

●漁況情報

- 7月下旬、横須賀市大楠漁協では、5月から始まったカツオ一本釣り漁業が盛漁となっています。好漁の日には1隻当たり1日1t以上の漁があり、「日戻りカツオ」として出荷されています。

●浜の話題

- 7月16日、城ヶ島漁協、同漁協所属漁業者、および城ヶ島ダイビングセンターで構成される「城ヶ島地域藻場保全活動組織」は、6月から実施してきた今年のアイゴ除去活動を終了しました。この活動は、漁場に刺網を一斉に仕掛けて植食性のアイゴを除去することにより藻場の回復を目指すもので、今年は7回の作業で合計1,167尾、596kgのアイゴを捕獲しました。捕獲したアイゴの大半は生殖腺が発達しており、産卵前の捕獲によりアイゴの繁殖が抑制されます。



漁獲されたアイゴ



卵巣が発達した雌のアイゴ

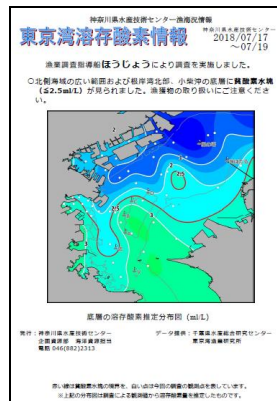
- 7月17日、(一財)横須賀西部水産振興事業団は、横須賀市大楠漁協、長井町漁協、(公財)神奈川県栽培漁業協会の協力を得て、長井地先および大楠地先にトラフグ種苗を10,000尾(長井、大楠5,000尾ずつ)放流しました。大楠地先の一部の種苗は、地元の横須賀市立荻野小学校の4年生が西浄化センター前の齊田浜近くの岸壁から放流しました。参加した児童たちは、生きた魚を見ることが珍しく、みな歓声をあげていました。
- 7月18日、茅ヶ崎市漁協、市内料理店や加工業者等で構成される茅ヶ崎地魚倶楽部は、サメ肉を利用した試作品の試食会を開きました。試作品として、カスザメやカグラザメのフライを挟んだバーガーや粕漬、クリームコロケのほか、カグラザメの皮を利用したわらび餅風のスイーツなどが提供されました。参加者からは、今回の試作品はどれもサメ特有の臭さを感じずに、おいしく食べられると好評でした。
- 7月19日、長井町漁協所属の漁業者が育成しているワカメ種苗の状況を、担当普及指導員が顕微鏡で確認しました。その結果、配偶体(ワカメの芽のようなもの)のほか、より発育の進んだ芽胞体も少数見られました。ワカメはこれから夏場の休眠期に入るため、種苗育成小屋内をより暗くし、風通しを良くするとともに雨天時には雨の侵入を防ぐよう担当普及指導員が指導しました。

○ 7月19日、(公財)相模湾水産振興事業団は小田原市漁協の協力のもと、小田原地先に平均全長約10cmのヒラメ種苗を合計48,600尾放流しました。これらの種苗が今後、地先のヒラメ資源として寄与することが期待されます。

○ 7月20日、県水産技術センター企画資源部職員が横浜市内の各漁協等を訪れ、東京湾の貧酸素水塊(夏期に溶存酸素量が著しく低くなる水塊)の動向について情報交換を行いました。当センターからは夏期に実施している溶存酸素調査の結果を説明し、漁業者からは貧酸素水塊の分布とアナゴの漁場形成に関連が見られる等の意見があがりました。当センターでは毎年5月から11月の間、調査結果をまとめた「東京湾溶存酸素情報」を発行しておりますので、操業等の参考にしてください。

東京湾溶存酸素情報URL:

<http://www.pref.kanagawa.jp/docs/mx7/cnt/f430693/p550034.html>



当センターで発行している「東京湾溶存酸素情報」

○ 7月23日から24日にかけて、千葉県千葉市で平成30年度関東東海ブロック漁業士研修会が開催されました。研修会には千葉県、茨城県、神奈川県、静岡県、愛知県、三重県の漁業士代表が出席し、神奈川県からは江森会長(海真丸)と木村副会長(加藤丸)の2名が出席しました。1日目は昨年度の各県漁業士会の活動報告が行われたほか、千葉県立中央博物館の宮正樹氏から「バケツ一杯で生息している魚が分かる~環境DNAと漁業への応用について」という題で講演がありました。2日目は、船橋漁港でスズキの瞬め(しゅんじめ。血抜きと神経締めを手早く行う技術)の実演を、浦安市郷土博物館で東京湾漁業の歴史に関する展示資料を見学しました。



千葉県漁業士会長の開催挨拶



スズキの瞬め実演

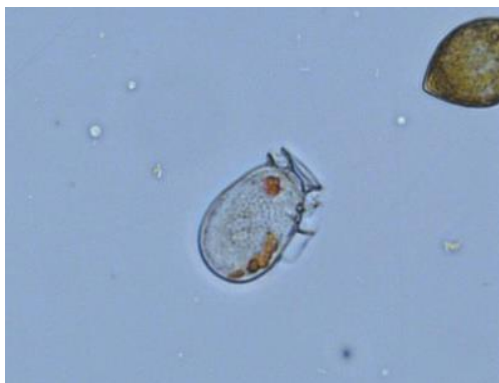
○ 7月31日、県水産技術センター栽培推進部は、三浦市城ヶ島地先の7ヶ所に平均全長約6cmのカサゴ種苗を17,200尾放流しました。これは新たな栽培対象種として検討するために当センターが生産した種苗で、今後、放流効果についても調査を行い、どのように資源管理を

進めていくか、漁業者と検討していきます。



カサゴ種苗を放流するセンター職員

- 県水産技術センター企画資源部では、貝毒やその原因となるプランクトンのモニタリング調査を定期的に行っています。これは近年、県内で二枚貝を対象とした漁業・養殖が盛んであることから、下痢性貝毒や麻痺性貝毒による食中毒を未然に防ぐために行っているものです。これまでのところ、本県で漁獲された二枚貝による貝毒の食中毒は発生していません。県民の皆様へ安全な二枚貝を提供するため、今後も調査を継続していきます。



下痢性貝毒原因プランクトンの一種
ディノフィシス・アクミナータ