽することが期待されます。



成熟したカジメをつめたカゴ（スポアバッグ）

- 10月11日、真鶴町漁協海女組合では藻場造成の取組みを行いました。真鶴町漁協地先のカジメ場が近年著しく減退したため、9月に勉強会を開催し、今年から取組みを開始しました。岩漁協の協力により、台風で岩漁港内に溜まっていたカジメを地元漁業者と一緒に採集してスポアバッグを作成し、2地点に設置しました。岩漁協の取組み同様、造成箇所に来春カジメが出芽することが期待されます。



素潜りによるカジメの採取

- 10月13日、城ヶ島漁協直売所に相模女子大学人間社会学部の学生6名が視察に訪れました。視察は、同漁協が磯焼け対策で漁獲しているアイゴの加工品を、直売所で販売する上での課題を検討するために行われたものです。一行は、担当普及指導員から同漁協の取組み等について説明を受けたのち、直売所を見学しながら今後の展開を話しあっていました。

## ●お知らせ

- 10月上旬より、県水産技術センター栽培推進部は、城ヶ島周辺で全長15cm以上のカサゴの標識放流を実施しています。標識のついたカサゴが獲れましたら、担当普及指導員あるいは水産技術センター栽培推進部（電話：046-882-2314）までご連絡ください。なお、報告の際には、①漁獲年月日、②採捕場所、③標識の色、④標識の番号、⑤全長・体重、⑥漁法をお知らせください。



標識をつけたカサゴ（丸印内が標識タグ）

- 11月3日（土曜日）および4日（日曜日）、横須賀市の三笠公園で「よこすか産業まつり2018」が開催されます。当日は横須賀市内の3漁協が、猿島わかめや走水の海苔、長井のサザエとタコ飯、かながわブランド佐島の地だこの串焼き、湘南しらす製品等、各浜の名産品を販売します。そのほか地元グルメの出店もありますので、皆様お誘いあわせのうえお越し下さい。



かながわブランドの「佐島の地だこ」と「湘南しらす」

- 11月4日（日曜日）19時から、日本テレビ『ザ！鉄腕！DASH！！』で城ヶ島地先に設置したタコ産卵礁の様子が放映されます。漂砂によりタコの産卵・生息場所が減少したことから、城ヶ島漁協が試験的に設置した魚礁の様子が紹介されるそうです。皆様ぜひご覧ください。なお、放映日時は延期されることもあります。