

## 神奈川県水産技術センターメルマガ 101-106

- |       |   |     |
|-------|---|-----|
| no101 | 2005年7月22日  | P1  |
|       | アユの雌雄の見分け方と採卵体験<br>研究者の誕生日プレゼント   |     |
| no102 | 2005年7月29日  | P6  |
|       | 調査あれこれ2<br>「ギバチ」ってどんなハチ？  |     |
| no103 | 2005年8月5日   | P10 |
|       | 「さかなグッズ」コレクション（その8）小皿・小鉢について<br>三宅島の雨   |     |
| no104 | 2005年8月12日  | P12 |
|       | しらすの話<br>「よもやま話」  |     |
| no105 | 2005年8月19日  | P14 |
|       | 皆様を水産業普及指導員の仕事の現場へ招待いたします。<br>最初は、元気いっぱいの横須賀市東部漁業協同組合走水大津支所女性部から！<br>「生産者と消費者を繋ぐ架け橋」みうら漁協松輪支所ホームページ |     |
| no106 | 2005年8月26日  | P19 |
|       | 神奈川県漁業士会の活動-第25回全国豊かな海づくり大会への出展活動-<br>突然の嵐  |     |

# 神奈川県水産技術センター メールマガ101

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.101 2005-7-22

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.101 2005-7-22

~~~~~

## □□ 研究員コラム

- ・ アユの雌雄の見分け方と採卵体験  
(内水面試験場 相川 英明)
- ・ 研究者の誕生日プレゼント  
(内水面試験場 井塚 隆)

## ○ アユの雌雄の見分け方と採卵体験 (内水面試験場 相川 英明)

神奈川県では夏休みの期間中、小中学生・高校生に科学技術に親んでもらうための行事として「かながわサイエンスサマー」を行っており、内水面試験場では、8月23日に水生生物の保護体験と投網教室を、8月25日にアユの雌雄の見分け方教室を実施します。

私は内水面試験場でアユの親魚飼育を担当していますので、アユの雌雄の見分け方教室についてお知らせします。

その前に、内水面試験場でのアユの採卵作業を説明いたします。採卵作業は、まず、飼育池に収容しているアユをすべて取り上げ、1尾ずつ手にとり、お腹の感触から今日卵を産むアユ、今日は産まないアユと選別します。そして、今日産むと判断されたアユのお腹をそっと搾って採卵を行い、同様に搾った雄の精子をかけて受精させて、仔アユのふ化管理へと作業が続いていきます。

アユを雄のグループと雌のグループに分けて飼育していれば、すべての池を取り上げる必要はなく、雌の池のみの取り上げで済み、作業の効率化が図られること。また、人間が見込んでいた日より、アユの成熟が早く進行し、池の中でアユ同士が勝手に産卵してしまうことを防ぐためにアユの採卵作業に先立ち、雌雄選別を行い、親アユは雄と雌とを別々に分けて飼育しています。

では、どのように雌雄を区別するかといいますとアユの成熟がある程度進行すると臀鰭に雌雄の特徴が現れ、切れ込みのないものは雄（写真1）、あるものは雌（写真2）と区別できます。

アユの雌雄の見分け方教室は、主な対象者が小学4年生から中学1年生（保護者との参加も可）で、まず、アユのつかみどりに挑戦し（これは皆さん夢中になります）、その後取り上げたアユを実際に手に取り、雌雄選別作業を体験してもらいます。

内水面試験場におけるアユの採卵作業のピークは9月中旬なので、サイエンスサマーの開催日は、卵を産むアユはわずかしきありません。当日、卵を産むアユがいれば（昨年は2尾でした）、卵を産まないアユとお腹の感触の比較ができますし、実際に卵を搾って受精させるところまで体験できます（写真3）。

申し込み方法については内水面試験場ホームページのトピックスの部分「かながわサイエンスサマー」をご覧ください。

- 写真1：雄の臀鰭（切れ込みがない）
  - 写真2：雌の臀鰭（切れ込みがある）
  - 写真3：今年の採卵風景
- <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582935.html>  
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582936.html>  
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582937.html>

## ○ 研究者の誕生日プレゼント (内水面試験場 井塚 隆)

研究で何か大きな事を成し遂げるには、多大な集中力と持続力、想像力と創造力、努力、体力、学力などなど、とかく「力」が必要です。私などはこのうちどれを持ち合わせているか怪しいものですが、世の中には全てを備えた人がいるから恐れ入ります。

誕生日といえば、プラモデルや超合金ロボット、電子ゲームを買ってもらって喜んでいたのが私の幼少時代でした。しかし、偉大な研究者K氏は違います。神童と呼ばれていたK氏は、誕生日になると2 tトラック2台分の砂を買ってもらい、庭に積み上げていたそうです。砂遊びをするわけではありません。浜砂なので、中には微小な貝殻がたくさん含まれています。毎日ふるいを使って、微小貝を選り分けてはコレクションを蓄積するとともに、あらゆる「力」を鍛えていったのです。誕生日は一年に一回やってきます。ちょうど一年間で選別処理できるのが4 tの砂だったのでしょう。

研究者になったK氏の口癖は「呼吸するのが面倒くさい」「食事するのも面倒くさい」でした。顕微鏡下で細かな解剖を行う際には、手先のブレが禁物です。だから無意識のうちに呼吸は浅くなりますし、回数も減ってきます。なるほど、呼吸をしなくて済めば好いわけです。ひとたび顕微鏡に向かうと、おいそれとは席を立ちません。ピンセットを掴んだ指以外は微動だにせず、凜とした雰囲気漂わせた後ろ姿には「美しい迫力」を感じたものです。K氏にとっては、箸を使って舌で味わうことよりも、レンズの下にある研究対象に眼で触れることが栄養摂取であったのでしょう。

もし私が、誕生日に4 tの鮮魚を買ってもらっていたら、今頃は・・・。

途方に暮れるうちに腐敗臭に辟易して、魚嫌いになっていたことでしょう。

-----  
[最近のホームページ更新情報(7月22日)]

-----  
[編集後記]

漁業にとって恐ろしいことといえば、魚がいなくなる事と台風の襲来がまず挙げられます。

台風が接近すると操業できないのはもちろんですが、漁船や漁業施設の避難対策を速やかに講じなければなりません。

7月12日に発生した台風5号は、本土上陸を免れてホッとしたところですが、地球の温暖化がこれ以上進行すると、台風が多発し、大型化するのではと危惧されます。

-----  
■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）  
■配信の変更、解除は、こちらから↓  
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

-----  
発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン101-1

## 雄の臀鰭（切れ込みがない）

---



[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン101-2

## 雌の臀鰭（切れ込みがある）



[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン101-3

## | 昨年の採卵風景

---



[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ102

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.102 2005-7-29

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.102 2005-7-29

