

神奈川県水産技術センターメルマガ 166-175

- | | | |
|-------|--|-----|
| no176 | 2006年12月29日 | P1 |
| | 30年来の長患い「マダイ」 あなご学うんちく（3） | |
| no177 | 2007年1月5日 | P4 |
| | あけましておめでとうございます ホシガレイの話 | |
| no178 | 2007年1月12日 | P6 |
| | スミヤキ チョウセンハマグリを増やす取り組み | |
| no179 | 2007年1月19日 | P8 |
| | 「さかなグッズ」コレクション（その11）雑もの2（キッチン関係） 神奈川県の漁業現場の紹介5 たこもみ体験教室 | |
| no180 | 2007年1月26日 | P10 |
| | むせつせっかいそう 二十数年振りの三崎サバ豊漁に寄せて | |
| no181 | 2007年2月2日 | P14 |
| | 横浜のタチアマモに希望を見た あなご学うんちく（4） | |
| no182 | 2007年2月9日 | P19 |
| | 浜の変化と定置網管理 アジ切りのススメ | |
| no183 | 2007年2月16日 | P26 |
| | 相模湾の珍魚！？ ワカメの話 | |
| no184 | 2007年2月23日 | P29 |
| | 新型自航式水中カメラ（ROV）が導入されました！ 間違い・勘違い | |

| | | |
|-------|---|-----|
| no185 | 2007年3月2日 | P32 |
| | ついつい、しゃべりすぎてしまいますが・・・ 淡水魚と親しむ「内水面まつり」 神奈川県漁業現場の紹介6 普及指導員現場百景その3 | |
| no186 | 2007年3月9日 | 欠番 |
| no187 | 2007年3月16日 | P39 |
| | マダイの体験放流 刺身を食べること | |
| no188 | 2007年3月23日 | P41 |
| | 横浜のご当地ブランドについて考える 「よもやま話5」 | |
| no189 | 2007年3月30日 | P44 |
| | ワカサギの話(2) 県内で採卵が始まりました 神奈川メダカサミットの開催 | |
| no190 | 2007年4月6日 | P46 |
| | “塩分”海の水のしょっぱさ-【その4】 三浦半島の新名物！美味しくヘルシーな海藻アカモク | |
| no191 | 2007年4月13日 | P51 |
| | 魚のすみかを調べる 新年度を迎えて | |

神奈川県水産技術センター メールマガ176

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.176 2006-12-29

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.176 2006-12-29

~~~~~

## □□研究員コラム

- 30年来の長患い「マダイ」 (栽培技術部 沼田 武)
- あなご学うんちく(3) (資源環境部 清水 詢道)

## ○30年来の長患い「マダイ」 (栽培技術部 沼田 武)

相模の海には多種多様な魚介類が生息し、これら海の恵みによって多彩な漁業が営まれているとともに、多くの人たちが四季を通じて遊漁を楽しんでいる。

かくいう当方もこの海に面した小さな漁村に育ち、幼いころから地先の磯や砂浜で遊び興じ、ボートで沖に漕ぎ出せるようになってからは、手軽に楽しめるシロギスを手始めにして、アジやイサキ、カワハギなどを狙って、季節ごとの旬の産物を賜ってきたが、あることを契機にして、それ以後今日まで延々とマダイを追っかける羽目に陥った。

30年来のターゲットであるマダイとの馴れ初めは、昭和30年代以降の高度成長期に発生した四大公害病の後、東京湾においても水銀やカドミウムなどの重金属やPCBによる漁場汚染が確認されたのが発端である。当然のことながら、水産生物への蓄積、生物濃縮が懸念され、これら有害物質の含有量調査を実施するにあたり、対象生物の一つとしてマダイの検体が必要になった。

そのころのマダイは、職漁船の対象魚であり「エビタイ(テンヤ)釣り」と呼ばれる伝統的な釣法により漁獲されていたため、名人と謳われていた横須賀市佐島の老漁師に頼み込んで、東京湾や相模湾の主だった漁場で釣ってもらうことになった。その際、漁船に同乗したい、邪魔をしない程度に真似事をとの願いを聞き入れてくれたが、朝3時起きで本牧の餌問屋までサイマキを買いに行き、佐島に取って返しての出漁は慌しかった。

時期を変え、漁場を替えての釣行であったが、最初のうちははなはだ難儀な釣りで、潮が速かったり水深があると仕掛けのテンヤが底に着いても判らない、タナ取りができない、餌を盗られても判らないのいないづくしで、魚が触った、小せえ、でけえと釣り上げるのは、細い道糸を熟練した技量で操る老漁師。

しかし、習うより慣れろで、しばらくすると指先に伝わる微妙な重さの変化が、底立ちだ、餌盗りが寄っている、マダイの魚信だと判るようになり、検体集めの終わるころには名人とそこそこの釣果もあった。

その後、この老漁師にはプライベートでも2-3回お世話になったが、船代はともかく餌のサイマキがべらぼうな値段なので、金の切れ目が縁の切れ目となった。

それからしばらくたって、サイマキよりも格段に安い冷凍アカエビでも釣りになるという耳寄りな情報を聞き込み、うちの沖でもまずめどきなら顔が拝めるのではと、ある朝早く沖に漕ぎ出していったのが長患いのもと。本命のほかにはクロダイやイシダイ、スズキまでも。

それからは、休みのたびに朝まずめ、夕まずめを狙って出漁していたが、やがて、揺れるボートで長時間の神経集中が苦痛になり始め、こりゃあ娯楽や趣味の域を超えて過酷な重労働だ、身が持たねえやとの思いが強くなった。

ちょうどその頃、釣りに革新的な影響力を及ぼした南極オキアミが登場し、さらにはマダイ資源の保護・増大を目指して、相模湾や東京湾に種苗の放流が開始されてから、マダイ釣りは一変した。

それまでの、御大尽が漁船を雇って遊ぶような高額の花であったマダイが、オキアミ餌によるコマセ釣りという釣法の普及によって大衆化され、誰もが気軽に楽しめてそれなりの釣果が上がるようになり、遊漁船は多くの釣り客で賑わうようになった。

「悪女の深情け」ではないだろうが、「渡りに船」とでもいえるこのコマセ釣法を早速試したところ、昼間でも釣れる、寝ながらでも釣れるこの上もない釣り方で、折り曲げても入り切れないたびにクーラーが大きくなっていった。

手を替え品を替えて、足掛け30年もの長い間良い思いをしてきた。ところが、ここ1-2年は満足に顔を見なくなった。

厳寒に、一日中竿がピクリともしなくても、それなりに充実感は味わえるのだが、沖に行けばマダイが届くと思っている輩に言い訳をするのが億劫になってきた。

そろそろ年も変わるころであり、お払いして大漁祈願をするか。

にわか信心ではご利益もあるまいが。

---

○あなご学うんちく（3） （資源環境部 清水 詢道）

マアナゴが丸のまま手に入った場合、食べるにはおろさなくてははいけません。関東ではマアナゴは背開きにするのですが、頭を右側にしてまな板（木製！）ののせて目串というのを打ちます。これはウナギを開くのと同じだと思いますが、体が長いために目串を打たないと固定しにくいからです。まして活きのいいアナゴですとニョロニョロニョロニョロ、大変です。

目串は、長めの釘でもいいですし、千枚どおしでも十分です。胸ひれの少し頭寄りに包丁を背骨まで入れて、背骨に沿って尾のほうに開いていきます。片側が開いたら、今度はその位置のまま、はじめに包丁を入れたところで背骨を切断し、やはり背骨に沿って包丁を尾にむかって開いていきます。背骨をとり、頭を切って、皮についている粘液を包丁でこそげとり、身を水洗いして内臓などを取り除いて、さあできあがり！

でも、今の普通のご家庭では、こんな手間はかけられませんよね。木のまな板のないご家庭も適当な包丁（この場合は少し小ぶりの出刃包丁）のないご家庭も多いでしょうから。魚屋さんで開いてくれるでしょうし、スーパーなどでは開いたものを売っています。また、横浜市漁業協同組合柴支所では、漁師さんが開いた新鮮なマアナゴをUパックで販売しています。送料がかかりますが品質、鮮度は保証付き、産地直送、グルメ向きかも。「是非江戸前のマアナゴを！」とお望みの方、お問い合わせは横浜市漁業協同組合柴支所まで。電話は045-701-8182です。

「東京中央卸売市場（築地市場）では年間約4千トンのマアナゴを取り扱っている」というのは前回に書きましたが、4千トンの内訳は活魚が3千2百トン、鮮魚が6百トン、冷凍が3百トンといったところで、築地市場は活魚主体の取り扱いです。価格も活魚が一番高くなっています。

一方、大阪ではマアナゴは加工が進むほど価格が高くなるそうです。活魚をよろこぶか、加工が進んだものをよろこぶか、食べ方や客と料理人のかかわり方を含めて、関東と関西の食文化の違いがマアナゴの価格にも表れているのかもしれない。ただし、築地市場でも最近では活魚、鮮魚、冷凍の価格差が小さくなってきていて、関東のアナゴ食文化が変わってきているのか、と考えさせられます。回転系の寿司屋さんが増えていることと、もしかしたら関係があるのかもしれないね。

おいしいアナゴが食べたいけど、どこへ行ったらいいの？というお問い合わせが時々あります。確かに、東京湾はマアナゴの生産地で、横浜、横須賀の漁港では多くのマアナゴが水揚げされています。また、神奈川県が制定した「かながわの名産百選」には「横浜のアナゴ」が入っています。でも、どこへ行ったらいいの？という疑問を私も持っています。品目だけを選定するのではなく、買えるところ、食べられるところもあわせて情報提供していかないと仕様がないうえですね。

---

■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177

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.177 2007-1-5

