

内水面試験場に赴任して

内水面試験場 石黒 雄一

4月の人事異動で水産技術センター内水面試験場の場長に赴任しました石黒と申します。自分自身は、これまでは主に海の漁業に関する業務に携わってきたため内水面（河川や湖沼などの淡水域）の業務に本格的に関わるのは初めてとなります。

あらためて内水面について考えてみると、内水面でも一部で漁業が行われているものの、多くの漁師さんにより漁業が営まれている海とは異なり、遊漁による釣りなどの漁獲(採捕)が主に行われています。そして内水面に関する我々の業務は、漁業協同組合が行う稚魚の放流や産卵場の造成など魚の生息場所の管理などに関するものが対象となります。内水面は海に比べると魚などの生息量は少なく、多くの方が比較的容易にアクセスし漁獲することができることから、より資源の維持増殖が重要であり、そのための生息場所の管理も併せて行っていく必要があります。

そこで、内水面試験場では魚を増やすこと、魚の生息場所を保全することなどの試験研究に取り組んでいます。特に今年は多くのアユが河川に遡上しているというニュースがありましたが、このアユ資源を維持するための種苗生産の研究や病気の研究にも取り組んでいます。また、河川環境の悪化に伴い生息量が減少してしまったホトケドジョウなどの希少魚の増殖に取り組むとともにこの希少魚などの研究を通じて河川環境の保全・復元についても研究しています。

内水面は、海と比較して環境やそれに携わる人は大きく異なりますが、海と同様に豊かな恵みを維持し提供を持続できるよう取り組んでいきたいと思えます。



河川を遡上するアユ

湘南エリアの普及業務を振り返って

普及指導担当 荻野 隆太

こんにちは。普及員の荻野です。

県下の沿海区は5地区に分けられており、各地区に普及員がいます。私は今年4月に普及担当区が変わり、節目となったので、平成27年6月～今年3月にかけて担当していた江の島～二宮地区の印象に残った仕事を振り返ります。

江の島～二宮地区は、湘南地区の中心に当たります。

皆さん、湘南というと何が思い浮かびますか？サーフィン？マリンスポーツ？サザンオールスターズ♪でしょうか？魚は思い浮かびましたか？湘南は漁業のイメージが希薄な地区で、相模湾全域のブランド「湘南しらす」以外、水産のブランド品や名産品が未開拓なエリアでした。しかし、サーファーが波乗りしている1～2km沖合には定置網があり、しらす船曳網の他にも、刺網や延縄、藤沢では貝桁曳網も営まれています。

そこで、担当区の漁業者から新たな名産品と成り得る魚を聴取して、水産ブランド品の創出を最初に手掛けました。3年間で「かながわブランド」2品（湘南はまぐり、江の島カマス）、JF全漁連の「プライドフィッシュ」4品（湘南しらす、平塚のシイラ、江の島カマス、湘南はまぐり）のブランド登録を支援し、その他に、二宮・大磯・平塚の金アジのブランド化に向けた取組みを支援しました。

新たにブランド化した中で、一番の成功例は藤沢市漁協の「湘南はまぐり」でしょうか!?

平成30年1月にかながわブランドを取得した折に、「湘南の新名産」として、大ぶりで旨味豊かな湘南はまぐりの魅力が新聞各紙や地域情報誌で取り上げられ、テレビの取材も相次ぎ、全国ネットの番組でも紹介されました。

全国ネットテレビ放映の反響は大きく、「湘南はまぐり」は知名度が格段に向上し、料理店等からの需要が倍増！新名産として、料理店だけでなくリゾートホテル等でも「湘南しらす」に次ぐ人気メニューとなり、地域経済にも貢献しております。

未利用魚、厄介者の製品化～有効活用にも着手しました。平成27年以前に担当していた、鎌倉～横須賀・三浦地区では、スクリューに絡まる厄介者アカモクの製品化を普及し、かながわの新たな名産になりましたが、岩場が少ない湘南地区にはアカモクの繁殖が少なく、さて、どうしたものか・・・？

相模湾では、「水温上昇に伴いサメが急増し漁業や遊漁船の妨げになっている！どうかならないか・・・」という相談を、シュモクザメが多く入網する平塚の定置網漁業者や、延縄、遊漁船業を営む漁業者から受けました。

そこで、定置網漁業者と平塚市漁協、地元燻製加工業者、サメ料理研究家で「サメ協議会」なるグループを編成し、シュモクザメの燻製製品化に取り組みました。

皆さん、サメといえば「JAWS ジョーズ」ですよ！凶暴なイメージの「海

のギャング」が実はおいしいということで地域情報誌やテレビ番組でも取上げられ、サメの燻製製品もヒット商品となり、無価値だったサメに浜値が付くようになりました。

茅ヶ崎では、漁業者と地元加工業者・パン屋・料理店等の異業種が連携して「茅ヶ崎地魚倶楽部」を編成し、目下、サメとエイを使った製品開発に取り組んでいます。

他にも印象深い仕事は色々あるのですが・・・。

一番印象深いのはやはり、藤沢で新名産となった「湘南はまぐり」です！4月から新たに担当することになった鎌倉や小坪、葉山地区でもハマグリ調査等の要望があるので、ハマグリの増殖～資源管理型漁業を普及して、各浜の新名産にして行きたいと思っています。

関連リンク

かながわブランド

<http://kanasan-no-hatake.jp/brand/index.html>

JF 全漁連プライドフィッシュ

<http://www.pride-fish.jp/JPF/pref/index.php?pk=1410413144>

湘南リビング掲載記事（湘南はまぐり）

https://mrs.living.jp/shonan/a_event/article/518741

湘南リビング掲載記事（江の島カマスと平塚のサメ燻製製品）

https://mrs.living.jp/shonan/town_gourmet/article/524605



湘南エリアでブランド化した魚種



平塚のシュモクザメ燻製PRポップ



かながわブランド審査会の様子



平塚のサメ燻製製品