~~~~~

## □□ 研究員コラム

・ 調査あれこれ2

(内水面試験場 山本 裕康)

・ 「ギバチ」ってどんなハチ?

(内水面試験場 勝呂 尚之)

## ○ 調査あれこれ2

(内水面試験場 山本 裕康)

前回は、真夏に胴長靴をはいてのハイキングで汗を絞った話を紹介しましたが、今回は真冬の胴長靴でのハプニングをお話します。

当場の調査にアユの降下仔アユ調査があります。晩秋から冬に掛けての日没前後に産卵場から孵化して川の流れに乗って下ってくる仔アユを一定時間間隔でプランクトンネットを仕掛けて採取するもので、調査は常に夕方から深夜にわたる寒さをこらえての作業になります。1998年から相模川の東名高速道路下流に完成した相模大堰の取水や、湛水域によるアユ仔魚の降下への影響などを調査するため、相模大堰と寒川取水堰の2地点で調査を行いました。

その日、私は寒川取水堰下流を担当しました。調査経験2年目でこの年、数回目となる慣れた作業（つもり・・・）を2人で行っていました。冷え込みの厳しい夜で、数日前の雨で水量も増していました。ネットを仕掛けて数分たった時の事です。何気なく目をやった流れの中のネットが、少しずつ移動してはおりませんか！

増水した影響でネットにごみがつまり、固定していたアンカーごとネットが流され始めていたのです。慌てて川に入り、ネットとアンカーを繋ぐロープに手を掛け、引き揚げようとしたのですが、流れが強く私もアンカーごと引きずられて、下流の深みへと引き込まれてしまいました。身の危険を感じるとっさにロープから手を離れたのですが、時すでに遅く、足は川床を離れていました。救命胴衣で体は浮いていましたが、服はびしょ濡れで冬のしかも夜中に、胴長靴をはいたまま寒中水泳をする羽目になってしまいました。

当日は、着替えの準備など無く、河原で暖を取るための焚き火で衣服を乾かし、車の暖房で体を温め残りの調査をしました。流されたネットは、後で200-300m下流の流れが緩くなった場所で発見できました。後から思えば、とっさの事とはいえ危険性への注意が少し足りなかったと後悔しました。（慣れた作業のつもりでしたが、まだまだ、経験不足だったようです・・・。）

## ○ 「ギバチ」ってどんなハチ?

(内水面試験場 勝呂 尚之)

ギバチをご存知ですか? ハチではなく淡水魚ですよ。ひょうきんな顔をしたナマズの仲間です(写真)。

昔は、県下河川の中流域に普通に見られました。しかし、河川環境の悪化で姿を消し、環境省と県の絶滅危惧種となっていますが、内水面試験場では、その保護増殖に取り組み、全国で初めてその増殖に成功しました。

現在は、場内の人工河川・生態試験池・中流域で生息地復元のための実験を行っています。その中で、本種が何を食べているのか調べました(食性調査と言います)。ストマックポンプ法といって、スポイドで水をギバチの口から送り込み、食べたものをゲボさせて調べます。二日酔いの自分を見ているようでとっても苦しそう。結果は、カゲロウ類・トビケラ類・ユスリカ等の水生昆虫、カワニナや陸生昆虫、魚類まで幅広い食事メニューでした(図)。水生昆虫の少ない冬にはカワニナを殻ごと食べる個体も増えます。