~~~~~

□□研究員コラム

○あけましておめでとうございます（所長 今井 利為）

○ホシガレイの話 （栽培技術部 原田 穰）

○あけましておめでとうございます（所長 今井 利為）

新年あけましておめでとうございます。新春にあたっておめでたい「マダイ」の話をします。

マダイは慶事に用いられてきた魚として日本人に珍重されてきました。神奈川県においては、鎌倉時代に摂津、和泉から熊野、伊勢を通して足利末期（少なくとも弘治元年、1555年以前）に相州横須賀付近に蔓網（かずらあみ）という漁法が初めて伝えられ効率よく漁獲されるようになりました。

特に、江戸の開幕に伴い食料需要の増大があり、幕府が漁業生産を保護、奨励し、漁業が発達しました。蔓網は武蔵本牧村、相模野比などにおいて盛んで、西国から漁民が押し寄せ、大魚、小魚を獲り尽くしたといわれています。

タイ延縄は相模では慶安年間(1648-1651)に三浦の漁民が真鶴村の浜辺に漁労小屋を建てて、九月から翌年五月までの間、相模湾の早川沖から伊豆山沖で操業していて、明治13年における三浦郡南下浦町松輪村では鯛縄が行われていました。

江戸幕府は祝宴の際に駿豆、相武、上総などから大量の活タイを納めさせましたが、江戸表に送る際には御用の幟、提灯を掲げた「押送船」や「活船」を仕立てて輸送し、江戸近くの「御圍場」に蓄養されました。タイ?（箕船）と呼ばれる蓄養の生簀が相州浦賀、泊浦、武州神奈川に設置されていたそうです。

このような漁獲、蓄養、輸送方式が江戸時代にできあがり、1時に1万尾の活タイが運ばれ、明治時代には静岡、神奈川、千葉の3県で3,700トンもの漁獲が記録されています。

現代の栽培漁業でも年間3県を合わせて、毎年約300万尾のマダイの種苗が放流されていますが、漁獲と遊漁を合わせた捕獲量は多く見積もっても400トン前後とみられ、明治時代と比較すると1/9に減少しています。

江戸時代から昭和の初期までは、天然のマダイの資源は現在と比較すると10倍以上と推定され、マダイの幼稚魚が育つ藻場、干潟が広大に広がっていて、資源の再加入が補償されていたものと思われ、自然の偉大さを改めて感じる次第です。

人間は便利な生活を追及し、自然を失ってしまいました。水産資源の減少は、自然を失った結果でしょう。失った自然を取り戻せば、自然が帰ってくることは間違いありません。幸福とは便利だけのことでしょうか。時間をかけ、手間をかけ、自然に逆らわず、生きていく生活をするにはできないのでしょうか。

こんな初夢をみました。

最後に今年の大漁と皆様の健康と安全を祈念して、新年のご挨拶といたします。

○ホシガレイの話 （栽培技術部 原田 穰）

ホシガレイ（星鰈）という魚をご存知でしょうか。当センターへ見学にこられる方のほとんどが「初めて見る」とおっしゃいます。私自身も、水産系の大学を出ているにもかかわらず、県に就職して初めて知った魚です。

ホシガレイ（学名Verasper variegatus）は、カレイ科マツカワ属の魚で、本州中部から九州あたりまで、かなり広く分布するとされています。大きなもので全長70cmくらいまでになり（ただし雄はそこまで大きくなりません）、かなり立派な体型になります。

普通に飼育していると、成長の早いものではだいたい1年くらいで全長20センチを超えますが、不思議なことに、海洋深層水で飼育した場合、2倍近い成長速度になります。しかも、ふつつ雌が成熟して採卵可能となるまでには少なくとも3年はかかるとされるところ、海洋深層水で飼育した場合、1年で採卵可能な個体が出現します。

また、和名は、無眼側（目のないほう）の背びれや尻びれ、体幹部に黒い丸い模様が星のように散在することから名付けられました。一方、有眼側は蛇の皮のような斑模様がついています（学名はこのことに由来します）。

なお、ホシガレイは地方によってはマツカワとも呼ばれますが（体表の斑模様が松の皮を思わせるからだとか）、同じマツカワ属でホシガレイによく似ているマツカワという魚もいます。こちらは、ホシガレイより北方の岩手県や北海道周辺の海域に分布しています。

ところで、一般にカレイというと、から揚げとか煮付け、干物が定番ですが、ホシガレイは刺身が一番のようです。肉質はきれいな白身で、ヒラメより旨み成分が多く、しかもヒラメのような歯ごたえがサクにしても数日持続する上、カレイ独特の臭みがなく、一度食べたら忘れられないほどの美味です。

また、前出のマツカワとホシガレイのどちらがうまいか？ということについては、両魚種の研究・生産を手がけている方のお話によれば、わずかな差でホシガレイのほうが軍配が上がるそうです。

ちなみに、カレイは種類によっては生きている状態でもかなり強烈な悪臭がするようで、私も、以前サメガレイというやや深い海にすむ種類のカレイの採卵を試みたことがあります。卵を搾り出そうと魚を抱えたところ、なんともいえない異臭が鼻をつき、吐き気を催しながら作業を続けた記憶があります。

なお、現在、当センターではホシガレイの種苗生産事業に取り組んでいます。以前、神奈川県でもホシガレイは東京湾を中心に年間数トンの漁獲がありましたが、今ではほとんど漁獲されなくなっていました（しかも、漁獲される魚のほぼ全てが当センターで放流したものです）。

このすばらしい実力を持った魚が、ただ消えていくだけというのは非常にもったいないと思います。神奈川で獲れる魚の底力を示すものとして、ぜひ復活を図りたいと考えています。

ホシガレイ画像（当センターホームページ）

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f430693/p550048.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178

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.178 2007-1-12

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.178 2007-1-12

~~~~~

## □研究員コラム

○スミヤキ (相模湾試験場 中川 研)

○チョウセンハマグリを増やす取り組み (相模湾試験場 櫻井 繁)

-----  
○スミヤキ (相模湾試験場 中川 研)

スミヤキと聞いて皆さんは何を思い浮かべますか？真っ先に黒いカラスのような魚を思い浮かべた貴方は、昔から小田原近辺に住んでいた方が魚好きの方でしょう。

標準和名をクロシビカマスと言い、神奈川県でも小田原などでは、スミヤキ、横須賀の長井などではナワキリ、三崎ではガランチョ、ダツなどと呼ばれている魚です。クロシビカマスというよりも、スミヤキ、ガランチョと言った方が分かる方が多いと思います。スミヤキの詳細については、水産技術センターHPに載っています。(下記URLからどうぞ。)

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/Sakana/Misc/Sumiyaki/>

この魚、横浜などの大消費地では、お目にかかることが少ない魚ですが、大変美味しい魚です。私は、神奈川県の茅ヶ崎で育ち、小さな頃から海や魚に親しんでおりましたが、この魚を知ったのは、恥ずかしながら水産の仕事をするようになってからです。最初の出会いは、三崎で普及員をしている時に漁業者の方から「ダツ」を干物にして直販したいと聞いたときです。ダツという魚は別にいるのですが、図鑑や資料を見て調べるとクロシビカマスのことで「ダツ」とは、この魚の地方名でした。

「ダツの干物」として、漁業者自らが加工した干物をイベント時に試食販売を行い、クロシビカマスについて消費者の方にも知ってもらおうとパンフレットを作成し、販売時に配布しました。また、当時、キンメダイやムツ漁の外道として多く水揚げされており、付加価値をつけて直販という機運もあり、加工場の設置などの検討も行っていました。(残念ながらクロシビカマスの水揚げも減り、加工場の話は、途絶えてしまいました。)

この時の出会い以来、私はクロシビカマス好きになってしまいました。三崎以外でも食べられているのかを知りたくなり、調べはじめました。すると前述のとおり、場所により名が異なりますが食べられていることを知りました。特に小田原では、秋にスミヤキ漁が行われ、昔から地元で食べられており、スミヤキだけでなくナガスミヤキ(標準和名、クロタチカマス)も小田原地域のみで食べられていることも知りました。

干物も美味しかったのですが、脂がのっている魚なので、塩焼きや煮付けにしてもとても美味しく、刺身も脂に甘味があり大変美味しかったです。しかし、この魚には、難点がありました。皮と身の間や一部身の中に骨があることです。普通の魚のように皮の方から身をくずして食べるとこの骨が邪魔をして、食べにくいのです。そこで、背側から身を開き、身から皮に向かって身をほぐして食べると比較的食べやすいようです。(小田原在住の方に教わりました。)

このように小田原では、馴染みの深いはずスミヤキですが、たまたま、小田原市の中学校のPTAの方々に小田原で獲れる魚の話をする機会があり、スミヤキの話をした時のことです。当然、知っているという前提でお話したのですが、参加者のほとんどの方がスミヤキの名前さえ知らず、中には売っているのも見たことが無いという人もいたのです。(驚くべきことに、小田原で漁業が行われているのを知らない人もいました。)愕然としました。大袈裟に言えば、小田原の食文化が継承されず、途絶えてしまう危機に直面しているのです。

小田原に限らず、魚が揚がる港町では、アジやサバのような大量に獲れ、市場に出回る魚だけではなく、前述の食べにくさや知名度、大きさや少量しか獲れないなどの理由で消費地に出回らない魚を美味しく食べる文化があります。そう、元々沿岸漁業は、このような少量多品種の魚が多く獲れます。それを地元の住民が季節や地域にあった方法で料理し、食べてきたのです。

もう一度、スミヤキをはじめとする少量多品種の魚たちと食文化に光を当て、多くの人たちに知ってもらい、食べてもらうことも、私の仕事の一つであると実感した次第です。

皆様、かながわの魚、漁業を知って、かながわの魚を食べましょう。

-----  
○チョウセンハマグリを増やす取り組み (相模湾試験場 櫻井 繁)

藤沢市の湘南海岸から茅ヶ崎の海岸にかけて、以前は、チョウセンハマグリが生息していましたが、環境の悪化により見られなくなりました。しかし、近年は、下水道の整備等により環境改善が進んだことから、僅かながら生息しているのか確認されました。

藤沢市地先は、単調な砂浜域であり、貝資源の利用が望ましいことから、藤沢市漁業協同組合では、チョウセンハマグリを増やそうと、平成13年から15年にかけて、茨城県から購入した親貝を鵺沼海岸に放流し、資源の増殖を試みました。放流したすべての貝には、ペンキ、傷による標識を付け、定期的に貝桁を使用して調査を行うと共に、平成17年度から稚貝が生息しているか、海岸での枠取り調査も実施しています。

放流後、定期的に行っている調査の貝桁曳きで、親貝は放流場所より東側の引地川河口に移動しているもの残っていること。また、鵺沼海岸から茅ヶ崎市境にかけて、多数の稚貝(35-50mm)が確認されました。

また、海岸での枠取り調査でも稚貝(5-8mm)が生息を確認出来たことから、再生産されている可能性が考えられます。

二枚貝の増殖は難しいとされていますが、この稚貝がうまく残れば、2、3年先には漁獲サイズとなり、漁業者の今後の資源増殖の取り組みにも弾みがつくと期待されます。ただ、ハマグリやナガラミ(ダンベイキサゴ)は、漁業者が優占的に獲ることができる権利がある生物なので、漁業者以外が獲ると漁業法によって罰せられるので、注意して下さい。

写真はペンキによる標識付け、漁船による調査曳き

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag//cnt/f450011/p582803.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](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179

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.179 2007-1-19

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.179 2007-1-19

