

神奈川県水産技術センターメルマガ 166-175

- | | | |
|-------|----------------------------------|-----|
| no166 | 2006年10月20日 | P1 |
| | ワカサギの話(1) | |
| | 昨年冬は寒かったですね | |
| | 神奈川県漁業現場の紹介3 | |
| no167 | 2006年10月27日 | P6 |
| | 川のアナゴ? | |
| | 調査あれこれ? | |
| no168 | 2006年11月3日 | P10 |
| | よもやま話4 | |
| | 城ヶ島の裸もぐりについて | |
| no169 | 2006年11月10日 | P14 |
| | 魚の購入から調理までを観察して(2) | |
| | 日本の漁船は、何でみんな同じようなかたちなのか! | |
| | 神奈川県漁業現場の紹介4 | |
| no170 | 2006年11月17日 | P20 |
| | 毎日、アユと格闘中? | |
| | 魚の鑑定依頼 | |
| no171 | 2006年11月24日 | P22 |
| | ビール瓶の中身を考える | |
| | 水産技術センターホームページ「市場をあるく」その二百を越えました | |
| no172 | 2006年12月1日 | P24 |
| | “塩分”-海の水のしょっぱさ-【その3】 | |
| | 面白い魚を食べてみました(マツカサウオ) | |
| no173 | 2006年12月8日 | P27 |
| | 研究員のたしなみ? | |
| | 三浦半島の冬の味覚三浦ワカメ&三浦大根 | |
| | 神奈川県漁協(漁業の現場)紹介36 | |

no174 2006年12月15日 P34
魚食普及の鍵は街の魚屋さん
仏様の恩返し

no175 2006年12月22日 P38
これがアワビ？
迷惑なプレゼント！

神奈川県水産技術センター メールマガ166

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.166 2006-10-20

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.166 2006-10-20

~~~~~

## □研究員コラム

○今年の冬は寒かったですね (内水面試験場 相川 英明)

○ワカサギの話(1) ー 県内で育った親魚から卵を採っています ー (内水面試験場 利波 之徳)

○神奈川県の水産現場の紹介3 普及指導員現場百景その2 (企画経営部普及指導担当 鎌滝裕文)

○今年の冬は寒かったですね

(内水面試験場 相川英明)

飼育施設中心の仕事のため、毎日、ほぼ一日中長靴を履いて過ごしています。冬でも、特に去年は足が冷え、何か防寒対策をと考えてみました。まず、長靴に使用する中敷を搜してみました。100円ショップの中敷コーナーに行くと、いろいろなものの中に良さそうなものがありました。

キャンプ用品で寝袋の下に敷いて使用するアルミのフィルムを張ったマット(通称、銀マット)を足型に切り抜いたものが中敷として売っていました。しかし、これは子供用で、大人用だけは売り切れていました。「自分と同じ考えの人が結構いるのだな」と思いつつ、100円ショップの中敷コーナーで他のものを物色しましたが、私が求める性能(長靴を履いたり脱いだりした時に、そのつど中敷がめくり上がらない剛性の高いもの)の中敷はありませんでした。

次にホームセンターに行きました。職人用の中敷がずらりと並べてあり、剛性の高いものがありそうだと期待できます。なかには「遠赤外線」と書いたものがあり、700-800円です。先ほど100円の中敷を見つけたため、ずいぶん高く感じました。よく吟味した結果、「保温」と銘打ってあるので150円のフェルト製のシンプルなものを購入しました。

早速、試したところ、剛性は高く、めくり上がることはありません。保温性もなかなか良い具合でした。

一方、他の100円ショップで銀マットの中敷を見つけました。こちらを購入して試しましたが、2-3日使用するとマットの部分がすっかり潰れてしまい、使用した感じはいまひとつでした。

結局、高価な中敷は試していませんが、フェルト製の中敷で十分であるというのが私の結論です。

高価と言えば、靴下は奮発して「発熱するもの」を購入し、試してみました。メールマガジンの順番が寒い時節に回ってきたら、靴下について書きたいと思っています。

○ワカサギの話(1) ー 県内で育った親魚から卵を採っています ー

(内水面試験場 利波 之徳)

ワカサギは、県内では芦ノ湖を始め、丹沢湖、津久井湖、相模湖等に生息していて、釣りの対象として多くの釣り人に親しまれています。特に芦ノ湖のワカサギは、刺網を使って漁獲されていて、毎年、宮内庁に献上される逸品です。

このように本県でもスッカリ定着した感があるワカサギですが、元々は全て他県から移植されたものです。ワカサギの主な原産地は網走湖(北海道)、小川原湖(青森県)、霞ヶ浦(茨城県)等の海水の混じる湖(汽水湖)です。しかし、ワカサギは淡水域でも繁殖が可能のため、全国で移植が行われました。現在の主力産地である諏訪湖は、1915年に霞ヶ浦から移植放流されて定着したものです。主力産地である諏訪湖でも近年は不良続きで、昨年には、全面禁漁せざるを得ない状況にまで資源が減少してしまいました。

本県のワカサギも、各地から受精卵を購入してきて放流を続けた結果、県民の皆さんに親しまれる様になった訳です。芦ノ湖の場合では、毎年、5億-11億粒もの卵を購入して放流してきました。

一方、主力産地である諏訪湖でも近年は不良続きで、昨年には、全面禁漁せざるを得ない状況にまで資源が減少してしまいました(今年は、禁漁の甲斐あってか例年並と言われています)。他県に依存した状態では、ワカサギを安定的に増やすことが難し

くなってきたため、芦ノ湖と津久井湖では、近年、自湖産の親魚を定置網などで採捕して採卵する取り組みを行っています。

採卵の方法も改良されています。従来は、定置網などで獲った親魚1尾づつから卵と精子を搾り出して受精させていましたが、親魚1尾あたり1万粒(体重10gの場合)の卵が採れるとしても1億粒の卵を確保するためには、1万尾を搾らなければなりません。しかし、今では、親魚を狭い水槽に一昼夜入れておいて、自然に産卵(水槽内自然産卵法)させることができるようになりました。

このような県内の関係者の努力によって、ワカサギ資源が安定的に利用できるようになってきています。

---

### ○神奈川県漁業現場の紹介3 普及指導員現場百景その2

今回は、普及指導員現場百景その2です。

前回予告していたものを最初から報告いたします。写真を下記のURLから見ていただきたいのですが、変形したアナゴ筒です。実際に横浜港沖に仕掛けておいて揚げてきたらこうなっていたというものです。熱で変形したようにも見えます。仕掛けた筒すべてが変形していたわけではなく、10本程度が変形しており、この写真のものが一番ひどいものでした。急に力をかけられると割れてしまうものなので、アンカーではないと思っております。専門家にも話を聞いているのですが、はっきりした理由がいまだにわかりません。

その他にもいろいろな写真を掲載しています。下記のURLからご覧ください。なるべく仕事現場の写真を多くしました。

現場百景の写真はこちらから<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582825.html>

(取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝)

(次回は、神奈川県漁業現場紹介4 マダイ放流同行記です。神奈川県沿岸には毎年マダイを多い年で100万尾以上放流しています。これは全国的に見ても誇れることです。財団法人神奈川県栽培漁業協会というところがマダイを育てているのですが、生き物を卵からかえして育てると言う作業は結構大変です。そうした現場の話や漁業関係者が放流に熱心なわけを紹介させていただこうと思っております。周辺のいろいろな景色の写真も撮影しましたので、ご期待ください。)

---

■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166

## 普及指導員現場百景その2



アナゴ筒の断面ですが普通は円形です。つぶされて変形してます。筒全体も押しつぶされたような感じになっています。筒が仕掛けられていた場所は、底質が泥です。上から押しつぶされたなら下側は固くないとだめなような気がしますが・・・まさにミステリアスです。



続いて変形しているアナゴ筒です。この筒は、全体でみても一番変形しているものです。全体的につぶされており、もう使えません。急に圧力がかかると割れてしまうはずですが……。なんとつぶれたこの筒にはアナゴが生きたまま入っていたそうです。筒が上から何かに押し付けられて泥をかぶってしまうとアナゴは生きていられません。アンカーやチェーンが原因とは考えにくいですね。



6月から10月にかけて東京湾では底層の酸素が少なくなるとい現象がおきます。当然酸素が少ないと魚介類は生きていけませんから、酸素がないところで商売をしても魚を獲ることはできません。東京湾の漁業者の重大な関心事です。今では漁業者自らこの調査を行うようになりました。私どもの普及指導担当が現場で測定場所や測定方法の指導を行い、ここで得たデータをもとに資源環境部の研究員に貧酸素水塊の状況がどうなっているのかという絵を書いてもらっています。[水産技術センターのホームページ](#)からでも見ることができますので、皆様も是非ご利用ください。



ヒラメの放流も指導しています。漁業者に渡されるヒラメはまだ小さいものです。小さいまま放流すると他の魚に食べられたり死んでしまう確率が非常に高いので、中間育成と言って漁業者はすぐには放流しないで、ある程度大きく育ててから放流しています。写真のヒラメは1日に1mmという大ききで成長しました。ヒラメは成長の早い魚です。平均で全長10cmくらいの大きさになっています。右側の写真は地元小学生にヒラメを放流してもらいました。「小さい魚は大切にね」という漁業者の言葉は理解できたと思います。



横須賀では漁業者が観光ワカメ刈りを行っています。ワカメのオーナー制度というものをやっていてワカメの種差しから収穫までを体験できるコースもあります。



前にも海苔すき体験の写真は紹介しましたが、海苔すきを行ったあとこのように干して、食べてもらうことも重要です。写真のとおり海苔の出来栄はあまりよくないですが、自分で海苔をすいて、干して、食べるということを体験することが重要です。地産地消の原点と言えるのではないのでしょうか。海苔は乾燥してくるとパチパチと音が聞こえます。普通は漁師さんしか体験できないことですね。右側の写真ですが、横須賀の漁業者は地元小学生にカゴ網の体験もやっています。漁村に近い小学校は得ることが多いですね。



漁協からたまにこれ何ですか？という質問を受けます。それがこの左側の写真です。さて何でしょう。答えはキンセンガニとい

うカニです。いっぱい獲れば商売になりますがこれ1匹でした。右側の写真は標識のついたアワビです。標識放流試験で再捕されたものです。黄色いマーカーが放流したという証拠です。これで大きさが殻長14cmくらいでした。



左側の写真ですが、この船ちょっと変じゃありませんか。ブリッジが異様に低い。船長さんの上半身が完全に見えてしまっています。答えは右側のとおり。橋の桁が低すぎてこうなっているのです。とは言ってもずっとこのままではなくて沖へ出れば油圧でブリッジが上がってきます。余分な油圧システムが必要になるので、ここの漁協の船は、建造すると通常より何百万円も高くなります。



横須賀（新安浦港）では土曜、日曜に朝市を開催しています。こちらはまだ小規模な日曜朝市のほうです。新鮮な魚を購入することができます。結構プロっぽい人も購入していきます。それだけ新鮮さは保証されているということでしょうか。右側は調査したときにとれた東京湾の魚です。東京湾の生産力は、計り知れないものがあると思います。

[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 メルマガ167

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.167 2006-10-27

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.167 2006-10-27