毎年、産卵も確認され、夏の終わり頃には、可愛いギバチ赤ちゃんがちよろちよろと出現します。夜行性なので昼間はなかなか顔を出してくれませんが、お近くにお出かけの際は、ひょうきんもののギバチに会いに来て下さい。また、その保護のため、県内で生息の情報をお持ちの方はご連絡下さい。

図：ギバチの食性

写真：ギバチ（ナマズの仲間）

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582932.html>

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582933.html>

-----  
[最近のホームページ更新情報(7月29日) ]

-----  
[編集後記]

当センターでは、サザエの種苗量産技術を開発し、毎年70万個以上の種苗を県下の沿海漁協に配布してきました。

放流された種苗は、1年半後には7cm以上に成長し、刺網や潜りなどによって30-40%が漁獲されています。

このように、種苗の安定量産技術が確立し、放流による経済効果も期待できるようになりましたので、平成18年度からは、民間の栽培漁業推進母体である（財）神奈川県栽培漁業協会がサザエの種苗生産を開始することになりました。

-----  
■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

-----  
発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

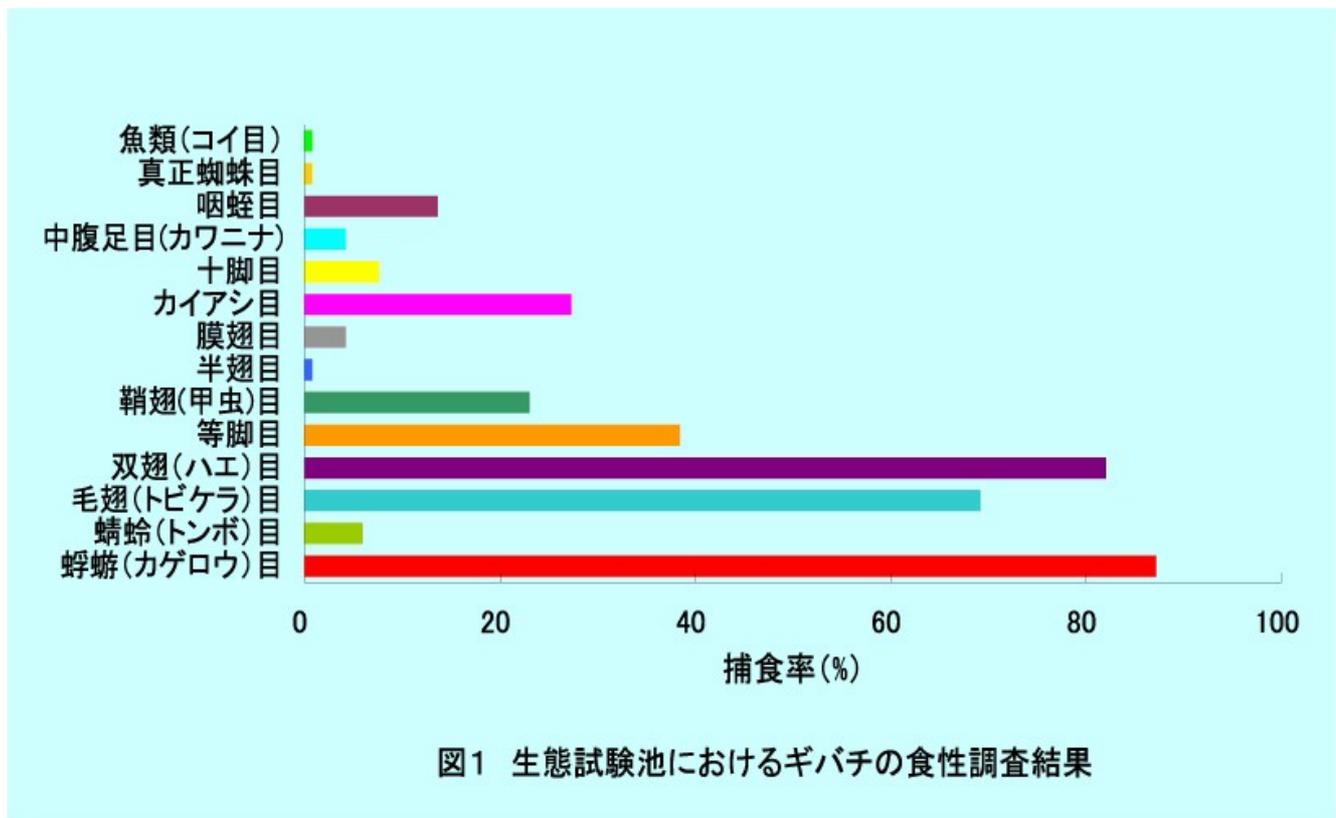
-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン102-1