~~~~~

□ 研究員コラム

○「さかなグッズ」コレクション (その11) 雑もの2 (キッチン関係) (管理部 亀井 正法)

○神奈川県の漁業現場の紹介5 たこもみ体験教室 (企画経営部普及指導担当 鎌滝 裕文)

○「さかなグッズ」コレクション (その11) 雑もの2 (キッチン関係) (管理部 亀井 正法)

今回は、雑ものの中でもキッチン関係で、しかも陶製のものに絞りましたが、今回はその続きとして、陶製でない、つまり金属やプラスチック製などのその他のものを紹介します。

改めて並べてみると、用途として多いのが「栓抜き」と「コースター」ですね。「栓抜き」は、魚の形から容易に想像できるのでしょうか。例えば、尾びれを握った形が、即、栓抜き機能を浮かび上がらせますし、逆に尾びれの部分に栓抜きを付けたということも浮かびます。

でも、私のお気に入りには、サメの歯(口)を、そのまま栓抜きにしたものです。よくビール瓶の栓を歯で開けるおじさんを見かけますが、まさにそれでして、アイデアは、なかなかのものだと思います。事実、この現物以外、私は今までに見たことがありません。ただし、実際に使用の段になると、王冠への引っかかりがイマイチで、コレクションの一つとして、つつい仕舞っておく破目になっています。(私のポリシーに反するのですが・・・)

コースターは、木製、布製、プラ製等、いろいろありますが、私の好みは布製ですね。焼酎のオンザロックを置いた時、グラス周りの水滴が落ちてテーブルの上が水浸しになるでしょう?あれ、私は気になるんです、いやなんです。その点、布製は、水を吸い取ってくれるから優れものなのです。

意外なのが、これ「鱗取り」です。魚の鱗を落とすのに、魚の形をした「鱗取り」は、なかなかありませんでした。このアルミ製「鱗取り」を造った人は、まさに「灯台下暗し」の発想でしょうね、いい仕事しています。これを見つけた時は、「やったー」と叫んで、私と同じ想いの人もいるのだなと感激しました。

水や「だし」用計量カップにも感銘しました。調味料用のスプーンを基本とした小さなものは、よく見られるのですが、このサイズのグッズ(プラ製)は初めてでした。それぞれ尾びれが明確に色分けされているので、何CCか?すぐに分かりますし、料理を子供とやる時などは、あるいは、そこつな奥さんにとっても間違いなく、便利でしょうね。

こんな楽しみがあるから、さかなグッズ漁りは、やめられないのです。

「さかなグッズ」コレクション (その11) 雑もの2 (キッチン関係)
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag//cnt/f450011/p582800.html>

○神奈川県の漁業現場の紹介5 タコもみ体験教室 (企画経営部普及指導担当 鎌滝 裕文)

メールマガジン読者の皆様、本年もよろしくお願いたします。今年も漁業現場を写真などを使ってわかりやすく紹介してまいります。

今回は、横須賀市東部漁協横須賀支所の一部の漁業者が行っているタコもみ体験教室について紹介させていただきます。

横須賀(東京湾)でタコが獲れるということは知っていても、食べるまでにどのような手を加えているのだろうか?ということを知っている若い人は少ないのではないのでしょうか。また、知っていても漁港で生きたタコに触れて、生きはじめして、内臓を取り除いて、塩でもんで、ゆでるという行程を体験した人はいないと思います。地びき網などの体験はあっても、現場での魚介類の加工体験と言うのは珍しいと思います。

タコはいつでも獲れるわけではなく、季節感を感じて欲しいという意識も漁業者にはあります。こうしたイベントはタコが獲れる時期にしかできないからです。冷凍技術が発達して、スーパーでは外国産などのタコも結構見かけられるようになりました。やはり地元のタコは何月がいいというのを知ってもらいたいということも知ってもらいたいです。

このプログラムは、地元小学生には人気があります。タコの目と目の間に千枚通しを入れてぐるっとタコの中で千枚通しを回すとタコの体色が変わり、しめることができます。そして、墨の袋を破らないように内臓をはずしてから、塩でタコを30分間手でもみます。結構辛いです、よくもんでぬめりをとらないとゆであがりに影響します。「よくもむとゆであがりうまいよ」と小学生は熱心にもんでいました。しめるというのは殺すということですが、タコがかわいそうという女の子もいますが、食べるということはこういうことだよと漁業者はさらっと言っています。ちなみに漁業者が大量にタコをもむときは、洗濯機を使います。古いものを使っていますが、これは結構便利です。

ゆであがりは、祭りの風船などでみるあのタコの形になっています。頭が立っていて、腕（タコの足の部分は腕なんです！）がぐるっと丸まっている形です。生きたタコからゆであがるまではかなり時間がかかりますが、できあがればそれまでの苦労はどこかにいってしまったかのうように大きな歓声をあげて喜んでいました。ゆでるときはみんな一緒に行うので、自分のものかわかるようにタコの腕にプラスチックのタグをつけています。

このような漁業体験教室は、魚食普及、地産地消などの施策には絶対必要なものです。自分で見て、感じて、満足を得ること、自分自身にいろいろな知識が身につくこと、少しでも施策が前へ進んでいくもの思うからです。また、漁業者はこうしたイベントを開催しても漁家経営が成立するように考えていかないとはいけません。今はまだ始めたばかりなので、そこまで追いついていませんが、こうした指導も私も普及指導員の仕事のひとつになっています。

現場の写真を撮影しましたので、こちらからどうぞ。 （取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝）

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag//cnt/f450011/p582801.html>

（次回は、普及指導員現場百景その3を予定しております。現在、いろいろ情報を集めております。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180

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.180 2007-1-26

~~~~~

□研究員コラム

○むせつせっかいそう (栽培技術部 照井 方舟)

○二十数年振りの三崎サバ豊漁に寄せて (栽培技術部 武富 正和)

○むせつせっかいそう (栽培技術部 照井 方舟)

むせつせっかいそう…？、耳で聞いて何だか判ります？漢字で書くと「無節石灰藻」。まだ何だか判りませんね。磯でよく見かける、岩の表面にピンク色に張り付いている、薄くて硬い膜のようなものです。

無節石灰藻の写真→ <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p753981.html>

「なあんだ、あれかっ！」です。「サンゴモ」とも言いますが、珊瑚の仲間ではなく、海藻の一種です。

この毒にも薬にもなりそうもない無節石灰藻が、アワビの赤ちゃんに大きく関わっている事が判ってきました。アワビの赤ちゃんが泳ぐってことは、何度かこのメルマガでも紹介しています。

[VOL.019 ○あわびとさざえは親戚どうし？](#)

[VOL.175 ○これがアワビ？](#)

このアワビの赤ちゃんが泳ぐのをやめ、貝として着底生活を始めるキッカケをこの無節石灰藻が与えているらしいのです。当センターでも無節石灰藻がアワビの着底に与える影響を調査しています。

着底間際のアワビの赤ちゃんが泳いでいるビーカーに、無節石灰藻が生えたプレートを入れるとすぐに着底します。しかし何も入れないとさらに1週間位泳ぎ続け、やがて力尽きて死んでしまいます。

無節石灰藻上に着底したアワビ幼生の写真→

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p753982.html>

自然界には、注目されず、無用と思われがちなものがたくさんありますが、実は人間が思いもよらない所で深く結びついているものと思います。自然界に無用なものなんてありません。無用と思うのは、人間のエゴだと思います。自然に深く感謝し、素直な気持ちで自然と向き合う。研究者にとって一番大事な姿勢だと思います。

○二十数年振りの三崎サバ豊漁に寄せて (栽培技術部 武富 正和)

筆者が、神奈川県に就職し、水産課漁船保安係に配属された昭和50年頃、県では、漁業生産の拡大に寄与するいろいろな施策を行っていました。そのうちの一つに、三崎のサバ釣り漁船にアンプ、スピーカー、カセットテープ・プレーヤー、カセットテープ：一式を設置する補助事業があり、筆者は、この設備の完成検査に何回か三崎の港に足を運びました。

このセット、何に使ったか分かりますか？「三崎の漁師には歌の上手い方が多いので、この頃から、海上で歌の練習をしていたのだろう。」って？ いやいや、実は、このテープにはロシア語のフレーズが録音されていました。

当時、三崎の漁船がサバ釣りをする漁場には何と、ソ連から大型の船団が来て、サバを大量に獲っていたのです。そこで、日本の漁民の漁場から出て行くよう抗議の言葉をロシア語で流していたのです。そう、ソ連からわざわざ船団を組んで獲りに来るくらいサバが沢山いたんです。

また、サバ釣りについてこんな話を三崎の人から聞いたことがあります。

「その当時はサバが沢山いて、サバの上を歩いて渡れる程であった。」

「あまり沢山の魚が釣れるので、三崎には乗り子が不足し、坊さんまで乗り込んでサバを釣った。」(これが本当の'生臭坊主')



「あまり一晩に魚が獲れすぎて積み込みすぎ、船が沈没してしまった。」

いずれにしろ、当時のサバの多さ、サバ漁が三崎の経済に重要な役割を果たしていたことが伝わってくる話です。

ま、ここまでサバの資源が回復しなくても、我々の調査研究や漁業者の努力、そして、皆さんの「海をきれいにしていこう。」という行動で、毎年冬には、脂の乗った美味しい三崎のサバが安く手に入るようにしたいものです。

---

[編集後記]

城ヶ島では「城ヶ島水仙まつり」が開かれています。昼休みに県立城ヶ島公園へ行ったところ、八重水仙が沢山咲いていました。

冬にもかかわらず、陽だまりの水仙はとても暖かそうでした。

---

■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180-1(1)

無節石灰藻



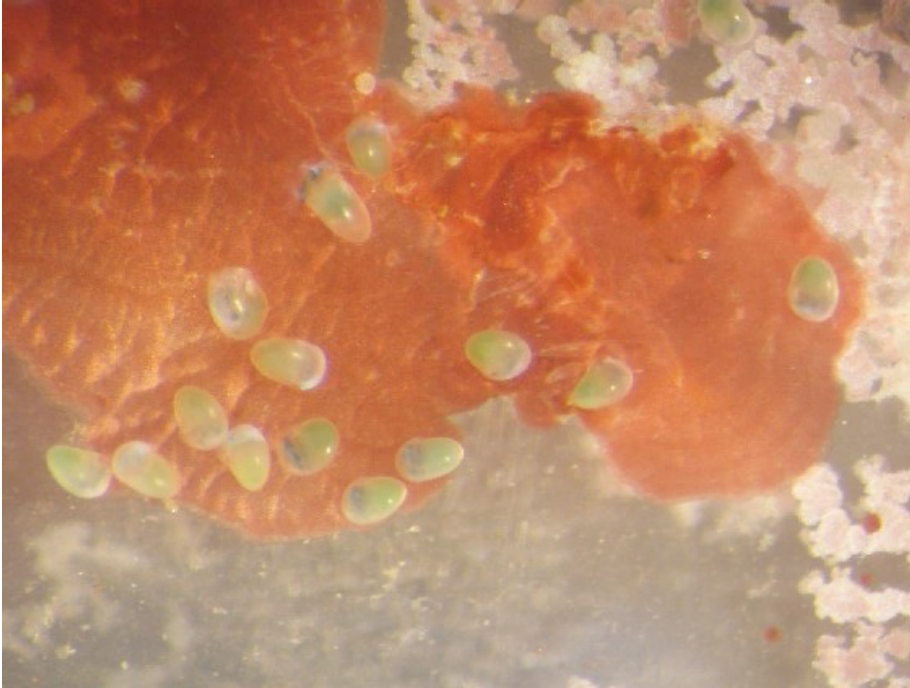
[記事に戻る](#)

**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180-1(2)

無節石灰藻上に着底したアワビ幼生



[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181

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.181 2007-2-2

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.181 2007-2-2