~~~~~

□□研究員コラム

○川のアナゴ？

(内水面試験場 勝呂 尚之)

○調査あれこれ5

(内水面試験場 山本 裕康)

○川のアナゴ？

(内水面試験場 勝呂 尚之)

川の「アナゴ」を知っていますか？ウナギのことではありませんよ。その名もずばり「カワアナゴ」……。アナゴとは似ても似つかないハゼの仲間です。本県では多摩川や相模川等の河口域に生息しています。25センチ程度になる大型のハゼで、普段は茶色っぽい地味な体色ですが、興奮すると二色にくっきり染め分けされます(写真1)。河口域の環境悪化で一時は姿を消していましたが、最近はちょっとだけ回復傾向にあります。それでも県のレッドデータブックでは、絶滅危惧種1B類に指定されています。

試験場では本種の分布調査や飼育試験を行っています。ときおり水槽内で産卵することがあります。とても小さな卵(写真2)でうっかりすると水カビやコケと間違えてしまうほどです。卵は翌日にはふ化し、未発達で糸くずのような稚魚がうじゃうじゃ出てきます。1回あたりの産卵数は十萬粒にも及ぶため、水槽は稚魚で真っ白です。

しかし、本種はあまりに稚魚が小さすぎるため、通常多くの種類で利用されているシオミズツボワムシではうまく育ちません。今後は、珪藻類などを与えて成長させることを考えています。ところでカワアナゴは、なぜ「川アナゴ」なのでしょう？今年の夏、相模川で懐中電灯を照らしながら魚類を採集していると、土管から頭だけを出している本種に出会いました。その姿を上から見た瞬間、ひらめきました。なるほど頭のかたちが、アナゴやウナギに似ています。つまり頭部が「アナゴ」だったのね？(ただし、この説はあくまで私の自論です)。

本種は、雨で濁りが出た時に河口域で釣れることがあります。関係の情報をお持ちの方はご連絡下さい。

● カワアナゴの写真は下記からどうぞ！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582822.html>

○調査あれこれ5

(内水面試験場 山本 裕康)

私の調査シリーズ(?)も5回目となりました。ということで、今回は私の5年目(2001年)の調査でネタ探しをしました。

この年から相模川で新しく開始した調査がありました。それは、アユ仔魚の標識放流と再捕をするという調査です。放流する魚等は、予め発眼卵時にALC(アリザリンコンプレクソン)という試薬で、アユ頭部内にある耳石に紫外線照射で発光するマーカーを付けた、発眼卵または仔魚を使用しました。

再捕は、毎年行っていた夜間の降下量調査(VOL.102 2005-7-29 調査あれこれ2を参照)に加えて、新たに河口調査(河口域での船曳によるプランクトンネットやそりネットでの採捕、河口域の両岸の人力によるサーフネットでの採捕)、渚調査(なぎさ帯での人力によるサーフネットでの採捕)、集魚灯調査(日没からランタンを使用して河口や沿岸の港で灯りに集まった仔魚をタモで採捕)を実施しました。

当時は、他県での実施例などを参考に作業をしたのですが、初めての作業が多く苦労しました。標識放流は、天然アユのふ化時間帯に合わせ放流するように準備を始めても作業時間がかかり過ぎて、時間ギリギリに現場に到着したり、水槽を積んだ車で水際まで入るのに河原で車がはまりそうになったりしました。でも、初回にしては上手く行った方だと思います。

再捕の降水量調査は毎年実施しているものなので特に問題は無かったのですが、河口調査と渚調査はかなり潮の干満と天候（特に風！）に左右される調査だと痛感しました。中でも渚調査は波打ち際を人力でネットで曳かねばならず、初年度は長くても胸のあたりまでしかない胴付きで行っていたので、急に大きい波が来る事を考えると、本来、曳きたい水深でやるには臍もしくはかなり穏やかな状態でないと、濡れるのを覚悟しなければなりませんでした。

でも、渚調査や集魚灯調査は普段の河川調査では見られない汽水域の生き物や海水魚なども取れたりして、新鮮で楽しい調査です。現在の渚調査は、胴付きからドライスーツに変更され濡れる心配はせずに調査を行っています。（ちょっと、首が絞まるのがキツイですが・・・。）

● 「サーフネットの写真」は下記からどうぞ！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582823.html>

■水産技術センター 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

[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167-1

"川のアナゴ?"



興奮して2色になったカワアナゴ

カワアナゴの卵（直径0.3mm）

[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167-2

"調査あれこれ5"