## ギバチの食性について



[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン102-2

## ひょうきん者のギバチ（ナマズの仲間）



[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ103

-- Fish-mag >° )))< -----

／KN／ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.103 2005-8-5

~~~~~

## □□ 研究員コラム

- ・「さかなグッズ」コレクション（その8） 小皿・小鉢について  
(管理部 亀井正法)
- ・三宅島の雨  
(資源環境部 岡部久)

## ○「さかなグッズ」コレクション（その8） 小皿・小鉢について (管理部 亀井正法)

「さかなグッズ」コレクションの中で、数、ポリウムともに多いのが陶磁器類であることは先に書きましたが、中でも最も数が多いのは、この小皿・小鉢の類でしょう。

なぜ多いのか？考察しますと、まず、これらを創作している側からすれば、作品が小ぶりだから作り易いだろうし、日本人にとって身近な魚は題材にもなり易いのだらうと思います。小皿・小鉢は売り場面積を広く占有することがないので、どんな小さな瀬戸物屋さんにも結構、数多く見受けられますから、コレクター側からすれば、漁る機会も多くなり、小ぶりですから比較的価格、持ち帰りも容易ということで、見つけるとつい手が出てしまって、コレクションの数もついつい多くなってしまふのでしよう。

さて、今回のタイトル「小皿・小鉢」には悩ましい問題が発生しました。

どの程度の大きさまでを小皿・小鉢というのだろうか？ 飲み屋の突き出し用、酔の物用、塩辛用、刺身をいただく時の醤油用、焼肉のタレ用、鍋ものの取り分け用などは、この範ちゅうに入るでしょう。一方、カレー用、焼き魚用、刺身盛合わせ用などの皿は、大皿と言っても誰からも文句は出ないでしょう。しかし、大と小の間には、そう、中があります、中皿があるので。グラタン皿、一人用刺身皿、芋の煮っ転がし用などは、あきらかにこのサイズなのです。苦渋の選択の結果、英断をもって、今回は中皿を含むとしました。（もっと悩むべきところは、他にあるだろう？とお思いでしょうが・・・）

小皿・小鉢自体が魚の形をしたものと、通常の小皿・小鉢に図柄として魚を描いたものに大別できます。また、圧倒的に陶磁器が多く、ガラス製品は少ないです。

このサイズの食器は、毎日の食生活で最も便利によく使われるものでありますから、私としては彼ら小皿・小鉢に不公平感を与えないように取っかえひっかえ使ってます。しかし、数が多くなると、どうしても食器棚の奥にあるものは、出番が少なくなってします。そんな食器に、いつも申しわけなく思いながら、食卓に付くのです。

亀井「さかなグッズ」コレクション（その8）小鉢  
[http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic\\_103.html](http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic_103.html)  
さかなグッズコレクション：バックナンバー一覧  
[http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/kamei\\_index.asp](http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/kamei_index.asp)

## ○三宅島の雨 (資源環境部 岡部久)

少し古い話ですが、この2月1日に東京都三宅島の避難指示が解除され、島民の方々が4年ぶりに島に帰られました。2月の終わりに竹芝桟橋近くの東京都水産試験場で会議があり、港の手前にある釣り道具屋さんで防毒マスクを売っているのを見て驚いたことを思い出します。さらに、島民の方々のご苦勞を肌で感じる出来事がありましたのでご紹介します。

4月25日、午前11時に三崎港を出港した漁業指導船「江の島丸」は新島、鵜度根島を目指しました。三崎から約100km、9ノット、時速約17kmで6時間の行程です。私が乗ったわりには珍しく凧の日で、乗組員も不思議がっていました。午後5時ごろ新島の東の漁場に到着、夕食を食べて「操業スタンバイ」です。しかし魚探の反応はなく、急遽、三宅島へ向けることになりました。午後9時、三宅島の北東沖の漁場に到着。最初はゴマサバがすぐに浮きましたが、魚が小さく、本格的な操業にはなりません。次は島の北西側に移動し、反応を探すことにしました。

目指す漁場に近づくと、この時期の伊豆諸島の名物であるアカイカ（ケンサキイカ）を釣る漁船のいさり火がたくさん見えてきます。移動の間は船室にいますが、灯火がつき、胴の間（注）へ出てみると、かなり強烈な硫黄のにおい。南の風に乗って、火山の噴出ガスが流れてきたのです。島の北東側では全く感じませんでした。そこへ雨が降ってきました。強い雨ではありませんが、カップをかぶっていても、風上を向いて操業しますので、雨粒が顔にあたります。それが目にしみるのです。火山ガスを含む雨粒ですので、酸性雨となっているのでしょうか。そこでの操業は東北東へ流されては戻り、流されては戻りを3回繰り返し、27日の午前3時10分に終了。比較的大きなゴマサバを2.5 t 漁獲し帰途につきました。操業の間に慣れてきたのか、においは気にならなくなりましたが、避難指示が解除となったとはいえ、島民の皆さんのご苦労を実感する一夜でした。この調査の結果、三宅島周辺では、水深120 m付近の海底に、比較的大型のゴマサバが分布していることが分かり、この漁場での民間船によるたすくい網の操業は5月末、銭洲に漁場が移るまで継続しました。

（注）ブリッジから前の上甲板。魚槽が並び、最も広い作業スペース。

-----  
[最近のホームページ更新情報(8月5日) ]

-----  
[編集後記]

うだるような暑さが続きますが、体調のほうはいかがででしょうか？

この時期に体調を崩すと長びきますので、気をつけてください。

8月に入り夏も本番、元気に乗り切りましょう。

-----  
■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ104

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.104 2005-8-12

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.104 2005-8-12