~~~~~

□研究員コラム

○横浜のタチアマモに希望を見た (栽培技術部 工藤孝浩)

○あなご学うんちく(4) (資源環境部 清水 詢道)

○横浜のタチアマモに希望を見た (栽培技術部 工藤孝浩)

「海のゆりかご」であるアマモは、花を咲かせ種子で増える海産種子植物(以下、海草(うみくさ)と呼びます)です。現在地球上には、23万種のもの種子植物が存在するとされていますが、うち海草はわずか56種類だけです。ただし、この数字は2000年時点のもので、ウミヒルモ類の分類学的再検討が進められている現在、5種類ほどが増える見込みですが、いずれにしろ、マイナーグループであることには違いありません。以下、2000年時点の分類体系にもとづき話を進めます。

日本には16種の海草が分布し、これはオーストラリアに次ぐ多様性の高さです。神奈川県内の狭い海にも5種の海草がみられ、これは9種を産する沖縄県を除けば、全国屈指といえます。本県産の5種のうち、テープ状の細長い葉をもち、砂泥地に生えるものは、アマモ、コアマモ、タチアマモの3種です。県内最大の海草藻場がある小田和湾では、これらが水深ごとにすみ分けている様子が観察できます。すなわち、草丈が25cmほどしかないコアマモが干潟面から水深1mまでに、草丈1.5mほどのアマモが水深1-4mに、草丈5mを超えるタチアマモが水深3-7mに生育します。

これら3種から成る多階層の群落は、植生が幅広い水深帯に広がり、様々な動物が暮らせる多様な微細環境ができる理想的な藻場です。しかし、県内では小田和湾から知られるのみで、よほど良い環境が整わないと成立しないと考えられていました。生態の解明が遅れている海草の中で、造成技術が確立しているのはアマモだけ。人の手で多階層の群落を造ることは不可能なのです。

一方、横浜市金沢区の野島海岸では、2001年以来アマモ場の再生事業が着々と進められ、今では造成区域の外にも自然にアマモが生えて藻場が広がるようになりました。すると驚いたことに、以前からアマモ群落の岸側に細々と生えていたコアマモが息を吹き返したように増え始めました。2003年以降の事です。

さらに2005年6月、アマモ群落の沖側で数株のタチアマモが発見されました。東京湾のタチアマモの北限は、本県側は観音崎、千葉県側は富津岬なので、横浜市沿岸からは初記録となり、東京湾の北限記録をも更新する貴重な発見でした。

野島海岸で観察したタチアマモの写真 ↓

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582796.html>

アマモとコアマモが北半球に広く分布するコスモポリタンなのに対し、タチアマモは分布が日本周辺に限られる極東固有種で、2000年には環境庁レッドデータブックで絶滅危惧2類(VU)に指定されました。また、世界で最も背が高い海草でもあります。これが一時的な出現なのか否か? その後も注意深く観察を続けたところ、タチアマモは種子を実らせて散布し、その1年半後に株数は10倍にも増えました。これで野島海岸に、コアマモ-アマモ-タチアマモという多階層群落が成立する可能性がみえてきました。

さらに2007年1月、金沢区のベイサイドマリーナに隣接する造成浅場で、北限をさらに更新するタチアマモの群落が発見されました。実は、ここでもアマモ場の再生が進められていますが、「じょれん」を使ったアサリ堀りによって藻場が痛めつけられていたため、2006年4月に神奈川県漁業調整委員会指示によるアマモ場の保護区域が設けられました。保護区域の効果はすぐに現れ、そこかしこに新たなアマモの群落が生じ、大型のアサリも増え始めた中での嬉しい出来事です。

ベイサイドマリーナで採集されたタチアマモの標本写真 ↓

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582797.html>

アマモを増やすことにより、その沖側にタチアマモ、岸側にコアマモが増えて多階層の群落が形成される……。そんな夢のようなシナリオが、横浜の海で今、現実のものになろうとしています。

○あなご学うんちく（４） （資源環境部 清水 詢道）

東京湾ではマアナゴの90%はあなご筒漁業によって漁獲されています。あなご筒は、直径10cm、長さ80cmの塩化ビニールパイプの両側にプラスチック板で作った円錐形のロートを付けたものが基本の形です。ロートには切れ目がいっついて、アナゴはそこから筒の中に入れますが、外にでることはできないようになっています。

この筒を船によっては400本以上、細いロープ（枝縄）によってメインロープ（幹縄）につないで海中に入れていきます。筒と筒の間は約30mですから、400本入れると、幹縄の長さは12kmになります。筒の中には冷凍イワシを主とした餌を入れて、おそらく匂いでマアナゴを誘い込み、中に入ってしまうと出られない、ちょうどネズミ捕りと同じ仕組みですね。ネズミ捕りを英語では rat trap といいます。あなご筒は tube trap、どちらも trap（わな）なのです。

筒を入れるのは普通は夕方、あげるのは次の日の早朝です。ラインホーラーで幹縄を巻き取り、筒をあげて中のマアナゴを船の魚倉に入れ、筒は次回に備えて順序良く棚に並べていきます。

さて、とれたマアナゴは餌のイワシを腹いっぱい食べているので、そのまますぐに出荷することはできません。港の近くの専用活場で網袋に入れて一晩、腹の中のイワシを吐き出させてから出荷します。10年ほど前に東京湾にサバフグが大量に回遊したことがありましたが、このサバフグがマアナゴが吐き出したイワシを食べるために活場に集まってしまう、マアナゴを入れた網袋をかじって穴をあけ、中のマアナゴが逃げってしまうという出来事がありました。

漁師さんにとっては、せっかく漁獲したマアナゴが逃げってしまった損害と、網袋のかわりにかじられても大丈夫なプラスチックコンテナを購入しなければならない経費増など、頭の痛い状態でした。その年からあとにはサバフグの来遊はみられないので被害もないのですが、あの時購入したプラスチックコンテナは今どうなっているのかな？

一晩活場でイワシを吐き出させて、次の朝はいよいよ出荷です。活場から網袋のまま、海水を入れた風呂桶に入れて、リアカーで引っ張って出荷場に運びます。出荷場では専用の選別台に乗せて大きさをそろえます。選別台は縦2m、横1m、深さ30cmの木箱を斜めに置いたもので、底には直径1cmの塩化ビニールパイプが1cm間隔で並んでいます。台の上でバタバタしているうちに小さいマアナゴはパイプの隙間から下に落ちる仕組みで、台の上に残ったマアナゴが出荷できる大きさです。基準になる大きさは、頭から尻尾の先までの長さ（全長といいます）にして35-36cm以上ということになっています。

大きさがそろったら活魚運搬車にのせて築地魚市場へ出発。ここ10年ほどの築地での活マアナゴの単価は、1200-1400円と安定していますが、漁師さんの側から考えると燃油代や餌代といった経費が増加しているので、少しでも高値で取引されることが期待されます。

[編集後記]

つい先日「初日の出」を拝んだと思ったらもう2月です。忙しいからか、歳の所為か分かりませんが、2月は「光陰矢の如し」をしみじみと感じる月です。

■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

[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 メールマガジン181-1

"野島海岸で観察したタチアマモ"