サーフネット（昔）

サーフネット（今）

[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168

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.168 2006-11-3

~~~~~

□□ 研究員コラム

○よもやま話 4

(企画経営部 村上 哲士)

○城ヶ島の裸もぐりについて

(企画経営部 池田 文雄)

-----  
○よもやま話 4

(企画経営部 村上 哲士)

さて、前回では水産試験場(現水産技術センター)に転勤になり、仕事内容もがらりと変わって、またまた格好悪い話で終わり、そろそろ別の話にしようかと思ったのですが、この職場には意外と長く居させてもらいまして、仕事内容が種苗生産という一種職人芸的な事も関係しているのかも知れませんが、貝類担当として11年間勤務し、最も話題が多いところでもあり、もう少しお付き合いください。

初年度は訳もわからずサザエの種苗生産に取り組んだのですが、案の定、大敗を喫したのは前回のとおりで。しかし、2年目はそれなりにハードルは残っていたものの、前年に散々苦労したかいもあり、順風満帆とはいきませんでした。前の年のように採卵を11月頃まですることも無く(通常サザエの産卵期は夏です)、生産数量も前年の倍以上となり、担当者としてはホツとした次第です。私が転勤する頃にはサザエは60万個以上を生産できるようになりましたし、現在ではその数は70万個以上を安定的に生産しています。

種苗生産の仕事を担当して感じた事は、生物そのものについての理解が必要な事、餌は何が好きか、一日や年間を通しての行動パターン等、調べだしたらきりが無い(それはそれで楽しいのですが)。また、趣味のように少数で飼育するのは勝手が違います。数十万のオーダーで生産するには計画的かつ効率良く飼育管理を行う必要があります、生産準備から途中の飼育管理、漁協への出荷まで一連の行程を魚類生産と調整を図り(海水や水槽の使用等について)つつ、電気代などの経費をいかに節減するかに頭を悩ませました。

また、種苗生産を行ううえで重要な海水や空気を供給するための施設の維持管理では、揚水ポンプ、ブロー(水槽内で気泡を出す機械)やろ過器など初めて見る機械を教わりながら扱いました。停電時には機械はストップしますので、ブローを動かすためのエンジン始動(真っ暗な中、懐中電灯で照らしながら手動でエンジンをかけるのは結構大変ですし、危ない!)、台風の時などは波・風に備える準備等々、今までに経験した事の無いことばかりでした。今では、非常用発電機が設置されましたので、停電の時にブローを手動で動かさずに済むそうです。最も、最近は停電自体がほとんどないようです。また、機械類は使用しているうちに寿命がきます。それらの修理や更新の計画、当然お金がかかりますから、予算との調整等々で面倒なことでしたが、それをしないと維持管理になりません。完全な裏方仕事ですね。

しかし、一番大変だったのはチームワークでしょうか。この仕事は一人では出来ません。当時は生産関係だけで十数名いました、一応担当は貝類、魚類と別れていましたが、忙しい時はお互いに手伝う形です。今もそれは同じですが、人数は減っています(年齢構成は当時プラス十数年か...)。最初は、師匠もいましたので、まア指示どおり動いていけば良かったですし、基本的には貝類主体で魚類はたまに手伝い、後は本来好きでした生き物を扱ったり観察したりですから、楽しいものでした(実は結構大変だったのですが)。

状況に劇的な変化が訪れたのは、動くはずは無い(こちらの都合の良い思い込み)師匠が転勤になってからです。当時の生産現場で研究員は私が二番目(年齢的にも)でしたので、当然ながら現場の取りまとめ役は私に回ってきました。今までは乳母日傘でやれたのが、飼育している生物の状態把握はもちろんなのですが、施設のお守りに始まり、日々の仕事(作業の質や量を勘案して各人への割振り等々)から年間のスケジュールの組立て(従来はせいぜい貝類関係だけだったのが魚類との調整も!)から他部署との連絡調整など、たった2年間でしたが改めて上に立つ人の大変さを思い知らされました。

人には向き不向きは間違いなくあるでしょうし、それでも状況が許さない時には仕方ないのですが、取りまとめ役としては少々役不足だったかなと思っています。それでも大過なくやれたのは、一緒に働いていた方々のお陰だと思います。もう退職された方、まだ現役の方、ありがとうございました。

今回は今までに無く格好の良いところが出たと思ったら、情けない話も混ざってしまいましたが、今までと比べれば良いほうですかね。

---

## ○城ヶ島の裸もぐりについて

(企画経営部 池田 文雄)

三浦市の南端に城ヶ島がありますが、今回はこの城ヶ島の裸もぐりについてご紹介いたします。

城ヶ島の裸もぐりは、城ヶ島漁労習俗調査によれば明治の頃、5月1日（海はまだ冷たいです）になると諸磯の地先へでかけたようです。諸磯とは入会いになっていたので入漁料は払うことはなかったと記録されています。城ヶ島における裸もぐりの解禁日は、明治の頃は6月1日から9月28日まででした。時期によりシャツ1枚を身につけて潜ることはありますが、字のごとくほとんどが裸でもぐります。

裸もぐりで採るものは、地先の磯根資源（アワビ、サザエ、トコブシ、ウニ、テングサ等）で、採るものによって使用する道具（写真1）のコゾも異なります。また、現在の解禁期間は6月1日から9月20日までと以前とは少し短くなっております。

城ヶ島の裸もぐりが他の地区と異なるところは、船上で体を休めるために「ヒドコ」というもの写真2（家庭の囲炉裏【イロリ】のようなもの）を船の中央に設置し、周りを板や藁で編んだむしろ等で囲いその中でたき火（マキは松を使用する、他のマキは使用しないなぜならばパチパチして火が飛び船に移る可能性があるからです。松は火が飛ばないから潜っていても心配ない）をすることで体を暖めて、もぐるということを数回繰り返しアワビ、サザエ、テングサ等を獲っています。たまには、採ったアワビ、サザエを焼いて食べることもあるそうです。

潜って採った漁獲物を入れるものをスカリといいます。そのスカリ（写真3）は網で作った袋ですがこれをタルに結びつけます。タルが潜っている間流されないように数mの縄でタルと体を結びつけるか又は体の代りに道具（アワビ、サザエ等を採る道具）に縄を結びつけます。そのタルは「マゲダル」（写真1）といいます。これは潜っている時にタルの上で体を休めたり、漁獲物を保管したりするための重要な道具です。

また、潜って作業を続けている時間は人により異なりますが約1時間以内で、船にあがり漁獲物をスカリから取り出し船のカメに移し1回目の作業が終了します。この作業の繰り返しを1日3回から4回ぐらい行った後と、港に帰って漁獲物を漁協に水揚げします。テングサの場合には船揚場の周辺の広場で干し、裸もぐりの1日の作業が終了します。なお、テングサの場合は乾燥後、決められた集荷日に集められます。

● 写真は下記からどうぞ！

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p755557.html>

---

■水産技術センター 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)

---

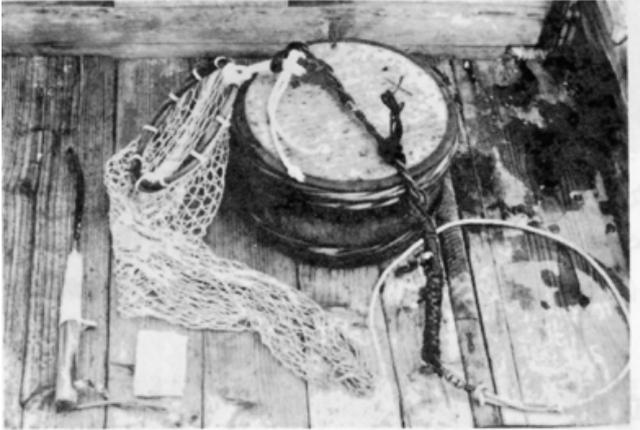
[メルマガTOPへ](#)

## 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168

城ヶ島の裸もぐりについて



裸潜水漁業用具

左よりコゾ、スカリ、マゲダル（直径28cm）

（高さ15cm）

スカリの長さ約90cm

口径約15cm



モグリ（裸潜水漁業）の船においたヒドコ



スカリ  
長さ 98cm

[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169

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.169 2006-11-10

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.169 2006-11-10

~~~~~

□研究員コラム

- 魚の購入から調理までを観察して(2) (企画経営部 長谷川 保)
- 日本の漁船は、何でみんな同じようなかたちなのか！ (企画経営部 鎌滝 裕文)
- 神奈川県の漁業現場の紹介4 マダイ放流同行記 (企画経営部 鎌滝 裕文)

○魚の購入から調理までを観察して(2) (企画経営部 長谷川 保)

前回の(1)の話で、私は魚の種類より鮮度を優先して購入していることを書かせていただきました。今回は、購入後のスーパーのサービス、魚の調理などで感じたことを、とりとめがないかもしれませんがメモにしてみました。

鮮度の良いイナダ1本をスーパーの買物カゴに入れたとき、蓄冷材を持って来なかったと気づきました。早く帰らねばと思い、他の買い物を早めにしてレジの方に急ぐことにしました。レジでの支払いが終わり帰りの通路の途中に無料の蓄冷材を入れているクールボックスが置いてあるのに気づきました。蓄冷材は15cm四方の平たいビニールパック(水を凍らせたもの)です。これが2つまで無料でいただけると書いてあり、これ幸いと思い2つの蓄冷材をいただきました。サービスが行き届いているスーパーだと関心しました。(いつも町はずれに住んでいるので、都会では当たり前かもしれませんが・・・)

その後、自宅に帰り、早速イナダの前処理に取りかかりました。自宅には出刃包丁もありましたが、使い慣れた家庭用の包丁を研ぎ、まず、鱗を取ってから頭を落とし、内臓を取り出してから三枚におろしました。

ここまでは家庭用の包丁で対応できましたが、イナダのあらも無駄なく食べようと思い、あら煮にするため、中落ち(背骨の部分)と頭を適当に裁断することにしました。大きな魚の中骨と頭は、とても家庭用の包丁で切れません。例えば、今回のイナダの背骨は直径7mm程あり、家庭用の包丁を振り下ろしてもなかなかうまく切れません。そこで出刃包丁の出番です。重さもそれなりにあり、出刃包丁で背骨めがけて振り下ろせば「ガーン」と大きな音はしますが、一回で軽く裁断となります。こうして620円程のイナダは、「4人分として十二分な量の美しい刺身」と「大皿一杯のあら煮素材」のできあがりです。

ここまでは良かったのですが、あら煮素材がかなりの量であったため、これを元に家内にぶり大根の煮物を作ってもらいました。しかし、ぶり大根の煮物は、鍋一杯の量となり、これを食べるのに土曜・日曜の2日もかかってしまい、丸の魚を食べることの良さとお変さを両方味わうことになりました。最も他の料理方法でやればそれぞれの料理の量も少なく、2日にかけて食べることもならなかったのかもしれない。

前回と今回で魚の購入から調理まで感じたことをとりとめもなく書いてしまいましたが、さて、皆様は、どのように魚を選択し購入して調理をしておられるのでしょうか。第三者的に見てみるのもよいかもしれません。

○日本の漁船は、何でみんな同じようなかたちなのか！ (企画経営部 鎌滝 裕文)

仕事で浜まわりをしていて、沿岸漁業を営む小型船舶(20トン未満の船舶を法律上小型船舶と呼びます)はなぜ似たような形ばかりなのかとよく思います。営む漁業種類によって、使い勝手を考えるため多少のデザイン上の違いは見られますが、漁業種類が同じ船なら形はみんな似てしまいます。もっと斬新なデザインというか変わった形の船があってもいいかなとも思います。

実は県に入りたてのころ、漁船の登録や建造許可といった業務を担当していました。漁船を建造するのにあたっては、漁船法や漁船法施行規則なる法律でかなり細かいところまで規定されています。魚をとり過ぎないように海の資源を守っていくためにはある程度の規制は仕方のないことなのかもしれません。船の長さとの比率、長さとの比率、幅との比率をいくら以内に収めなさいという船の外形を制限するかのようなものもありますが、だからと言ってみんな同じような形になるものでもないと思います。

しかし、私の頭の中にすごいデザインの漁船の記憶が1隻だけあります。神奈川県の漁船ではありませんでしたが、今まで見たことがないようなすごいデザインのれっきとした漁船でした。居住区(操舵室と船室)が船体の一番前にあり、居住区の低層部分には応接間のようなソファセットのある船室、その上層に操舵室がありました。まるでクルーザーのようでした。船体の真

中より後の部分は作業スペースになっていました。特にエンジンと推進設備が凄かった。エンジンは外国製で二基あり、推進設備はスクリューではなくジェット推進でした。海上で後進（バック）をかけるのは大変だそうです。いろいろな規制をものともせず、「凄いデザインの船だなぁ。いったい誰が設計したのかな」などと感動したことがあります。

イタリアへいけばジウジャーロやピニンファリーナなんてデザイナーが船舶にも惜しげもなく出てきそうですが、日本ではデザインより実用性重視という感じでつまらない。漁船にも「もっと華やかさがほしい」そんな気がしています。ただ、この職場へ来て、横浜で釣り船を兼業している漁業者から体の不自由な方も釣りを楽しんでもらえるようなバリアフリーの船を造りたいという話を聞きました。

現在のつり船って設備は立派になりましたが、私の知っている範囲ではバリアフリーという配慮がほとんどありません。この漁業者は、今一部を改良して車椅子の方でも楽しめる船にしていますが、こうした配慮も意識せずに自然に取り入れてこそデザインかなと最近思うようになり、見た目の華やかさだけではないのかなと思うようになってきました。

○神奈川県漁業現場の紹介 4 マダイ放流同行記

今回は、横須賀市東部漁協久里浜支所が行ったマダイ放流に同行させていただきましたので、その様子などを紹介したいと思います。

マダイは神奈川県で一番多く放流されている魚種であり、同時によく研究もされている魚種です。親から卵をとって稚魚にして育てるといった種苗生産技術がすでに確立している魚種でもあります。神奈川県では多い年で百万尾以上放流しており、ある意味シンボリックな魚でもあります。