~~~~~

## □□研究員コラム

・しらすの話

(企画経営部 池田 文雄)

・「よもやま話」

(企画経営部 村上 哲士)

## ○しらすの話

(企画経営部 池田 文雄)

シラスは、カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシの子供で、大島周辺で産卵し、潮（海流）に乗って卵から稚魚になって、沿岸に来遊したものを相模湾のしらす船曳網漁業で獲っています。漁獲したシラスを自分達で加工し、直売しているのが、「湘南シラス」のセールスポイントです。

獲ったばかりのシラスを浜の加工場でゆでた後、短時間干した「釜揚げシラス」、そして釜揚げシラスを天日（太陽の下）で干したものが「シラス干し」、釜揚げを十分干したものが「ちりめん」である。

また、生のままからっと太陽の下で干しあげたものを「たたみイワシ」、どの製品もカルシウムたっぷりの自然食品です。そして、浜でしか味わえない最高の贅沢は獲れたばかりのシラスを、そのまま食べる「生シラス」は絶品です。この新鮮な生しらすのほのかな甘さを求めるには午前中に湘南の浜（漁港）に行くしかありません。

## 食べ方、（調理方法）

釜揚げシラス、シラス干しは、刻んだネギや大根おろしを添え、醤油をたらせば、何杯でもごはんが食べられます。また、釜揚げシラス、シラス干しに野菜（玉葱、ニンジン）入り掻き揚げもたいへん美味です、ぜひ一度お試しください。

たたみイワシはさつとあぶり表面をきつね色に焼けば、とても香ばしくなります。酒の肴や子供のおやつに最高です。

生シラスをザルにあげて水分を取り除き、そのまま、醤油か酢醤油で食べるか、ワサビ、おろしショウガで食べる、また、酢飯（普通のご飯ではだめ）の上にとっぷり乗せた、シラス丼は最高に美味で、食べた人はやみつきになるでしょう。

## ○「よもやま話」

(企画経営部 村上 哲士)

はじめまして。私は、この4月に横須賀三浦地区農政事務所（現在は組織改正によりありません）から異動してきました。水産技術センターには名称が水産試験場だった頃に在職していたことがあり、今回が5年ぶり2回目となります。

メールマガジンは見てはいたのですが、まさか自分が書くことになるとは露程も思わず、何を書こうか困っているところですが、ふと振り返ると、いつのまにか県に就職して18年も経っており、これを機に自分の足跡を辿ってみるのも良いかなと思います、退屈かも知れませんがしばらくお付き合いください。

私が就職したのは昭和62年で、県庁水産課の漁業調整班海面担当（この当時、漁業調整班は海面と内水面で構成されていました）に配属されました。この当時の水産課は2度目に異動した平成12年と比べると部屋の広さも比較的ゆったりしていたと思います。また、上司や周囲の方にも恵まれ、お蔭様で私のような粗忽者でもなんとか勤めていられました（多少のミスもあったのですが、それはまた別の機会に・・・）。

仕事のことは、翌年にノリやワカメ養殖漁業などの区画漁業権と大型定置網漁場の定置漁業権の切り換えを控えて各漁場の区域の測量を実施中であり、お手伝い（足手まとい）として県下のいろいろな場所に行かせてもらいました（重たい測距儀と三脚を持ってではありましたが・・・）。県下の漁場を見て回るような機会は今なかなかないので、良い経験をさせてもらったと思います。

測量は重い機材を持って夏は暑いし、冬が近くなると吹きさらしで寒いは大変でしたが、それでも事務所で座っているより楽しいものでしたが、実際大変なのはその後でして、測量後はその結果を図面に落とさなければならなかったのです。当然手分けをして書くのですが、これが半端な数でなく、作図などしたことのない者にとっては1枚書くのにかなりの時間を要し、なんとか書けるようになる頃には終了でした。やっぱり足手まといでしたかね・・・。

おっと、皆様そろそろ退屈してきたでしょうから、今日のところはこれまで、この続きは次の機会にしたいと思います。

-----  
[最近のホームページ更新情報(8月12日) ]

-----  
[編集後記]