[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181-2

"ベイサイドマリーナで採集されたタチアマモの標本"



[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182

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.182 2007-2-9

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.182 2007-2-9

~~~~~

## □研究員コラム

○浜の変化と定置網管理 (相模湾試験場 石戸谷 博範)

○アジ切りのススメ (企画経営部 清水顕太郎)

○浜の変化と定置網管理 (相模湾試験場 石戸谷 博範)

海中に設置してある大型定置網の各部網は、垣網2万坪、運動場1万坪等広大な面積に及び(図1)。[図1 定置網の網面積](#)

これらの網には、浸漬時間の経過とともに生物付着が発生する(写真1)。[写真1 定置網の付着生物](#)

生物付着による抵抗の増加は漁獲減を引き起こし、最終的には急潮等による漁具損壊の危険性を高める。これを防止するためには、短期間(夏期には10日に一度)に網を交換する必要がある。

これらの網を修繕点検のために陸上で展開するには、網を分割しても、なお広大な作業用地が必要となる。嘗ては、広々とした浜(写真2)が各漁場にあり、そこで網を大きく広げた修繕作業が可能であった。[写真2 昭和29年当時の小田原市早川河口](#)

しかし、現状では、海岸侵食による浜の減少や道路建設、後背地に迫る住宅街等(写真3)により、十分な作業用地が確保できない漁場が多くなっている。作業用地の狭隘化は、網地の細分割による手間増加を引き起こし、漁具管理作業の遅れを生む原因となっている。[写真3 現在の小田原市早川河口](#)

漁港周辺の作業用地の整備は、定置網経営を左右する重要な問題であり、用地内で大型トラックやクレーンを駆使できる1000坪レベルの用地確保が是非とも必要である。

○アジ切りのススメ (企画経営部 清水顕太郎)

突然ですが、「魚を調理する包丁にはどのようなものがありますか?」ときかれた時に、どのようなものを思い浮かべるでしょうか?恐らく、「出刃包丁」・「刺身包丁(柳刃)」といったところが代表的なところでしょうか。

試しに、当センターにある魚用の包丁を並べてみますと、出刃、柳刃、アジ切のほか、タコ引、身卸し、相出刃、カツオ切り、ウナギさき、ハモしめ、薄口出刃等々がありました。[\(写真\)](#)日本は魚食の国だけあって、様々な魚用の包丁があるもんですね。もちろん日本中で見ればこの数倍の種類があることでしょう。また、一部の包丁には片刃と両刃があります。

一昨年開催された「豊かな海づくり大会」で来場者のみなさんにどんな魚用の包丁をお持ちかアンケートをお願いしたところ、「出刃包丁を持っている」と回答された方が約62%、また、「刺身包丁を持っている」と回答された方が約28%となりました。一方、タイトルにあります「アジ切り包丁」をお持ちの方は8%しかいませんでした。やはり魚用の包丁といえば「出刃包丁」なのでしょう。

ところで、私の所属する企画経営部は「魚食普及」も業務の一部としています。このため、ときどき魚のおろし方を一般の方にお教えすることがあります。このとき生徒さんたちに使ってもらっているのが「アジ切り包丁」です。アジ切りは出刃包丁を小さくしたような形で、だいたい12cmくらいまでの小振りな包丁です。同じくらいの大きさの小出刃に比べて刃の厚さが半分程と薄いことも特徴のひとつです。出刃包丁に比べて小さくて薄く、軽いので、女性の方も扱いやすいと思います。またお値段もリーズナブルでホームセンターなどでは2000円ほどで購入できると思います。名前は「アジ切り」ですが、サバも十分おろせます。ご家庭で食べるであろうほとんどの魚に対応できると思います。

実際、魚のおろし方教室では教材にサバ、アジ、ソウダガツオ、カマスなどを使うことが多いのですが、アジ切りですべておろしていただいています。やはり、アジ切りの知名度は高くはないのですが、実際に使っていただいた感想は上々で、中には「これ売ってくれない?」などとおっしゃる方もいます。

もし、読者の方でこれから魚用の包丁の購入を考えている方がいましたら、「アジ切り」を買ってみてはいかがでしょうか？

[包丁の写真はこちらから](#)

---

[編集後記]

暖かい日が続いています。早くも花粉症に悩まされる研究員が出ています。

---

■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)

---

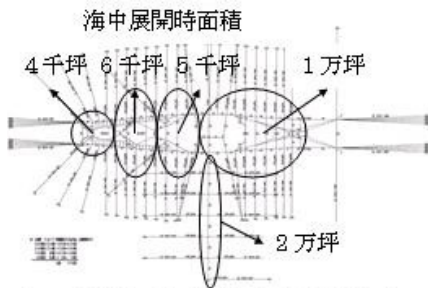
[メルマガTOPへ](#)

## 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182-1(1)

"定置網の網面積"



網の展開には広大な面積が必要

定置網の網面積

[記事に戻る](#)

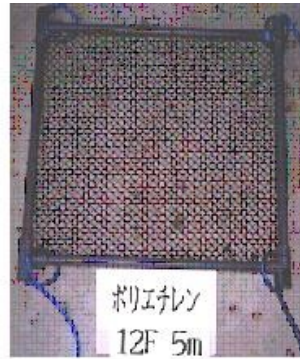
## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

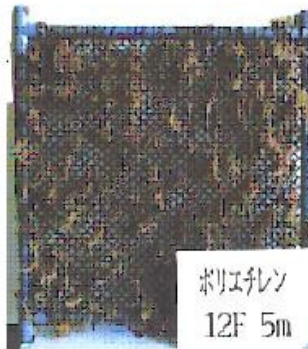
# 神奈川県水産技術センター メールマガジン182-1(2)

定置網の付着生物

浸漬日数 0日  
付着物湿重量 0kgw/m<sup>2</sup>



浸漬日数 10日  
付着物湿重量 2kgw/m<sup>2</sup>



浸漬日数 20日  
付着物湿重量 8kgw/m<sup>2</sup>

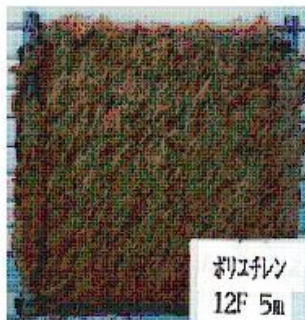


写真1 定置網の付着生物

[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182-1(3)

昭和29年当時の小田原市早川河口



写真 2 昭和29年当時の小田原市早川河口

[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182-1(4)

現在の小田原市早川河口



写真3 現在の小田原市早川河口

[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182-2

魚用の包丁いろいろ



上から、出刃(210)、柳刃(300)、アジ切り(105)、タコ引(300)、相出刃(165)、カツオ切り(240)、ウナギさき(180)、ハモしめ(90)、薄口出刃(120)、身卸し(210)

( )内は刃の長さ。単位はミリメートル。

[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183

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.183 2007-2-16

~~~~~

□ 研究員コラム

○ 相模湾の珍魚！？ (相模湾試験場 石黒 雄一)

○ ワカメの話 (企画経営部 臼井 一茂)

○ 相模湾の珍魚！？ (相模湾試験場 石黒 雄一)

試験場には、漁師さんが「珍しい魚が獲れた」と時々持ってきてくれます。早速、図鑑やらを駆使して名前を探のですが、多くは南の海に主に生息する魚です。

「南の海の魚」と聞くと最近危惧されている地球温暖化の現れ？と思われるのですが、相模湾の場合は必ずしもそうとはいえません。

相模湾の沖には南の海から流れてくる暖かな黒潮が流れています。この潮流に乗って多くの南方系の魚が運ばれてくるのです。

また、北方系の魚も少ないですが漁獲されることがあります。相模湾は水深1000m以上と深い湾としても有名ですが、深海の海水は北の海を流れている親潮系の水と言われており、北の海とも繋がっている（もちろん海はすべて繋がっていますが・・・）ことを実感させます。

南の海とも北の海とも関わりを持つ相模湾の多様性は奥が深いようです。

なお、珍しい魚は随時、相模湾試験場ホームページの「珍魚の紹介」に掲載しています。ご参照ください。

URL : <http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/sagami/menu/menu.asp>

○ ワカメの話 (企画経営部 臼井 一茂)

ワカメは日本と朝鮮半島だけに分布し、神奈川県に隣接する相模湾と東京湾でも、1月から4月まで見ることができます。

以前は天然物が歯応えがあって美味しいと言われていましたが、最近は柔らかい養殖ものが評価が高くなっていますね。

ワカメの養殖は、細いロープにワカメの生殖細胞である遊走子を付着させ、夏季に屋内で培養した後、秋に太いロープに刺したり巻き付けて、海に張り出しています。特に三浦半島ではワカメの養殖が盛んで、洗濯バサミで干している風景が見られますね。

さて、このワカメの主成分として、アルギン酸という成分があります。食品には安定剤や増粘剤などの目的で、ジャムやアイス、インスタントラーメンやマヨネーズなどに使われているのですよ。

アルギン酸はナトリウムと結合すると溶出し、カルシウムで固まる性質があります。他の海藻の寒天などとは違い、熱で反応する訳じゃないんですね。この性質を利用したのが人造イクラです。そう、ナトリウムとして重曹（重碳酸ナトリウム）で溶かしてジャム風にし、それをカルシウムの溶液（ご飯に混ぜるカルシウム剤や食品添加物の乳酸カルシウム）に垂らすと、粒状になって固まるのです。ただし、コンニャクのように直ぐに固まるのではなく、ゆっくり固まる点が違います。

以前、砂糖を加えて粒を作って、乳製品とあわせてみたら、タピオカみたいなデザートで、試食した女子大生にも上々の評判で美味しかったですね。また生産してみようかなと思います。キーポイントは、カルシウム剤の種類なんですよ。海藻臭くなるか、フルーティーな香りになるかの違いです。