現在、マダイの種苗生産を財団法人神奈川県栽培漁業協会というところが行っています。技術が確立されているからといって、マニュアルどおりにいかないのが、魚類の種苗生産の宿命ともいえます。大前提で読者の皆様にお伝えしたいことは生き物を育てるといことは大変であるということです。種苗生産の作業が始まると職員はマダイの面倒をつきっきりでみないといけません。まず、魚が小さいうちは非常に病気にかかりやすく、早期発見できれば水産用医薬品で対応できますが、できなければ全滅ということもあります。薬で対応できると言っても薬事法で使用できる薬が魚種ごとに厳しく決められており対応が難しい部分でもあります。しかも小さい魚の病気の兆候を見抜く力はかなりの熟練が必要とされます。言葉はあまりよくありませんが、ある意味「オタク」になりきる必要があります。そのくらいしなければ魚は育てられないということです。

わたくし自身もナマコの種苗生産に漁協の研究会と取り組んでいますが、種苗生産する季節を少し見誤ったり、餌の与える量を失敗したり、水槽の掃除を怠ったりして、ナマコの幼生を全滅させた経験があります。仕事の結果はシビアになるので、かなり緊張感もある職場と言ってもいいでしょう。

マダイはある程度の大きさになると海上の生簀へ移されます。下記のURLに掲載している写真は、その海上生簀のシーンから始まりますが、ここまでマダイを育ててきた栽培漁業協会の職員の方々の苦労はかなりのものだろうという推測はできます。魚がある程度の大きさになれば餌をどんどん食べます。餌をやらなければいけないので、大量の餌を運ぶためにかなりの力仕事が必要になります。大量の魚を育てるといことは、多くの力仕事もしなければならぬこととなります。

マダイは神奈川県の沿岸に放流されています。マダイは漁業者よりもつり船のお客さんなどが釣る量の方が多いたことが神奈川県では知られています。この日、一緒に放流を行った漁師さんは「釣り船に半分以上釣られても、放流は絶対に必要だ」「マダイを放流しなければ3年でいなくなるだろう」と言いました。何の根拠もありませんが、長年、海で商売をしてきた漁師さんの言葉は、それなりの重みがあります。根拠より説得力がありました。「3年でいなくなれば放流してもマダイは簡単には増えない」「今までそうやっていくつもの魚種が消えてきたんじゃないかな」と言いました。もう、そんなことはしたくないという漁師さんの強い意思を感じました。

現場の写真や風景なども撮影しましたので、こちらからどうぞ
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582819.html>

(取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝)

(次回は、横須賀市東部漁協浦賀久比里支所浦賀出張所を紹介します。以前に浦賀久比里支所を紹介させていただきましたが、浦賀出張所はまだ紹介させていただいておりません。浦賀（うらが）という地名は歴史的にも有名ですが、漁業も行われております。風景も含めていろいろ紹介していきますのでご期待ください。)

■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

[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169

マダイ放流同行記



当日は、東京湾側の久里浜（くりはま）から相模湾側の小網代（こあじろ）まで船でマダイとクロダイを受け取りに行きます。片道で約50分かかります。横須賀市東部漁協久里浜支所は東京湾フェリーの久里浜乗船場のすぐ近くです。つり船も多く、このときはワラサがかなり揚がっているということで、つり船は大賑わいでした。



久里浜沖はかなりのつり船で賑わっています。全船ワラサ（ブリの小さいものを言いますが1尾で3-4kgあります。）狙いで



予定どおり、久里浜から50分で小網代につきました。ここにはシーボニアというマリーナがあります。港に入る手前に右側にあるような定置網があります。船はうまく避けて通過していきます。



生簀 (いけす) に漁船を寄せて魚を積み込みます。その前に生簀の網を絞って魚をすくいやすくします。到着が約束時間より早かったのですが、栽培漁業協会の職員の方々がもう待っていてくれました。



マダイ、クロダイを積み込みます。両方ともに2万尾を積み込むのですが、結構重くて体力が必要です。作業している人たちは慣れているので簡単にやっているように見えますが、これらの作業は船上では意外と難しいです。



漁船の中の魚は容量いっぱい積みましたが、積みきれませんでした。結局、久里浜と小網代の間を2往復することになりました。今は燃料代も上がっています。無理に積みれば何とかかなりそうですが、酸欠で死んでしまう可能性があります。漁業者は自分の燃料代のことよりもマダイ、クロダイの方を心配していました。



左側がクロダイ、右側がマダイです。両方とも小ぶりですが、釣りをしたかたならどちらも見覚えがある魚ですね。マダイの特徴である尾びれの先はもう黒っぽくなってますね。



小網代から久里浜へ返る途中です。三崎漁港をとおります。左側が魚市場。右側が「うらり」という施設（市民ホール、魚介類販売などがあります。）です。右側の写真に黄色と赤色の船が見えますが、ニジイロサカナ号というグラスボートです。この船で三崎周辺の海中を見ることが出来ます。



久里浜沖までもどって放流です。放流場所は1ヶ所ではなく何ヶ所にも分けて行いました。発電所のまわりやアシカ島周辺に放流しました。右側の写真の後方に2つ見えている小さな島がアシカ島です。東京湾フェリーに乗船された方ならばすぐ近くで見ることができるのでご存知の方も多いかと思えます。



帰りに漁師さんと何気なく話していると「一端マダイがいなくなると放流しても増やすことは難しい。今までとるばかりで、何もしないでいたためいなくなった魚が結構いるんだよ」と熱く語ってくれました。右側は栽培協会職員の方です。彼は一緒に船に乗って、酸欠しないか魚の面倒を見てくれ、放流まで手伝ってくれました。神奈川県がマダイを100万尾放流できる体制は彼らの見えない努力があるからこそできるものであると感じます。今、神奈川ではマダイ協力金制度というものがあって、タイを釣る目的のつり船のお客さんから協力金をお願いしています。私もたまにマダイ釣りをやるのですが、協力金については漁業者の方々の熱い思い、栽培協会職員の外には決して見せない苦勞を考えると同じ海を利用するものとして、現場をよく知るものとして、No（ノー）ということはいえませんが、

[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170

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.170 2006-11-17

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.170 2006-11-17

~~~~~

## □研究員コラム

○毎日、アユと格闘中？（内水面試験場 水津 敏博）

○魚の鑑定依頼（資源環境部 岡部 久）

-----

○毎日、アユと格闘中？

（内水面試験場 水津 敏博）

アユは重要な淡水魚です。神奈川県の内水面漁獲量の半分はアユが占めています。この、大切なアユについて内水面試験場では以前から精力的に取り組んでいます。平成18年度の内水面試験場の研究課題は12課題ですが、このうちアユに関する研究は次の6課題です。

- ・アユ資源対策研究
- ・アユ遡上量等調査
- ・アユ種苗生産親魚育成・発眼卵供給事業
- ・アユ資源増大対策事業
- ・魚病対策技術・ワクチン推進研究
- ・カワウ食害防止総合対策

課題名では何のことか分かりませんので、毎月のアユに関する主な仕事をあげてみます

4月：相模川で遡上する稚アユの尾数調査

5月：解禁前のためし釣り調査

6月：アユ冷水病ワクチンの試験

7月：採卵用の親アユの飼育

8月：採卵用の親アユの選別

9月：種苗生産用のアユの採卵

10月：相模川で産卵するアユの調査

11月：相模川での稚アユの調査

12月：相模川河口域での稚アユの調査

1月：試験場での稚アユの飼育

2月：アユを食害するカワウの調査

3月：海に下った稚アユの調査

という訳で、毎日何かしらアユに関する調査などを行っています。そして、アユは1年中試験場で飼育していますし、アユの漁期は川で調査を行っているし、といった具合です。内水面試験場の研究員は6人ですが、この6人は何らかのアユの研究に従事しています。研究員は、どうしたら良いアユが作れるのだろうか、どうしたらアユがたくさん釣れるようになるのだろうか、等々、考えたり、悩んだりしております。解禁後のアユの状況が良い時は喜んで、悪い時はがっかりしています。

もちろん、ワガサギなどアユ以外の淡水魚の研究も行ってありますが、アユとの格闘は私たちの生き甲斐でもあります。

今後とも良いアユを作り育てるため、研究員一同がんばって参りますので、皆様方の、ご指導、ご協力のほどお願い申し上げます。

---

## ○魚の鑑定依頼

(資源環境部 岡部 久)

私は大学で魚類学研究室というところに所属していたことから、様々な魚の鑑定依頼を受けることがあります。特に海にすむ魚の子供、仔魚や稚魚を扱っていたことから、シラス干しを見ると混ざり物がないかと、つついほじくってしまうということを以前ご紹介したことがあると思います。今回は、最近あった依頼を2例、ご紹介しましょう。

### (1) スズキ

同僚のイワシ資源担当が、カタクチイワシのシラスに混獲された仔魚を見てくれという依頼がありました。全長4mm程、検鏡するとこれまで私自身が観察したことのない色素パターンと形態的特長をもち、尾鰭を支える骨の形成が進んでいる段階の仔魚でした。シラスの中に結構な割合で混ざっていましたので、正体を明らかにしたいというわけです。

まず、状況証拠として春先の相模湾沿岸のシラス船曳網調査に混獲されていること、このころ産卵期を迎える沿岸魚であること、そして成魚に比べて単純で魚種間の差異が少ない形態的特長をヒントに絞り込んでいきます。思いついた魚のいくつかについて絵合わせ(図鑑の絵と見比べること)を行ったところ、プロポーションや色素パターンはスズキの仔魚によく似ています。きちんと査定するには筋肉節数などの計数形質を照合する必要がありますが、状況証拠も合わせて判断した「スズキだと思う」という一言で納得してもらいました。

### (2) クマサカフグ

7月の某日、長井港でたもすくい船が三宅島周辺で漁獲したゴマサバの測定をしていましたところ、「このフグは食えるか？」と聞かれました。それは全長60cm程の大きなフグで、サバフグの仲間のように金属的な光沢と痘痕のような黒点が特徴的なヤツでした。見たことがなかったので、「喰わないほうがいいですよ」というと、「調べてける」とのこと、早速持ち帰って査定した結果、クマサカフグという魚であることが分かりました。

毒性については「不明」と書かれており、後日報告したときには「喰わないでよかったな」といわれました。このフグは直ぐに冷凍し、横須賀市人文・自然博物館に寄贈しました。

---

■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171

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.171 2006-11-24