夏真っ盛りと言った感じですね。皆様如何お過ごしでしょうか？

マリンスポーツ、ハイキング、キャンプなどなど、楽しい夏休みをお過ごしの方も多いと思いますが、くれぐれも事故には気を付けてください。

夏バテの方には・・・当メルマガをいっぶくの清涼剤にしていただけたら幸いです。

-----  
■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）  
■配信の変更、解除は、こちらから↓  
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

-----  
発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOP^](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メルマガ105

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.105 2005-8-19

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.105 2005-8-19

~~~~~

## □□研究員コラム

・皆様を水産業普及指導員の仕事の現場へ招待いたします。最初は、元気いっぱいの横須賀市東部漁業協同組合走水大津支所女性部から！

(企画経営部 鎌滝 裕文)

・「生産者と消費者を繋ぐ架け橋」みうら漁協松輪支所ホームページ

(企画経営部 荻野 隆太)

○皆様を水産業普及指導員の仕事の現場へ招待いたします。最初は、元気いっぱいの横須賀市東部漁業協同組合走水大津支所女性部から！

(企画経営部 鎌滝 裕文)

4月から水産業普及指導員になりました。何かお役所らしいおかた堅いイメージですが、実際は漁業者を側面からサポートし、魚をとる道具の改良や漁家の経営改善指導など、簡単に言えば、現場の何でも屋というところが仕事です。職場は、城ヶ島の水産技術センターの中にありますが、普段はほとんど現場へ出ております。神奈川県下に同じ仕事をしている人が私を含めて6名います。私は横浜市と横須賀市の東京湾側の漁業関係者を受け持っています。これから読者の皆さんには現場の感じを知っていただきたいと思っております、このメルマガで紹介していこうと思っています。

今回は、横須賀市東部漁業協同組合走水大津支所女性部の取組を紹介していきます。横須賀の走水といえば海苔が有名です。有明海も有名ですが、走水も東京湾の栄養ある水で育った海苔は有明海にも負けないくらいおいしいです。

女性部長は、長塚由美さんです。現在、走水の海苔ブランドを広めようと努力されています。女性部では海苔の佃煮を作ってブランドを広めていこうと考えています。老舗の山本海苔店の工場も視察し、漁師さんの知識を生かしたおいしい佃煮を作っていくことになりました。

まずは、11月に横須賀で行われる産業祭や横浜で行われる第25回全国豊かな海づくり大会で試食会を開催し、一般の方のアンケートをとってよりよい佃煮を作っていこうと考えています。

普及指導員としては、漁村ごとに一品の名産品を作り出すという目標を持って仕事をしていこうと思っています。11月は走水大津支所のブースでたくさんの方のご来場をお待ちしております。是非、走水産海苔の佃煮の試食とアンケートに御協力ください。

横須賀市東部漁協走水大津支所はホームページを持っています。女性部のコーナーもあります。海苔の佃煮のレシピもありますので、下記URLからご覧ください。

<http://www.hashirimizu-ohtu.com/kondate.html>

●女性部が活動している写真は、下記からどうぞ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582927.html>

○「生産者と消費者を繋ぐ架け橋」みうら漁協松輪支所ホームページ

(企画経営部 荻野 隆太)

皆さん、サバの高級ブランド「松輪のサバ」をご存知ですか？人気TV番組「どっちの料理でショー！」でも取り上げられたこともあるのでご存知の方も多いでしょう。でも、松輪のサバがいったいどこで？どうやって生産されているか？ご存知の方は少ないでしょう！？

今般、消費者の皆さんの間でも「食の安全」に対する意識が高まり、水産物の生産現場にも関心が深まっています。一方で平成12年に施行されたJAS法の品質表示に基づき、農林水産物について原産地表示が徹底されるようになり、例えば量販店で売っているサバがどこで獲れたかはわかるようになりましたが、どうやって獲っているかまではわかりません。一方、築地等のプロの料理人が仕込む消費地市場では、産地は勿論のこと、どうやって獲っているかといった生産方法によって、同じサバでも

市場価値は大きく変わってきます。即ち、まき網等の網漁具で獲った魚と比べて、魚を一本づつ大切に釣り上げる一本釣り漁で獲った魚では、魚の口しか使わせないため魚体の状態や鮮度が良好で、プロの目利きの評価も高いそうです。最近のグルメ番組ではこういったツボを押さえて、漠然と皿に盛られた魚料理だけでなく、海から取り上げる生産現場の様子にも焦点を当てていますよね。

松輪のサバの生産地；みうら漁協松輪支所では、生産者（漁師）から消費者（皆様）への情報発信をコンセプトとして、松輪のサバの生産現場、生産者（漁師）のこだわり、旨さ、実際に食べられるお店の情報を盛込んだホームページを作成して、全国に向けた情報発信に取り組んでいます。

<http://www.matsuwa.ecnet.jp/>

また、電化製品等ではPRパンフレットやカタログがあるのは当たり前ですが、これまで魚については特にPRパンフレットやカタログはありませんでした。そこで、松輪のサバの魅力（生産現場や鮮度・旨さ）を盛込んだPRパンフレットを作成し、松輪の魚を取扱う出荷先である料亭、寿司屋、居酒屋等の店頭、即ち消費の現場で直接消費者の皆様に伝えるPR事業にも取り組んでいます。このホームページや松輪の魚PR事業が「生産者と消費者を繋ぐ架け橋」になると共に、松輪の生産者（漁師）のこだわりを目の当たりにして、実際に松輪のサバを味わってその違いを実感して頂ければありがたいです！

PS. 京浜急行沿線ニュース（京浜急行各駅に設置）8月15日号一面に「松輪のサバ」が掲載されます。こちらもぜひご覧ください！

●松輪の漁師は皆、一本釣のプロ！だから、釣り上げたサバは海面から空中1.3秒。魚には一切手を触れない、アッという間の早技（手返し）で、氷をガッチリ効かせた魚槽へ！

●丸々と太った松輪の丸特サバ（750g↑）！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582928.html>

-----  
[最近のホームページ更新情報(8月19日)]

-----  
[編集後記]

残暑お見舞い申し上げます。

お盆も過ぎて、秋の気配が・・・そろそろ海ではクラゲが増えてくる時期ですね！

暦の上ではもう秋ですが、まだまだ暑い日が続きますので、熱中症には気を付けてください。

-----  
■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン105-1

## 横須賀市東部漁協“女性部”の活動



今回は、乾海苔から佃煮を作りました。  
海苔を入れているのが女性部長の長塚由美さんです。



みんなで海苔を煮込んでいきます。  
やはりレシピは重要で、漁師さんの奥さんならではの味をつくっていきます。



できあがりもまじかですね。  
ここまで2時間以上は煮込んできました。



自前の蒸し器で蒸気殺菌します。  
これでかなりもつはずです。



最後に今日の仕事の反省会です。  
女性部の皆さんは写真に写っていないところにも  
まだ、たくさんいます。  
美人ぞろいなのに皆さん撮れなくてすみません。  
皆さん、今日はお疲れ様でした。

---

[記事に戻る](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン105-2

## “松輪の一本釣り漁” と “松輪の丸特サバ”



●松輪の漁師は皆、一本釣りのプロ！だから、釣り上げたサバは海面から空中1.3秒魚には一切手を触れない、アッという間の早技（手返し）で、氷をガッチリ効かせた魚槽へ！



●丸々と太った松輪の丸特サバ！（750g↑）

[記事に戻る](#)

神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン106

-- Fish-mag >° ))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.106 2005-8-26