さて、皆さんはワカメというと、どんな料理を思いつきますか？味噌汁や酢の物、サラダぐらいですかね。浜の料理としても、ちらし寿司やしゃぶしゃぶあたりでしょう。横須賀には、味噌漬けの加工品もありますが、ほとんどは素干しか塩蔵ですしね。

そこで試して頂きたいのが「天ぷら」です。アシタバやシソの葉の天ぷらと同じく、ワカメの葉を揚げるのです。下地に小麦粉を付けてから溶いた衣を付ける、カキなどと同じ二重衣にすれば跳ねませんよ。衣が揚がったところでしゃっきりした歯応えもよし、しっかり芯まで揚げてパリパリという食感もよし。ワカメ自体の塩味で、つゆや塩をつけなくてもいいのです。海藻の臭さではなく、ワカメのほど良い香りを感じながら、やさしい風味の一品。皆さんも、是非、お試しあれ。

[ワカメの天ぷらの写真はこちらから](#)

[編集後記]

春一番も観測され、いよいよ短い冬も終わりでしょうか。

■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

[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 メールマガジン183

ワカメの天ぷら



[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184

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.184 2007-2-23

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.184 2007-2-23

~~~~~

## □研究員コラム

○新型自航式水中カメラ（ROV）が導入されました！（相模湾試験場 木下 淳司）

○間違い・勘違い （内水面試験場 原 日出夫）

○新型自航式水中カメラ（ROV）が導入されました！（相模湾試験場 木下 淳司）

相模湾試験場に最新鋭の自航式水中カメラ（ROV）－デルタ150が導入されました。

ROVは人間による潜水調査では不可能な水深帯や長時間観察を可能にするため、水産工学研究に欠かせない機械です。

これまで当場が所有した旧ROVは、12年間にわたり定置網漁場診断（網の破れやアンカーロープの傷み、海底の障害物等を発見すること）などに活躍してきました。

しかし、老朽化のため、今年度ソナーや水中位置表示装置（GPS）、ステレオカメラ等の最新機能を備え、しかも小型で軽い最新型ROVが導入されました。

本機は水深200mまで潜航し調査を行うことができます。この新しい機能を活用して、平成19年度にかけて相模湾一円の藻場調査を行い、“生命のゆりかご”である藻場の健康診断を行います。

この他、定置網漁場診断、人工魚礁調査および海底のゴミの堆積状況調査等に幅広く活用し、県下の水産振興や環境保全等に役立てていきます。

新しいROVの写真はこちらから↓

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582787.html>

○間違い・勘違い （内水面試験場 原 日出夫）

「内水面」とは河川・湖などを指します。メルマガ読者の皆様は、内水面試験場の業務内容をご存知のことと思います。しかし、一般には「内水面」という言葉は馴染みが薄い。というよりは、ほとんど認識されていない言葉ではないかと思えます。

淡水魚増殖試験場から内水面試験場に名称が変わり10年以上になりますが、名称に関する間違い・勘違いをご紹介します。

### その1 宅配便の宛名

「神奈川県内、水面試験場御中」

確かに県内に存在しますが・・・水面試験場ですか・・・

### その2 食品添加物を扱うメーカーに電話したとき

私：「神奈川県の内水面試験場の原と申します。貴社で販売している〇〇について伺いたいのですが。」

メーカー：「ナイスイメン試験場ですか？ナイスイとはどのような字を書くのですか？」

私：「内外の「内」に「水」と書きます。」

メーカー：「・・・。」

メーカー：「失礼ですが、「内水麺」とはどのような「麺」でしょうか？」

当場の研究メニューは豊富ですが、さすがに麵の研究はしていません。

あしからず。

---

[編集後記]

通勤電車の車窓から満開の河津桜が見えます。水仙が終わった河津桜、春も間近ですね。

---

■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184

自航式水中カメラ デルタ150



自航式水中カメラ デルタ150



海面を航走するデルタ150

[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185

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.185 2007-3-2

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.185 2007-3-2

~~~~~

□研究員コラム

○つつい、しゃべりすぎてしまいますが・・・ (内水面試験場 相澤 康)

○淡水魚と親しむ「内水面まつり」 (内水面試験場 相川英明)

○神奈川県の漁業現場の紹介6 普及指導員現場百景その3 (企画経営部普及指導担当 鎌滝 裕文)

○つつい、しゃべりすぎてしまいますが・・・

内水面試験場には、見学や自由研究のために、たくさんの子供たちが来ます。

ある時は「ドジョウの進化に興味がある」小学生さんが来場。熱心な質問には熱意を持って応えたい。

こちらは張り切りすぎて、「ドジョウというのは・・・アジア東部でコイの仲間から進化・・・進化の過程で顎骨の形が変化して・・・現在はユーラシア大陸、東南アジア、アフリカ大陸に・・・沼から激流まで様々な環境に適応し多くの種類が・・・進化の道筋は一つじゃない!・・・。」等々、と身振り手振りを交えて、小1時間もしゃべりまくっていたでしょうか。

調子に乗っちゃうと、止まらないです。それでも、熱心に聞いてくれて、最後に「ありがとうございました!」の一言をいただくと、物凄くいい気分になってしまうものです。心地よい疲労感もあったりして・・・。

私たちは、水産資源を増やしたり、水辺の環境を守るための研究をしているのですが、多くの方々に生き物に触れ合う機会や情報を提供するのにも重要な仕事です。

今後、益々このような役割が、大きくなっていく予感がします。

○淡水魚と親しむ「内水面まつり」

今日はゴールデン・ウィークの「淡水魚のイベント」・・・内水面まつりを紹介します。

会場は相模川の高田橋上流の河川敷にある「田名青少年広場」で、毎年5月3日と4日に開催されます。同じ日に近くで「泳げ鯉のぼり相模川」というイベントが行われており、相模川を横断するようにしてたくさんの鯉のぼりが張られています。この真下が「内水面まつり」の会場です。

「内水面まつり」は内水面漁連、相模川漁連、内水面漁業振興会、内水面養殖業者協議会が主催となり、皆さんに淡水魚に親しむ機会を設け、淡水魚類の販売促進と河川湖沼における漁業等の啓発することを目的としています。

そのため、「内水面まつり」では、皆さんに直接淡水魚に触れて喜んでもらえるような、様々な催し物が行われます。アユの放流体験、さかなのつかみどり(小学生以下が対象)、アユ塩焼き体験(大人が対象)、投網コンクールやアユ友釣り教室(写真)などがあり、いずれも来場したお客さんにたいへん人気があり、子供から大人まで楽しむことができます。

この他にも、ミニ水族館、漁具の展示、釣りインストラクターの釣りに関する相談窓口、アユやマス類の塩焼き、アユやワカサギのフライなどの販売もあります。

内水面まつりでは漁協や養殖業者の皆さんが、一生懸命、生産した魚を、直接販売していますので、お店で「どこで生産しているの?」などと聞いてみると淡水魚に関する知識も広がるかもしれません。

問い合わせ先は電話045-212-4016(県内水面漁連)、または046-241-8403(相模川漁連)です。

今回は神奈川県における海苔養殖の事情について、横須賀走水大津地区の現場写真を交えながらご紹介させていただきます。

ところで海苔がとれる時期をご存知でしょうか？ だいたい11月から4月くらいです。そのシーズンの新海苔は11月くらいから出始めるといことになりますね。

神奈川県における海苔の産地は、横浜金沢、横須賀走水大津、横須賀長井の3地区です。わたくしは横浜金沢、横須賀走水大津の2箇所を担当地区として受け持っています。生産能力は3地区で年間2000万枚とされています。その中でも走水大津地区が神奈川県における生産量の80%とほとんどを占めています。

日本全体でみると海苔の生産量は年間90億枚から100億枚とされています。生産能力のトップクラスである佐賀県や兵庫県は、年間18億枚と神奈川にくらべると生産量の桁がちがいます。神奈川は生産能力が小さいと言わざるを得ませんが、トップシーズンの価格は、佐賀、兵庫にも劣らない価格をつけています。生産枚数が少ないからと言ってよい海苔がとれないというわけではありません。

しかし、現在、横須賀市に住んでいる方でさえ、走水大津地区で海苔がとれることを知らない方々がいらっしゃいます。地元をあまりアピールしていないという反省も少しあります。今は地産地消などが言われる時代です。少しでも地元の海に関心を持っていただけるように私たちも活動を行っています。現状では漁港周辺でのイベント中心の紹介というかたちになっていますが、こちらから出向いて紹介するという意識を漁業者の方々にはもってもらいたいと思っています。

海苔養殖漁業者は海苔をとってきて、乾海苔に加工して、販売まで行っています。このような形態は漁業経営体としては進んだものです。とってから売までの流通に生じる経費を生産者自身でまかなっていて、ひとつの漁家の中で完結しています。ただ、海苔養殖漁業者はその分設備投資をしています。全自動海苔乾燥機などは何千万もする高いものです。

海苔養殖は陸上採苗、冷凍網、浮き流し養殖といった養殖技術が普及してからまだ60年弱とかなり新しい世界です。とはいえ海苔は水温や海水に含まれる栄養塩といわれる窒素やリンなどの量に非常に敏感で病気が発生したり、思うように生長しなかったり、クロダイやボラに食べられたり、最近ではカモに食べられたりと苦労の連続です。基本的に自然にまかせて養殖を行っているということでは、昔から変わっていないと断言することができるかもしれません。

海苔養殖は陸上採苗、冷凍網、浮き流し養殖といった養殖技術が普及してからまだ60年弱とかなり新しい世界です。とはいえ海苔は水温や海水に含まれる栄養塩といわれる窒素やリンなどの量に非常に敏感で病気が発生したり、思うように生長しなかったり、クロダイやボラに食べられたり、最近ではカモに食べられたりと苦労の連続です。基本的に自然にまかせて養殖を行っているということでは、昔から変わっていないと断言することができるかもしれません。

海苔養殖のほかにも走水大津地区のイベントの写真を掲載しましたので、こちらからどうぞ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582785.html>

横須賀市東部漁業協同組合走水大津支所

<http://www.hashirimizu-ohu.com/>

横浜市漁業協同組合金沢支所

http://www.geocities.jp/kanazawa_gyoko/

(取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝)