~~~~~

□研究員コラム

○ビール瓶の中身を考える (資源環境部 秋元 清治)

○水産技術センターホームページ「市場をあぐる」 その二百を越えました。 (栽培技術部 一色 竜也)

○ビール瓶の中身を考える

(資源環境部 秋元 清治)

かつて「地球がもし100cmの球だったら(世界文化社)」という本を読んだことがある。この本では地球を100cmの球に例え、オゾン層の破壊、砂漠化の問題、森林破壊などの環境問題を分かりやすく取り上げていた。海に関する記述でも、地球が100cmの球であった場合、海の平均の深さは0.3mm、一番深い海でも0.9mmの深さしかなく、海水はビール大ビン1本分の量となるなど斬新なイメージで記述されていた。

地球を100cmの球とすると広大な海もわずかにビール大ビン1本分におさまってしまう。このことは地球の大きさに比べて海水の量が思ったほど多くないことを印象づけるが、ビール瓶の中には他種多様な生物が無数に存在し、生息する生物相からみるとまさに海は小宇宙の観を呈している。さらに、陸上生物に比べて海の生物はまだ未知な部分が多く、魚類に限っても毎年100種をこえる魚が新種として発見されている。

相模湾は動植物の宝庫として知られており、魚類では日本産魚類の約6割に相当する1,300種が確認されている。この中には漁業や遊漁による乱獲や海洋汚染、地球温暖化などの生息環境の変化により相模湾からすでに姿を消したあるいはその生息数が激減した魚種もいると思われる。しかし、これら希少種や絶滅種を対象とした研究はこれまでほとんど行われておらずその詳細は不明である。

これに対して、水域が狭く、海面に比べて生息種数が少ない内水面(淡水)では、稀少魚や絶滅種を含めた生態系の研究が行なわれている。神奈川県でも県内の河川や湖沼で地道なフィールド調査を実施し、これに基づき絶滅や減少が危惧される淡水魚をレッドデータブックに記載している。(レッドデータブックとは絶滅のおそれのある生物種をとりあげ、自然の保護における優先順位を決定する手助けとなる種の分布や生息状況などの情報をまとめた本)

稀少種や絶滅種を一つの糸口として、我々はビール瓶の中身が変化していることについてじっくりと考えてみるべきであろう。

(神奈川県レッドデータブックに興味のある方は下記をご覧ください。)

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/naisui/fishfile/reddat.htm>

<http://nh.kanagawa-museum.jp/kenkyu/reddata2006/gyo.html>

○水産技術センターホームページ「市場をあぐる」 その二百を越えました

(栽培技術部 一色 竜也)

2004年10月26日、水産総合研究所のホームページに「市場をあぐる」コーナーを開設して早2年、この11月1日号を持ちまして二百回を超えました。このコーナーは、漁港の水揚げ場で実施の市場調査にて、出会った魚たちや私の所感などを画像と短い文章で綴ったものです。

2年間で200回ということは、3-4日に1回は現場に出向き、お魚の顔を見ているということになります。この頻度ですから、色々と珍しいお魚にも出会えるチャンスが多いといえます。ここでは少しだけ、印象に残っているものをご紹介します。

ここ百回分を見ますと、まず挙げられるのが「番外編(2006年3月15日掲載)」の白いシビレイです。企画経営部の中村さんが掲載しました。アルビノ(白化個体)です。

アルビノは目立つため稚魚の段階で食べられてしまいますが、シビレイは胎生魚で10cm前後の稚魚で生まれるので、生き残ったのではないかとしています。私は実物が見られず残念でした。

「その百三十九」には小田原魚市場のアサヒガニが登場しました。九州南部でよく漁獲されるようですが、相模湾では珍しいです。

「その百四十五」には柴漁港のタイラギを掲載しました。東京湾では久しく水揚げがみられなかった貝です。このほかにトリガイ、アサリ、ミルクイ、ナミガイ等、貝類が多く登場するようになりました。少しずつ環境が蘇ってきているのでしょうか。

「その百五十五」では小田原魚市場のアカグツが登場しました。深海性の魚です。小田原魚市場ではこの他にホタルイカやチカメキントキなどの水揚げもあり、陸地から沖に向かって急激に深くなる海底地形の漁場特性を感じさせました。

「その百九十三」では佐島漁港のリウキュウヨロイアジを掲載しました。魚市場の職員さんから「この魚はなに？」と聞かれたのですが、即答できませんでした。所に帰って調べてみると、リウキュウヨロイアジではないかということが分かりました。リウキュウという名前のとおり南方の魚で、相模湾への出現初記録は山田（1990）が報告しております。相模湾ではかなり珍しい魚とのことでした。

こうした例は「その百八十四」に登場したキスジヒメジにも言えます。こちらは従来の分布は高知以南とされていましたが、相模湾からの発見報告は1989年です。相模湾は黒潮の影響を強く受けるため、南方系の魚がしばしば移入します。海の環境が変化して南方系の魚の分布が広がったとするのは早計ですが、やや気にしていく必要があるでしょう。

この他多種多様な魚介類が登場しましたが、分量が多くてとても紹介しきれません。本編（水技センターホームページ）でご覧いただきたいと思います。

また、「その百六十」から本ページの強力な掲載者として企画経営部の中村さんが加わりました。知識の豊富さやお魚好きについて私なんかとても敵わないです。また違った観点で興味深い情報を掲載されることと思います。今後ともご愛顧よろしくお願ひ申し上げます。

「市場をあるく」で登場してきた魚介類達
http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic_171.html

「市場をあるく」
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/ichiba/>

■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

[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172

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.172 2006-12-1

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.172 2006-12-1

~~~~~

## □研究員コラム

○“塩分” -海の水のしょっぱさ-【その3】 (資源環境部 山田 佳昭)

○面白い魚を食べてみました(マツカサウオ) (企画経営部 臼井 一茂)

-----  
○“塩分” -海の水のしょっぱさ-【その3】  
(資源環境部 山田 佳昭)

塩分の測定方法の続きです。

“塩分”が異なっても、主要な成分の順番や濃度の比はほぼ一定であることも前々回お話ししました。

「濃度の比が一定であるならどれか1つを量ればいいでしょ！」 そのとおりです。そして、どうせ量るのなら多く含まれる成分を対象とするほうが、量りやすいですし誤差も少なくなります。そこで、海水中に最も多く含まれる塩素が量られるようになりました。

海水 1 kgに含まれる塩素の量をグラムであらわしたものを「塩素量」とよび、Clと表示し、単位は%です。ただし、これには塩素そのものの他に臭素やヨウ素を塩素で置き換えた分が入っています。理由は後述します。%は千分率で、「パーミル」とよびます。%（パーセント、百分率）はおなじみですが、全体を100とした表示方法ですね。全体を1000とするのが千分率です。塩素量は、海水1000グラム中のグラムですから、千分率のほうが表しやすいわけです。

塩素量の測定には、銀滴定とよばれる方法が用いられます。一定量の海水を取り、指示薬としてクロム酸カリウムやウラニンを加え、一定濃度の硝酸銀溶液を滴下していきます。硝酸銀溶液に含まれる銀イオンが海水中の塩素イオンと結合して塩化銀ができますが、これは水に溶けないので白く沈殿します。塩素イオンが全て塩化銀になると、余りの銀イオンは指示薬と反応して赤やピンク色を示します。この直前までに滴下した硝酸銀溶液の使用量から硝酸銀濃度を求め、さらに硝酸銀量を算出していくと、反応した塩素の量を求めることができます。

この測定法は、クロム酸カリウムを用いる場合はモール法、ウラニンの場合はファヤンス法ともよばれ、沈澱滴定の一種です。学生時代は「銀滴」などよんでいたように記憶しています。現在も食品中の塩分測定などで使われています。ただしこの方法ですと、塩素だけではなく同じハロゲン族の臭素やヨウ素も銀イオンと反応してしまいます。ですので、塩素量には、臭素やヨウ素を塩素で置き換えた分が入っていることになるのです。

さて、海水中の塩素量を正確に測定できるようにし、塩分との関係を明らかにしたのは、デンマークの物理学者クヌーセン (M.H.C.Knudsen) でした。(まだ続く)

-----  
○面白い魚を食べてみました(マツカサウオ)  
(企画経営部 臼井 一茂)

日本で見ついている海水魚は、約4,000種ほどですが、この相模湾にはその1/3の1,300種類が確認されているのだそうです。実際に市場で並ぶ魚を見てみると、黒潮等によって来遊する回遊魚が量的にも多く、根魚といわれる魚種は少ないのです。その中で、食用とされて市場で扱われるのは約300種類程なんです。

ところで、普段、私たちが食用としてお店で見かける魚は、さほど多くの種類はありませんね。アジやサバ、イワシの大衆魚の御三家のほか、イカやサケ、マグロなど、皆さんが思いつく種類はいくつほどでしょうか。30種類も思い浮かべられたら、多い方だと思います。実際には、イワシといっても、七つ星とも呼ばれ、最近では高級魚化しているマイワシや、めざしなどに加工されシコイワシとかヒコイワシなどと呼ばれるカタクチイワシ、それから目の大きなウルメイワシの3種類がいます。ちなみにしらすとは、イワシの稚魚なんですよ。

さて、先日、三崎でイベントがあり、タッチングプールのお手伝いをしてきました。水槽にはカワハギやイシダイなどが入っていましたが、そのなかで、12、13cm程で体全体を硬い甲羅のようなウロコで包まれた、黄色く、しかも胸びれや背び

れが尖った骨状になっている魚がゆっくりと泳いでいました。このさかな、「マツカサウオ」といい、相模湾で獲れるようですが、鮮魚として流通することはなく、水族館などで見かける程度です。

タッチングプールでは、子供達に追いかけて回され、イベント終了の頃には、ぐったりを通り越して、ピクピクと動くだけになり、さすがに放流しても泳いでいけないだろうとのことだったので、せっかくのチャンスです。いただいてきました。

図鑑などでは、意外にも美味などと記載されていたので、硬いウロコを切って内臓を取り除き、セオリー通り塩焼きにしてみました。焼き上がりは、形の違うハコフグのようで六角形のウロコがボロボロと剥がれ、張りのある白身を食べてみると、弾力のある身で、匂いや味にはクセはなく、たしかに美味しいものではありました。

でも、これを食べるのは、これっきりでいいかなと思いました。この魚がたくさん獲れるようになったり、他の食べ物が無いときは別として、普通に食品としての一般利用はしませんからね。もともとあまり獲れないわけですから、記憶の片隅でいいわけですね。

水産の利用加工では、いろいろな魚で、魚体の大きさや季節による成分の変化を把握し、鮮度保持や加工の特性を調べます。それは、いついかなる時でも、獲れた魚をおいしく食べられる工夫が素早くできるように準備しているのです。その参考になるかな、いい勉強をさせて頂きました。

マツカサウオの写真

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582815.html>

-----  
■水技センター 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172

面白い魚を食べてみました（マツカサウオ）



マツカサウオ



オーブンで焼いたマツカサウオ

[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173

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.173 2006-12-8

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.173 2006-12-8