~~~~~

## □□研究員コラム

・神奈川県漁業士会の活動 – 第25回全国豊かな海づくり大会への出展活動 –  
(企画経営部 小林 良則)

・突然の嵐  
(相模湾試験場 中川 研)

## ○神奈川県漁業士会の活動 – 第25回全国豊かな海づくり大会への出展活動 – (企画経営部 小林 良則)

神奈川県漁業士会は、平成2年の発足以来、今年で満15年を迎えました。

現在、指導漁業士（46–65才）50名、青年漁業士（45才以下）37名、計87名の陣容で活動していますが、平成10年度（指導43：青年44）を境に、年々、青年よりも指導漁業士の方が多くなり、この組織にも高齢化の波が押し寄せていることを痛感します。

当会の活動の中心は15名の役員で、ほぼ隔月に行う役員会を軸に、「漁業士研修会」、「県内・県外視察調査」、「県職員及び会員相互の交流懇談会」、「漁業者交流大会」、「年次総会」等の開催（共催）や、「関東・東海ブロック漁業士研修会」、「全国青年・女性漁業者交流大会」への参加などが毎年の主な活動となっています。

さて、昨年、県の豊かな海づくり大会かながわ実行委員会事務局より、「第25回全国豊かな海づくり大会」への出展の誘いがあり、プレ大会から参加することになりました。

漁業者と県民の交流を図る目的で、体感イベント的なものをということで、役員協議の結果、「アジのさばき方教室」を実施し、開いたアジをフライに揚げて試食するまでを展開しました。参加者から教材用アジ2匹分として200円の徴収を行いました。2日間で162人の参加者があり大変好評でした。役員10人、会員4人及び県職員6人が携わり、皆さん大変忙しい思いをしたようですが、総じて充実した時間を過ごされたようです。（写真4枚）

そこで、今年の本番には、昨年のプレ大会の展示「アジのさばき方教室」にさらにもう一つ「かながわの漁業紹介」を加えて二つの展示を行ってはどうかという話になり、役員協議の結果、「かながわの漁業紹介」を次のように行うことになりました。