(次回は、普及指導員現場百景その4を予定しております。東京湾の資源管理というイメージで考えています。資源管理って、なに？ どういう意味？ 実際にどうしているの？ というところを写真などを多用してわかりやすく説明していきたいと思っております。ご期待ください。)

[編集後記]

メンテナンスのため、メルマガの発行を一時中断するかも知れません。申し訳ありませんがよろしく願いいたします。

■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

[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185-2

普及指導員現場百景色その3 神奈川県における海苔（のり）養殖の事情



神奈川県で一番多く海苔が生産されている港がある伊勢町（いせまち）です。横須賀市の走水大津地区にあります。国道を赤い矢印の方向に曲ってくださいすぐに伊勢町の町並みが見えます。京浜急行の馬堀海岸駅からゆっくり歩いて25分（馬堀海岸駅からバスで10分、伊勢町バス停下車）。走水を通って観音崎までのハイキングには最適です。是非、この伊勢町に立ち寄って神奈川名産100選にも選ばれた海苔を味わってください。



伊勢町は漁師まちという感じが色濃く残っています。のぼりを立てて海苔を売っています。夏は海水浴場にもなります。ゴールデンウィークには観光潮干狩りもやっています。海苔漁師の奥さんは、みなさん若くて美人ぞろいですので声もかけやすいです。



海苔漁場は伊勢町から大津にかけての海面です。右側の写真に見えているのは東京内湾で唯一の自然島である猿島（さるしま）です。海苔漁場の陸側は護岸が整備されて散歩できるようになっています。



護岸が整備されて、木が植えられ南国、宮崎のような感じです。右側の写真は海苔漁場に案山子（かかし）が立てられています。解像度が低いので見えにくいですが、案山子には水色のカッパを着せています。ヒドリガモという鳥にノリを食べられると

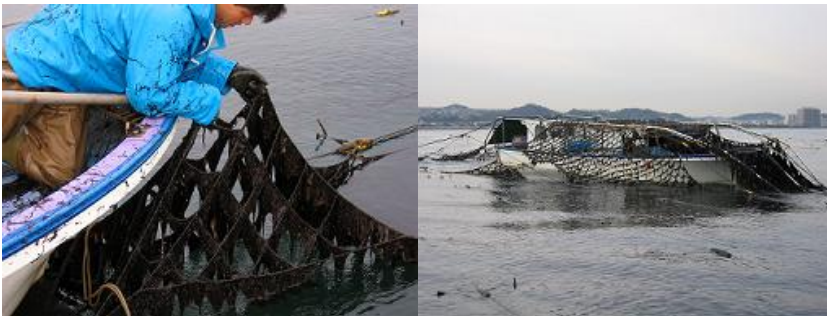
いう被害が出ています。カモよけの案山子です。



海苔漁師自慢の一品。と言っても料理ではありません。海苔漁場の案山子です。漁師さんの手作りです。うえでお見せしたものにくらべるとこの案山子はよくできています。人が救助を求めているのではとか、変なところに人が立っているように見えて怖いといわれたとか。海でも案山子が必要な時代に？などと思いましたが、効果の方はかなりあるようです。



海苔の養殖といえば左側の写真にあるような支柱柵式（しちゅうさくしき）が一般的ですが、ここ走水大津地区は、浮き流し式（うきながししき）という手法で養殖を行っています。真ん中の写真の手前が支柱柵式、奥が浮き流し式、一番右側の写真が浮き流し式の全景です。海面に棒が出ず海苔網が海につかりっぱなしなので、漁師さんはベタとかベタ流しというふうに呼んでいます。養殖イカダそのものをウキを使って浮かす構造になっています。この方式だと水深が深いところでも養殖を行うことができます。



海苔網にくっついて大きく生長した黒々とした海苔を見てください。スサビノリは20cmくらいの長さになります。右側の写真のように網の下に船を潜らせて海苔を刈り取っていきます。船にカッターがついており、船の上を海苔網が動いていくとカッターのある場所で伸びた海苔が刈り取られます。



海苔を刈り取る作業はずいぶん効率的になりました。ただ、見ての通り、船上は海苔だらけになります。結構大変な作業ということがおわかりになりますでしょうか。この潜り船による刈取り作業は風や波などでタイミングが合わないとうまく海苔を刈っ

ていけません。船から網が外れてうまく刈取りできないことを漁師さんは脱線すると言います。



昔は、この掃除機を大きくしたような丸刈取り機を利用していました。今も利用している人がいますがごくわずかです。裏側にはカッターが付いています。



県主催で魚食普及交流会を開催しました。説明を聞いているのは県立保健福祉大学の学生さんです。まず、走水大津地区で海苔がとれるということを知ってもらいます。その後、生海苔を食べてもらったり、海苔すき体験をさせていただきました。当日は風が少し強かったのですが、ちょうど海苔を刈っている漁業者がいて、よい勉強になったのではないのでしょうか。



海苔すき体験です。コツがあって、ワクに海苔を流し込むときにリズムが必要です。現在、海苔を刈り取ってからの工程は、すべて全自動の機械が導入されており、海苔すきをする光景を目にする機会はほとんどありません。学生の方々は貴重な体験をされたのではないのでしょうか。



海苔をすいたら干す作業です。海苔が乾いてくるとパチパチという音を聞くことができますが、当日は曇りがちで帰るまでに乾かずそこまでは聞くことができませんでした。次の日に漁協の方が大学までノリを届けて学生さんにノリを差し上げています。走水大津のノリを知ってほしいという気持ちは、わたくしどもはもちろんですが、漁師さん、走水大津の漁協の職員の方々にもあり、熱心に活動されています。



毎年2月に行っている走水大津みなと祭りです。走水大津地区の魚、乾海苔、ワカメ、コンブ、女性部が作成したさつま揚げなどを売っています。海苔の佃煮は今年は販売しませんが、来年度はやりたいなと思っております。今年はシーフードカレー（サメ肉入り）とエイの干物が食べるほうの目玉でした。海苔すき体験も天候がよければ毎年無料で行っています。



走水大津みなと祭りの続きです。海苔すき体験は好評でした。時間はかかりますが自分ですいて、ほして持って帰ることもできます。食べ物で目玉だったシーフードカレーとエイの干物です。当たり前のことですが、鮮魚販売など衛生面の法的なこともきちんとクリアしています。

[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 メールマガ187

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.187 2007-3-16

~~~~~

## □研究員コラム

○マダイの体験放流 (企画経営部 池田 文雄)

○刺身を食べること (企画経営部 臼井 一茂)

## ○マダイの体験放流

県下各漁協では、種苗放流事業や各種イベントの一環として体験放流を行っています。

みうら漁協小網代支所も毎年マダイの放流事業を行っていますが、その時に漁業者から体験放流の参加者などについて相談を受けました。相談の結果、市内の小学校の児童に参加を呼びかけることになり、漁協職員に同行して漁協近くの三浦市立名向小学校に出向きお願いしました。

体験放流は、栽培漁業への理解と水産資源の大切さを学んで頂くものであることを、校長先生、教頭先生に説明をしました。学校では水産については、3年生が学習しているところなので、ぜひ、協力したいという返事を頂き、漁協に帰りました。

数日後、支所内で検討した結果「種苗放流まつり」という名称で実施することを学校に報告し了解を得ました。先に述べたように、参加者は小学3年生と先生数名で実施することになりました。実施にあたりいろいろな資材等が必要になり、支所から(財)神奈川県栽培漁業協会に協力を依頼し、快く了解を頂きました。

実施当日は晴天にめぐまれ、小学3年生49名と先生4名が参加しました。放流を始める前に注意事項が漁協職員からあり、そして神奈川県水産技術センターの職員から天然マダイと放流マダイの見分け方(天然のマダイは鼻の穴が左右二個ずつ、放流されるものの多くは左右一個ずつになっていること)について説明を受けました。また、海をきれいに保つことが、魚を育てるために大事である、そのためにはゴミは絶対に捨てないようにとの呼びかけがありました。

その後、児童たちによる体験放流が行われ、普段見たことのないマダイ稚魚を見てびっくりしながら放流していました。児童たちは元気に泳ぎ始める稚魚を見ながら大きくなってねという児童もいれば、大きな声をあげて何回も放流を繰り返す児童もいて、体験放流は盛況に終わりました。帰りに、児童たちはかながわの魚の冊子とものさし及び栽培漁業協会のパンフを手にし、喜んで帰りました。

また、先生からは「貴重な体験をさせていただきました。今後、機会がありましたら参加させてください。」とのお話があり、漁協からは、「今後も体験放流を考えていきたいので関係者の皆さん協力よろしく」と次につながる話となりました。

## ○刺身を食べること

魚を使った加工品として、干物などの塩干品、塩辛やカマボコなどとても種類が多いですね。2005年に発行された全国水産加工品総覧でも、厳選して250品目が紹介されています。昔から親しんだ素材だからこそ、多くの加工品・伝統食品があるのですね。

さて、自分事ですが、好きな魚料理といえば刺身、そして焼き魚、煮魚の順番です。美味しい日本酒に、2切れずつの刺身が5、6種類あるのがうれしいですね。

そうそう、刺身の語源を知っていますか? その昔は、刺身を打身(うちみ)し称し、腐敗しないように酢漬けにした膾(なます)や、今の東北で作られているいずしなどの様に、塩を利かせて発酵させた保存食品として食べられていたのです。

現代でもそうだと思いますが、常温でも新鮮な刺身で食べられるという、獲っている漁師さんしか食べられなかったでしょうからね。

時代が移り室町時代頃になると、テーブルマナーというか、おもてなしも変わってきました。それは、皿に盛られた刺身は、切り身ですから何の魚かわかりません。そこで、その魚の由来が分かるようにと、なんと切り身の間に調理した魚のヒレを刺し

込んだそうです。それで、身の間ヒレを刺すことから、刺身なったそうです。

そうそう、徒然草などにも包丁式が紹介され、四条中納言の藤原政朝が開祖の儀式があります。それは、公家がお招きしたお客様に、今日の料理の素材はと、キッチンスタジオのように素材を見せてから、目の前で調理したそうです。真魚箸（まなばし）と包丁のみを使って、しかも決まった形式があるそうです。自分の父が修行した四条流がその包丁式を由緒正しく伝えていますね。

お店では料理の方が作ってくれますが、たまには家でもシェフ（料理人）の気持ちになって、刺身を造りお皿にきれいに盛ってみたいものです。多くの方が右手だからでしょうか、盛りつけるときには右から取りやすいように、左奥にツマを置き、大葉をひいて左奥から盛りつけていくのです。自分の好きな、2切れずつの刺身なら、長皿に和菓子を飾るように盛りつけるのもいいですよ。飾り方ひとつでこんなに豪華に！！

是非、お試しあれ。

---

■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 メルマガ188

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.188 2007-3-23

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.188 2007-3-23