~~~~~

□研究員コラム

- 研究員のたしなみ? (資源環境部 田島良博)
- 三浦半島の冬の味覚 三浦ワカメ&三浦大根 (企画経営部普及指導担当 荻野隆太)
- 神奈川県の漁協 (漁業の現場) 紹介36 (企画経営部普及指導担当 鎌滝裕文)

○研究員のたしなみ? (資源環境部 田島良博)

研究職場にいと、いろいろな技術や知識が必要になります。技術という面では、観測機器を使ったり、プランクトンネットや底びき網など採集用具を使ったりといった現場での技術、海水や魚の成分などを分析する技術など、道具を使う技術が多くなりますが、道具のメンテナンスも技術のひとつでしょう。

調査用具をきちんと使えるよう整備しておくためには、修理の技術も必要になることがあります。精密機器のメンテナンスは業者にお願ひしますし、漁具の作成や修理などは、調査船の船員さんたちに頼ることが多くなります。しかし、ある程度勉強や練習をすればできることは自分でやりたいと思うのも、やはり技術屋の端くれだからでしょうね。

そんなわけで、先日底びき網の修理に挑戦しました。網の修理は、簡単に言えば破れたところをふさぐ作業ですが、丸く空いた穴を単純に縫い合わせると、その分網地が縮んでしまい、修理するたびに網が小さくなってしまいます。そこで、補修用の糸で網目を作りながら穴を埋めて行く作業をするわけです。

単純な裁縫くらいは家庭科で習ったことがあるので問題ないのですが、網を編むとなると話は別です。網目の結び方から、糸の絡め方まで、何の経験も無いまま始めたので、船員さんの修理した網を何度も見ながら、試行錯誤を繰り返し、やっと編み方を覚ええました。覚えたといっても、必要最小限の範囲で、あとは練習あるのみ！

足掛け2日、悪戦苦闘しながらもなんとか大穴達はふさがりましたが、後でよく見ると網目の大きさがバラバラ・・・。何とかこ悪い仕上がりになってしまいました。とても船員さんには見せられない代物ですが、とりあえず穴はふさがったのでよしとしました。

日常生活のなかでは、網の修理をすることなどありませんが、研究の現場に居るが故の機会ですね。これも研究員の「たしなみ」のひとつかな、などと考えたりもします。

できる事がひとつ増えるのは嬉しいもので、更に練習してもっとちゃんと編めるようになりたいのですが、そんなに調査のたびに網が破れてはたまりません！ちょっと複雑な気分でもあります。

○三浦半島の冬の味覚 三浦ワカメ&三浦大根 (企画経営部普及指導担当 荻野隆太)

気が付けばもう師走。今年もあっという間でしたね！

三浦半島では、しゃぶしゃぶやお刺身で絶品の三浦わかめ、おでんや煮物に欠かせない三浦ダイコン、定置網に多く入るスズキやみずき漁で獲れるナマコが冬の風物になっています。三浦ワカメについては昨年メルマガに記載したのでこちらをご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582888.html>

畑違いですが・・・今日は三浦大根について紹介します。

三浦大根は、三浦の地大根“高円坊系”に“練馬大根”をかけ合わせて作られた品種で、ずんぐりとした中膨れで持ち上げるのが大変なほどの大きさです。その大きさ故に、作付面積当りの収量が少ない、収穫に力が要るなど、生産者泣かせの部分もあります。しかし、味は格別！青首大根に比べて身がギッチリ詰まっているので煮込んでも煮崩れせず、煮物やふる吹き大根、おで

ん.etcで、ほっくり、とろける旨さが堪能できます！三流の大根役者なんてセリフが有りますが、三浦大根の味わいは正しく一流！地大根のトップスターと呼ぶのが相応しいですね！

●三浦半島の冬の味覚を味わう地産地消イベント開催！

金田湾の朝市では、三浦半島の冬の味覚、三浦ワカメや三浦大根のおいしさを知って頂くため、三浦半島の冬の味覚を味わう地産地消イベントが開催されます。

<三浦半島の冬の味覚を味わうキャンペーン@金田湾の朝市>

第1弾 12月10・17日 三浦大根のおでんの試食と初物即売会

コリコリとした食感でおいしい今が旬のナマコの試食即売会。

第2弾 24日は三浦ワカメのしゃぶしゃぶ試食&初物即売会。

(期間中は、三浦大根、三浦ワカメ(12月24日から)の他にスズキ、ナマコも直売するそうです)

金田湾朝市ホームページ<http://sea.ap.teacup.com/kaneda/>

●三浦ワカメ&三浦大根 地産地消メニューを味わう

上記キャンペーン期間(12月中)の朝市開市日に合わせて、朝市会場2Fのレストラン金田では、冬場の定置網に多く入るスズキや三浦大根を用いた冬の味覚定食を用意するそうです。

冬の味覚定食(スズキのムニエル・潮汁、三浦大根のブリ大根、地魚刺身3点盛り)金田湾の冬の味覚を満喫できます。

ぜひ、金田湾に足を運んで、三浦半島の冬の味覚を味わってみてください。

●次回(3月上旬)は、おいしくヘルシーな海藻 三浦のアカモクについて紹介します。

写真はこちらから<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582812.html>

○神奈川県漁業現場の紹介36

今回は、横須賀市東部漁業協同組合浦賀久比里支所浦賀出張所を紹介いたします。

浦賀出張所は浦賀港の入口にあります。浦賀というところは東京湾の入口にあたり昔から軍事的な要所として栄えてきました。また、近年まで大きな造船所(通称浦賀ドック)があり、まさに造船の街といったイメージでした。この造船所は、近年閉鎖されて街として活気は以前に比べると落ちています。

しかし、浦賀の漁業者は元気です。漁協の事務所や港の規模はそれほど大きくありませんが、刺網、タコツボ、ワカメ養殖などの漁業が盛んに行われています。漁協の組合員は、浦賀だけで10人(7経営体)います。ちょっと少ないんじゃないのと思いがちですが、思ったより活気があります。漁師さんが元気な証拠ということでしょう。写真でご紹介いたしますが、浦賀の遠景は、鄙びた漁村のイメージがあります。

浦賀港は細長い入り江になっていて、対岸が非常に迫っているのですが、湾口に橋などがなく未だに渡船があります。渡船が市民の足となっています。ちょうど広島県の尾道のようなイメージですね。フェリーではありませんが自転車は載せることができる中華風屋形船のような感じです。また、一步、路地に入ると昔ながらの町並みも見て取ることができます。観光地のように整備されているわけではありませんが、逆に町並みなどが自然な感じで好きな土地ですね。

浦賀はその立地を生かしてマリーナなどがあります。マンションなどが立ち並びリゾート地のような開発が進みました。個人的な意見ではありますが、昔ながらの町並みや史跡は維持してもらいたいと思いますね。

浦賀久比里支所では、生ワカメのゆわぷくでの販売を行っています。来年の1月からのお届けになりますが、予約は12月から受付開始です。詳しくは漁協のホームページからご確認ください。

横須賀市東部漁業協同組合浦賀久比里支所

住所 〒239-0828横須賀市久比里2-6-10(住所は浦賀久比里支所です)

電話 046-841-0225(浦賀出張所046-841-0407)

行き方 京急線浦賀駅より京急バス京急久里浜駅・JR久里浜駅行き(久10系統)で紺屋町バス停下車徒歩5分又は浦賀駅より千代ヶ崎経由京急久里浜駅行き(久19系統)で西浦賀四丁目バス停下車徒歩1分

漁協ホームページ<http://www.yokosuka-tobu-uk.com/>

漁港や周辺などの写真はこちらから<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582813.html>

(取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝)