(1) 現物展示（5種）；刺網、たこつぼ、みづき、あなご筒、潜水器漁業（ヘルメットのみ）

(2) 模型展示（2種）；定置網、まき網（相模湾試験場から借りる）

(3) パネル展示（5種）；漁業士会の活動、かながわの漁業、定置網、一本釣（サバ）、わかめ養殖（A1サイズで、操業・水揚げ状況等を紹介）

(4) ポップ展示（5種）；定置網、刺網、たこつぼ、あなご筒、みづき（A3サイズで、ポイント紹介）

(5) ビデオ上映（7種）；小底、刺網、しらす船曳、さば釣、定置網、裸もぐり、みづき（海づくり大会事務局作成のビデオを使用）

11月19日（土曜）–20日（日曜）の“第25回全国豊かな海づくり大会”に是非ご来場ください。その節は、神奈川県漁業士会の「アジのさばき方教室」と「かながわの漁業紹介」の展示を是非ご覧下さい。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782629.html>

## ○突然の嵐

(相模湾試験場 中川 研)

前回までは、水産総合研究所内水面試験場の研究員としてアユの調査について2回に渡って書かせていただきました。水産総合研究所としてのメールマガジン最終号では、平成17年度もアユの調査を頑張っていくと宣言しておきながら、配信された時には既に異動が決定しており、残念ながらアユ調査は、後任の先輩研究員に委ねることとなりました。

現在は、水産技術センター相模湾試験場において、小田原から湯河原地区担当の水産業普及指導員としての仕事をしております。普及のお話をとも思ったのですが、異動して半年のため、今現在、ネタ集め？の真っ最中ですので、次回から連載させていただきます。

今回は、内水面試験場時代に経験した嵐についてお話いたします。

忘れもしないあれは、平成16年7月21日のことでした。この日は、早川においてアユの餌である付着藻類の調査を行っていました。昨年の夏は、非常に暑い日が続きましたが、この日も30℃を越す真夏日で、太陽が容赦なく私たちを照り付けていました。そんな中、川に入り、アユが食(は)んで黒くなった石を探し、10cm×10cmの枠内の藻類を歯ブラシを使ってきれいに採取する地味な調査を行っていました。そして、採取した石を再び川に戻すのですが、次の日も同じ石から採取するため、ケージ(かご)を川の中に設置し、石をその中へ入れる作業を行っていたところ、東の空に怪しい黒い雲が現れ、遠くで雷が鳴り始めました。始めは、遠かったので心配していなかったのですが、何故かその黒い雲は、東から西に向かって、私達に向かって急速に接近してきました。

先ほどまで、風も無く、太陽が照り付けていたのに、急に生暖かい、しかも強い風が吹きはじめ、大粒の雨が降り始めました。私と同行していた試験場の技能員も「やばい感じだな」と思ったようで、私は一緒にいた学生に調査を中断し、急いで車に入るように指示しました。車の傍に行くまでに雨は、バケツをひっくりがえしたような状態となり、そのうちに大粒の雹に変わったため、着替えもしないで急いで車の中へ逃げ込みました。

すると雹が激しく降り、車をたたきつけます。さらに風が台風のように強く吹き車が中に浮くような状態がしばらく続きました。同行していた学生は、凍りついたような状態となっていたため、職員が慌てては不安を煽ると思い、落ち着いたふりをしていましたが、内心非常にやばいと思っていました。(如何せん激しい雹で、1m先も見えないような状態となっており、今自分の周りがどんな状況になっているのかわからなかったのですから。)しばらくすると雹も雨に変わり、風も叙々に弱くなってきたため、調査の途中でしたが、そのまま切り上げ帰途につきました。帰りの小田原厚木道路には、木の枝や葉が散乱し、道路脇の木が折れて、道路に飛び出した状態になっている場所もありました。しかし、酒匂川のあたりになると何事もなかったような状態でした。

次の日、ケージなどを回収するため、再び早川へ行ったところ、なんと私達の調査していた場所の対岸が、がけ崩れを起こしていました。漁場監視員の話では、私達が調査場所を後にしてすぐに、その対岸の木に雷が落ちたそうです。対岸と私達がいた場所との距離は、30mぐらいの距離です。もし、そのまま調査を続けていたら・・・そう考えるとぞっとします。「危険を少しでも感じたらすぐに撤退」私が得た調査における教訓です。

-----  
[最近のホームページ更新情報(8月26日)]

-----  
[編集後記]

楽しかった夏休みも終わりが近づいてきました。

私の小学生時代の夏休みは、魚捕りやカブトムシ捕りばかりしていたような気がします。

また、デパートで「世界の昆虫展」が開かれるとワクワクしながら、観に行った記憶があります。

当時は標本でしか観られなかった外国のカブトムシ達も、今では普通に売られています(今の子供たちが羨ましい)。

皆様は、ヘラクレスオオカブトムシとコーカサスオオカブトムシではどちらが好きですか？

-----  
■水総研メールマガジン(毎週金曜日発行)  
■配信の変更、解除は、こちらから↓  
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン106

## "神奈川県漁業士会"の活動



写真1 親子でアジの開き方を！



写真2 カップルで教わっております。  
どちらが上手いかな？



写真3 外人さんも来られました。



写真4 開いたアジをフライにして舌鼓！  
味もまた格別？

[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。