(今回は、漁業現場の紹介5です。横須賀市東部漁協横須賀支所の一部の漁業者は、タコもみ体験というものをやっています。実際にタコをしめて、塩でもんで、茹でて食べるられる状態にしてもらってかえってもらうという体験です。生きたタコに触れるというのは大人でもあまりないと思います。当然、タコがとれる時期に行う季節限定ですが、漁業者と県民とのふれあいの機会を増やすという意味においては重要なことだって言ってもいいかもしれません。)

■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

[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173-1

"三浦半島の冬の味覚 三浦ワカメ&三浦大根"

ほっくり、旨さがとろける！ 三浦大根

三浦大根は、三浦の地大根“高円坊系”に“練馬大根”を掛け合わせて作られた品種で、ずんぐりとした中腰れで持ち上げるのが大変なほどの大きさです。その大きさ故に、作付面積当たりの収量が少ない、収穫に力が要するなど、生産者辺りからの部分もあります。しかし、**味は格別！**青首大根に比べて身がキッチリ詰まっているので煮込んでも煮崩れせず、煮物やみろ吸子大根、おでん etc で、**ほっくり、とろける旨さが堪能できます！**

三流の大根役者なんてセリフが有りますが、**三浦大根の味わいは正しく一流！地大根のトップスターと呼ぶのが相応しいですネ！**



丸々太った三浦大根



三浦半島名産
昔ながらの
三浦大根

三浦大根は三浦半島の温暖な丘陵地帯で収穫されます！



とれたての三浦大根は直ぐに出荷



ずんぐりと中太の三浦大根！

< 三浦大根 かんたんレ・シ・ビ >

- 大根葉の味噌汁
①葉は熱湯でさっと茹でて水にとり、よく絞って細かく刻む→②だし汁を火にかかげ味噌を加え、豆腐と①のだいこんの葉を加えます。
- 三浦大根ステーキ
①大根は輪切りにして皮をむき水にコンソメ1個と牛乳150ccを加え中火で40分煮込む→②①の大根の回りにベーコンを巻き、フライパンにバターを入れ焦げ目がつかない程度に焼く→③ホワイトソースをかけ、大根の葉、ハーブ、パセリで飾ります。
- 三浦大根とわかめのなます
①大根はせん切りし塩をふる→②わかめはさっと茹でて細かく刻み、さざえは蒸して薄切りにする→③わかめは水気を切り、大根、サザエを加えて群れ味噌で和える。

< とってもヘルシー三浦大根 >

- おろしたてはビタミンCたっぷり
大根のビタミンCは100g当たり15mgと豊富です。シラスや鯖き魚に欠かせない大根おろしもビタミンたっぷり！ビタミンCは空気にふれると壊れてしまうので、食す直前におろして早目に頂きましょう！
- 風邪予防や二日酔いにも！
皮の付いたままさいの目に切ったダイコンを蜂蜜に漬けたものはノドの痛みや炎症に効果があります。また、消化酵素のジアスターゼの働きにより消化が促進され、二日酔いや胃もたれにもよく効きます。
- 大根葉は油で炒めて食べると効果的
大根の葉に多く含まれるカロチンは油に溶けて吸収されるので、炒めて食べると効果的！カロチンは体の皮膚や粘膜を丈夫にする働きがあるほか、ガンの発生を防ぐ作用が知られています。



大きい葉や葉茹で、塩漬け、油炒め

小さい葉、葉巻、和え物、炒め煮、汁物

かたい部分、味噌汁、油炒め

柔らかい部分、おろし、和え物、酢の物、ふくめ煮、ふるふき

辛味の有る部分、切干、さき干、味噌汁、味噌煮、油炒め、etc

三浦大根1



冬の味覚定食

[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173-2

浦賀港周辺の風景写真



出張所ということで、入口もこじんまりとした感じです。看板も控え目ですが、中には港もありますし、大きい船もあります。看板の後にモルタルで作ったタコツボが見えています。



こちらはプラスチック製のタコツボです。右側の写真のとおり、この入口は開いたまましかけて中の餌に触れると入口が閉まるようになっています。フジツボなどの汚れが付着するとタコが入らなくなるそうで、漁師さんは夏場はタコツボの掃除に余念がありません。タコは清潔好きということでしょうか。現在は、写真のような俗に言うネズミ捕り式という仕掛けが主流です。



港は小さいですが、立派な船があります。斜路も決して立派とはいえませんが、漁村らしい風景です。



これは燈明堂（とうみょうどう）と言います。浦賀湾の入口に建っています。江戸時代には浦賀には奉行所が置かれ、江戸に入る船はここで検査を受けたそうです。浦賀の目印としてこの燈明堂がありました。灯台の役割を演じていたということですね。横須賀市の史跡にもなっています。



左側の写真は浦賀湾を海上から湾奥に向けて撮影しました。ここにはかつて住友造船所がありました。現在は跡地が残っているだけです。東京海洋大学の現在の神鷹丸（しんようまる）もここで建造されたものです。右側の写真は漁港のすぐ横にあるマリナです。東京近郊という立地を生かしてということでしょうか、すぐ隣には泥臭い漁港があります。ちょっとミスマッチのような気もしますがどうでしょうか。



浦賀湾は細長く奥まで入り込んだ湾です。今でもこうした渡船が生きています。西浦賀(写真手前)と東浦賀(対岸)とを結んでいます。市民の足です。横須賀市が運営しています。右側の写真のとおり中華風屋形船という感じです。自転車も乗船OKです。



左側の写真は西叶神社（にしかのうじんじゃ）です。歴史ある町には絶対といってよいほど神社があります。対岸には東叶神社があります。右側の写真は浦賀の町並です。手前が西浦賀、湾の向こう側が東浦賀の町並みです。某ドラマの最終回でもこの景色が登場しました。浦賀は、どこか田舎っぽさが残る懐かしい漁村のイメージがありますね。

[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174

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.174 2006-12-15

~~~~~

## □研究員コラム

○魚食普及の鍵は街の魚屋さん (企画経営部 中村 良成)

○仏様の恩返し (資源環境部 仲手川 恒)

## ○魚食普及の鍵は街の魚屋さん

(企画経営部 中村 良成)

当水産技術センターのホームページの名物連載「市場を歩く」で、この夏から主に三崎沿岸魚市場に揚がる魚を紹介していますが、市場に行ってみると付くのはやはり赤い魚です。これまでもアカムツ、アカイサキ、カナガシラ、ホウライヒメジ、ハシキンメ(添付写真参照)などを紹介しましたが、先日ふと気が付きました。「この魚達は全部、昔に近所の魚屋で見ているなあ・・・」私は大学に入るまで東京都調布市で生まれ育ちました。東京といっても、私が子供の頃はまだまだ「多摩の田舎」でした。

さて、昭和50年、私が中学3年生の時のある土曜日の午後、調布駅に程近い街の魚屋さんは夕食の材料を買う主婦でなかなかの賑わいでした、当事からお魚ウオッチャーで街の魚屋さんを冷やかすのが大好きだった私も主婦に混じって覗いてみると、ホウライヒメジの特売中でした。主婦が「あら、きれいなお魚、どうやって食べるの?」と店員さんに聴いては次々とホウライヒメジを買い求めていきます。私も「おじさん、このお魚なに?」と聞くと「ベラだよ」(おいおい、ベラはねーだろ)、早速私もお小遣いで4尾購入し、母に煮魚にしてもらい夕餉の食卓をにぎわしました。

また別の日、銭湯の帰りに店じまい中の魚屋さんを覗くと赤紫色のいかつい顔をした魚がいます。「これがハシキンメか!」初めて見る現物のハシキンメにしばし釘付け。魚屋さんに聞くと「キンメダイだよ」(おいおい、ま、いいか。)銭湯のお釣りは2尾のハシキンメに化けました。これまた母に煮付けにしてもらったら美味しかったですねえ、ざらざらした皮に無骨な顔という外見に似つかわず、上品な味と身離れの良い肉は目から鱗ものでした。あの時のハシキンメの美味しさは30年近く経った今でも忘れません。

また、カナガシラとホウボウは外見は良く似ているが、さわってみれば違いがはっきり分かること(カナガシラはザラザラ)、アカイサキはオスとメスで色が異なること、アカムツは口の中が黒いこと、子供の時に読んだ図鑑で知ったこれらの事実を確認できたのは、すべて近所の街の魚屋さんでした。そしてこれは全部別々の店での出来事。つまり、一昔前まではこんな魚がごく普通に内陸部の街の魚屋さんにも並んでいたわけです。そして、主婦は初めて見るようなお魚であっても調理方法をお店の人に聞きながらそれを買い求めるのが日常のことでした。

今日、そんな魚をスーパーの鮮魚売場に並べても果たして主婦は買うでしょうか? まず間違いなく買わないでしょうね、その隣にある輸入物のサケの切身かマグロの刺身、鮮魚としても精々サバかサンマを買うのが関の山でしょう。それこそ、ごく少数の魚好きのお父さんが目ざとく見つけて買い求めるくらいで、ほとんどは売れ残るだけでしょう。大規模店舗の効率化のみを優先させた、大量少品種という今日の流通形態は多くの消費者から魚を選ぶ楽しみ(それどころか魚を選ぶという行為そのもの)を奪ってしまったと言っても決して言い過ぎではないでしょう。

もとより、そんな「街の魚屋さん」自体がいまや貴重な存在です。神奈川県だけでも「街の魚屋さん」は昭和51年の2,681店が平成16年には1,189店と44%に激減しています。私が前述の5種の赤い魚に出会った調布市内の5件の魚屋さんも今は全て廃業しています。仕事柄、魚食普及の一環として、生協の主婦などに神奈川の魚の話をする機会がありますが、その後の質疑で「確かに相模湾からはいろいろなお魚がとれ、それらが健康にいいのは良く分かるのですが、買いたくても買えません。どこで買っていいのかわかりません。」という意見をよく聞きます。魚食普及には、まず、県民の皆さんが地魚を入手できる「場」を作ることこそが課題と痛感させられます。

しかし、今日まで生き残った街の魚屋さんには「何とか魚の素晴らしさをお客さんに伝えたい」という店主さんの熱意が伝わる店が決して少なくありません。実際に、魚市場で(魚屋さんにとっては大事な売り物である)魚を測っていても、煙たがる人はほとんどいません。むしろ、こちらが水産試験場(我々にはどうしてもこの言葉が一番しっくり来ます)の研究員と分かると質問攻めにしてくる方もおられます。こんなやる気のある街の魚屋さんに対して、我々も何とか少しでもお力になりたいもので

す。実際に、統計データやアンケートの結果を分析すると、街の魚屋さんをよく使う人や地域ほど魚をよく食べる、よく買うという傾向がはっきり出ています。

魚食普及、地産地消の推進・・・言うは易しですがその実行性となるとこれは難しい問題です。まさか神奈川県民880万人全員にお話をするわけにはいきません。街の魚屋さんを「魚食普及の情報発信基地」と位置づけ、「とにかく街の魚屋さんに行けば地魚情報が手に入る。神奈川県にはそんな情報基地が1000箇所以上もある。」こんな神奈川県の将来像を決して夢物語と思わず、その実現に向けての模索が続きます。「魚を獲る人・売る人・食べる人」神奈川県というグラウンドに三位一体の強力スクラムが形成される日はきっと来るでしょう。

写真はこちらから

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p755123.html>

○仏様の恩返し

(資源環境部 仲手川 恒)

浜で漁師と話す機会がある。先日はこんなことを聞いた。海にはいろいろなものが落ちている。ビニール袋や空缶などはもちろん、自転車等の粗大ゴミが網に入って上がってくることもあるらしい。陸から川、海へと繋がっているので海が全てを受け止めてしまうのか。身の回りの自然をもっと大切にしたいものだ。

そんな中で、もうひとつ大きなものがある。それは仏様だ。この漁師は今年2回あったそうだ。船を走らせていると大きいものが浮いている。そのまま走り去ってしまえばよいのかもしれないが、正義感もあってか、何とか船に引き揚げる。これがとても重いらしい。寝た赤子が突然重くなるのと同じであろう。

やっとの思いで港まで運ぶと、その後は厳しい事情聴取を受ける。まるで犯人扱いだ。第一発見者だから仕方がないのか。ご親族には感謝されるが、他にも海難事故等に対する漁業者の持つ役割は大きいと感じる。

そして、仏様を大事にする理由がもうひとつあるようだ。魚が獲れなくて困っているとき、仏様と出会った場所に行くと大漁に見舞われるらしい。仏様が恩返しをしてくれるのだ。漁師はそう話していた。

■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174

魚食普及の鍵は街の魚屋



写真1 ホウライヒメジ



写真2 ハシキンメ



写真3 カナガシラ



写真4 アカムツ



写真5 アカムツ

[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175

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.175 2006-12-22

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.175 2006-12-22

~~~~~

□研究員コラム

○これがアワビ？ (資源環境部 高田 啓一郎)

○迷惑なプレゼント！ (栽培技術部 長谷川 理)

○これがアワビ？ (資源環境部 高田 啓一郎)

水産技術センターの案内をしていると、「城ヶ島の周りの海でもアワビやイセエビが獲れるのですか」と見学者の方に聞かれるときがあります。

アワビは潜水や覗突き（箱メガネで海中を覗きカギの付いた長い竿で魚介類を獲る漁法）で漁獲され、城ヶ島ではもちろんのこと、磯根がある県下各地の漁業協同組合で水揚げされています。

このようなことから、アワビは栽培漁業対象種として、漁業者・県・沿海市町などが出資して設立された(財)神奈川県栽培漁業協会が種苗生産しています。栽培漁業協会が生産した稚貝は漁業者が購入して地先の海に放流し、自然の生産力によって成長、数年後に漁獲されるようになります。

種苗生産とは、親アワビが産卵した卵を孵化させ、水槽で約1年間飼育して殻の大きさが2cmほどの稚貝になるまで育てることですが、栽培漁業協会が設立されるまでは県が行っており、私もこの仕事に携わっていました。

種苗生産の仕事では、生き物の不思議さに驚かされることはいくつかありましたが、その一つを紹介します。下の写真をクリックしてみてください。これをアワビの殻だと思い浮かべる方はいないでしょう。

アワビは孵化してから1週間ほど浮遊生活しますが、写真は、浮遊生活後期のヴェリジャー幼生と呼ばれる時期の殻で幼殻とされています。大きさは0.2-0.3ミリほどです。幼生はこの殻から身体を出して泳いでおり、写真には写っていませんが、アワビも巻貝の仲間ですのでサザエなどと同様に蓋も備えていて、刺激を与えると蓋を閉じて殻の中に引っ込んでしまいます。

ヴェリジャー幼生は、生存に適した場所に着底すると遊泳器官を自らはずし、幼殻の縁辺部から周口殻という幼殻とは異なる殻を形成して私たちが普段眼にするアワビに成長していきます。

生まれたばかりの生き物の中には、親と似ても似つかないような姿・形をしたものが多いですが、アワビもその部類のように、幼殻を背負って泳ぐ幼生を初めて見たときは驚きました。

写真はこちらから

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582808.html>

○迷惑なプレゼント！ (栽培技術部 長谷川 理)

私の研究課題はヒラメの優良育品を開発ですが、毎年、何かのトラブルが発生し、いくつかの試験課題が計画どおり進みません。特に、飼育中に発生する予想外の疾病には、例年、悩まされています。今年は、大きな疾病や水の止水事故等も無く順調にきていると思っていたのですが、11月の中旬ごろから、死亡魚が観察され始めました。現在もこの死亡は、ポツポツと続いています。

さて、この原因ですがスクーチカという寄生虫によるものです。外見は涙のような様相を呈しています。憎っくき敵ですが、その動きにはどことなく愛嬌があります。しかし、寄生虫から喧嘩を売られているような気がします。

この病気の特徴は、体表が赤くはれ上がったたり、鰭が欠損するなど、斃死魚の外見はとても無残な状態になります。特に疾病の初期症状として、鼻先が赤くなることがあります。現在、この疾病の治療方法は無く、早期に発見し、罹病魚を取り除くことが、この疾病を蔓延させないための対策です。

もうすぐクリスマスですが、赤鼻のヒラメは歓迎できません。

写真はこちらから

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582809.html>

■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

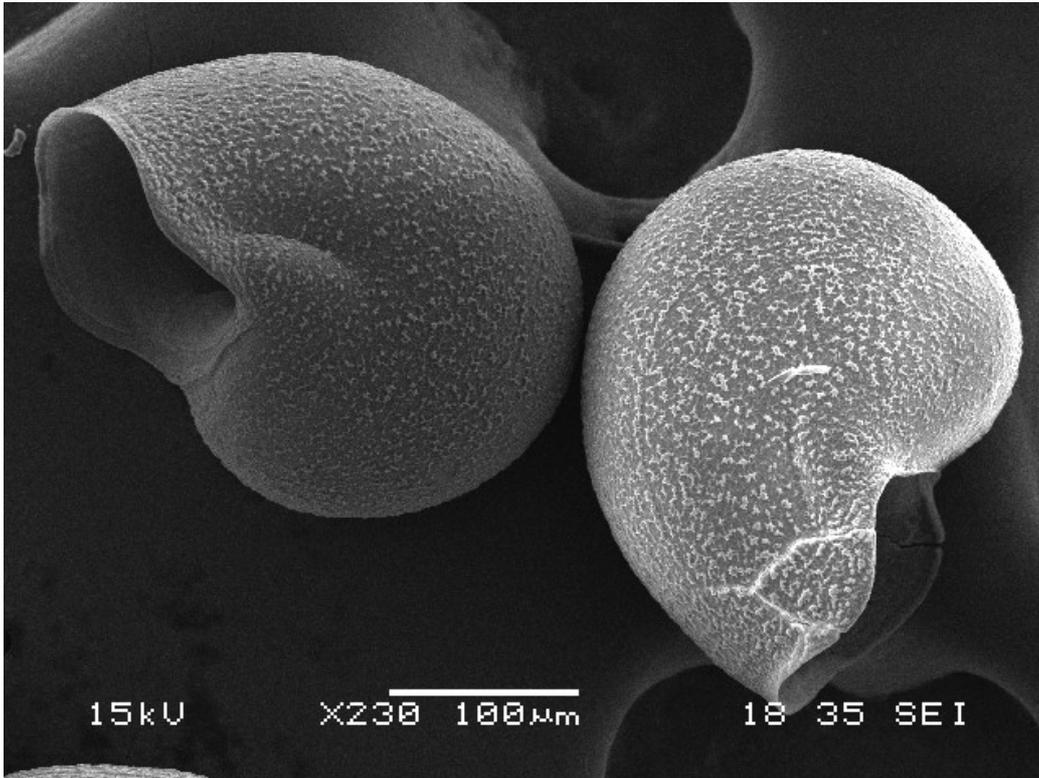
[メルマガTOPへ](#)

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175-1

"これがアワビ?"



アワビのヴェリジャー幼生期の幼殻

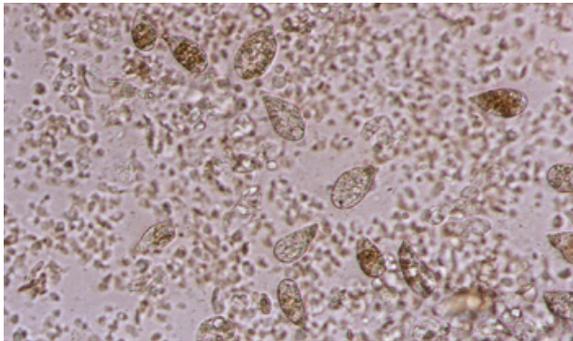
[記事に戻る](#)

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175-2

"迷惑なプレゼント！"



スクーチカ



スクーチカ 病魚

[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。