~~~~~

□研究員コラム

○横浜のご当地ブランドについて考える (企画経営部普及指導担当 鎌滝 裕文)

○「よもやま話 5」 (企画経営部普及指導担当 村上 哲士)

○横浜のご当地ブランドについて考える

現在、普及指導員として横浜市を担当していますが、私も漁業者といっしょにご当地ブランドづくりを始めたところですが、横浜にはいわゆるご当地ブランドが多く、どれも一度は聞いたことがあるメジャーなものが多いです。

ハマトラと言われるキタムラのバック、ミハマの靴、フクゾーの洋服を代表として、ほかにも近沢レースのテーブルクロス、丸加のスカーフ、ダニエルの家具などメジャーなブランドは必ず会社や店名と商品が結びつきます。食べ物でも崎陽軒のシュウマイ、喜久屋のラムボール、馬車道十番館のビスカウト、横濱文明堂のカステラなどやはり何とかといえどこの店というのが結びつきます。

会社名、店名や地域名と商品名が自然に言葉に出てくる。これがブランドの基本だと私は考えています。

歴史的にも横浜は早くから開かれたところであったし、日本で初めて何々をつくったところという利点もあったと思います。それでもメジャーなブランドになって支持されているというのはそのお店や会社が行ってきた努力はもちろんですが、市民、県民から長い間、愛されているという証拠でもあると思います。つまりこうしたブランドというのは長い間をかけて市民、県民が作ってきたものと思うのです。

私が現在取り組んでいるのは、「金沢名産海苔」という名称です。これは横浜金沢地区でとれた特定のよい海苔にのみ使用する名称と考えています。

まだ、活動したばかりでブランドという言葉を使うためにはさらなる取り組みが必要と考えています。活動している中で「生産量が少ないから知名度があがるわけがない」と言った漁業者がいましたが、私は違うと思っています。この地区における海苔養殖は明治時代からと歴史と伝統があります。歴史と伝統に負けない海苔にしたいと思っています。

決して私ひとりではできるものではありませんが、基本はきちんとしたものになりたいと考えています。「横浜の名物にまずいものなし」とよく言われますが、是非、「金沢名産海苔」を名物にしたいと考えています。

「金沢名産海苔」の写真はこちらから↓

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582781.html>

○「よもやま話 5」

私の回想録も前回で4回を数え、皆さんも少々飽きてきたのでは？と思いますので、今回は別の話にしてみます。

皆さんはウニはお好きですか？私の友人の中には、脳みそみたいで嫌いとか言う者もいますが、最初に食べたのが不味かったので、私も好んで食べる方ではありませんでした。最も、今思うと安い品物を食べたせいかも知れません。

実は、当水産技術センターでも試験的にアカウニを生産していた時期がありました。試験生産そのものは、平成3年で最後になりましたので、私が最後の担当になります。

ウニの採卵自体はアワビやサザエなどに比べると簡単です。口器(ウニの口ですが、地面についている方にあります)の部分に0.5モル濃度のKC I溶液を注射器で注入します。成熟さえしていれば卵と精子が得られます。理科の発生実験で経験された方もいらっしゃるのではないのでしょうか。採れた卵に精子をかけてから洗卵するのはサザエなどと同じです。

この後、20℃に暖めた水に卵を入れた容器を設置します。(ウォーターバスの状態、つまりお風呂の中に容器を沈めて、間接的に暖めます。容器内の水は止水状態にしますので、周囲を暖めることで容器内の水温を上げます)。

翌日には孵化しますので、これをやはり20℃に加温した海水を張った飼育容器(流水で飼育できるように改良したものです)に移して20日間ほど飼育しました(ウニの産卵は冬場でして、この時期のこの近辺の水温は16℃くらいで、この水温で飼育すると40日以上を要します)。

これは楽勝！と思われるのですが、実は採卵を始める前から地獄は始まっているのです。彼らは最初は浮遊生活をしていません(最終的にはサザエなどと同様に着底して匍匐生活をします)。その時の餌は浮遊珪藻といわれるものです。

この餌の培養が一苦労なのです。成長に応じた量を維持しなければならないので、成長と培養量をシンクロさせるのが大変でしたし、この珪藻ちょっとした加減で全滅したりするんです。餌が不足すると幼生は死んだり、奇形になったりとデリケートなものでした。

当然のごとく、彼らの飼育中は休みはなし。そんな状況を40日以上続けるのは悲惨なので、加温水を使うことで期間短縮をするわけです。

孵化するとプリズム型幼生、プルテウス型幼生(4腕、6腕、8腕と腕が増えていきます)と形を変え、8腕幼生の後期になると稚ウニへ変態する時期が近づいてきた証拠です。この頃になると、サザエなどと同じように付着珪藻を着生させた波板をつかって採苗を行います。少し育ったミニチュアサイズのウニは結構可愛いものでしたよ。

■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188

横浜のご当地ブランドを考える



金沢区で開催されたイベントに試験的に販売を行いました。市民の方々の反応は上々でした。



横浜金沢の上質な海苔には、すべて「金沢名産海苔」のステッカーを貼っていく予定です。

[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 メールマガジン189

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.189 2007-3-30

~~~~~

## □研究員コラム

○ワカサギの話（2） — 県内で採卵が始まりました — （内水面試験場 利波 之徳）

○神奈川メダカサミットの開催 （内水面試験場 勝呂 尚之）

-----

○ワカサギの話（2） — 県内で採卵が始まりました —

前週ご紹介したように、従来、ワカサギは、他県産の卵を購入してふ化放流することが一般的でした。しかし、近年では効率的な採卵方法が開発され、芦之湖と津久井湖では、それぞれの湖で育ったワカサギ親魚（自湖産親魚）からの採卵が行われています。今年も、3月上旬から採卵が始まりましたので、津久井湖での取り組みを紹介します。

津久井湖は、城山ダムによってできたダム湖です。これまで、他県産のワカサギ卵を購入してふ化放流が続けられていましたが、平成16年から自湖産親魚からの採卵とふ化放流を始めました。

ワカサギは、川などの流れのある浅い砂礫の場所を産卵場としているため、産卵期になると適当な産卵場所を求めて、川を遡上し始めます。

津久井湖では、産卵のため道志川を上って来る親魚を籠状の特製の漁具で採捕しています。この漁具は川の縁に設置し、川を上ってくるワカサギの進路を遮って袋小路に入ったような状態にするもので、ワカサギが漁具の中で先に進めずに戸惑っているところを採捕してしまいます。

川の下流側は開いたままですから、ワカサギが逃げようと思えば直ぐ逃げられるのですが、成熟して遡上するワカサギは逃げようとせず、上流を目指して泳ぎ続け、先に進めず戸惑っているばかりです。とは言え、一度に採捕できる数十尾単位のため、日暮れ前から夜にかけて、3 - 4箇所を繰り返して集めます。今年の親魚は、体重20g超が混じるくらい大きくて、例年になく順調に採卵できているとのことでした。

津久井湖には漁業権がなく種苗放流の主体となる漁業協同組合がないため、こうした取り組みは、津久井湖遊船協会（ボート屋さんの団体）が主体となって行っていますが、これに地元観光協会や釣り人有志が協力しています。

地元の多くの方が連携して湖を豊かにする努力を続けているということは、素晴らしいことですね。今後のますますの発展に期待しています。

-----

○神奈川メダカサミットの開催

メダカの学校は川の中・・・あのメダカ（[写真 1](#)）も今や全国的に減少し、この神奈川でも絶滅の危機に瀕しています。その県下最大の生息地は、小田原市の農業用水路にあります（[写真 2](#)）。各地の用水路がコンクリートでガチガチに改修される中で、この地域ではたまたま整備が遅れ、昔ながらの素掘りの水路が残りました。

メダカ、ナマズ、マルタニシ、カワニナ、イモリ、デンジソウなど、今ではなかなか見れない貴重な水田の動植物が生息しています。また、水路沿いに桜が多いことでも有名で、春の桜・水田・富士山の組み合わせは、県下ナンバーワンの呼び声も高い景勝地です。

現在、その生息地に道路が計画され、メダカをはじめとする生態系保全の対策が検討されています。県が中心となって、市・市民団体・専門家を集めて、協議会を立ち上げ、道路の影響を最小限にするための工法、代価ビオトープや多自然型水路の造成などを検討中です。このような状況の中で、これまでは、藤沢で開催されてきた神奈川メダカサミットですが、「今年はいろいろと話題が盛りだくさんな小田原で・・・」と小田原開催の運びになったわけです。

そもそもメダカサミットは、今からさかのぼること8年前、1999年に藤沢のメダカの学校を作る会・江ノ島水族館・当試験場が意気投合し、各地のメダカの保護団体に声をかけて第1回が藤沢で開催されました。その後、第3回は全国メダカ・シン

ポジウムも同時開催され、大いに盛り上がりました。

4月1日に開催される今回のサミットは、通算で5回目になりますが、小田原の市民団体を中心に実行委員会が立ち上げられ、各地の団体や小田原市、当試験場等が共催団体に加わっています。そのメニューは、午前中はメダカ生息地の見学会、午後は小田原アリーナでサミットが開催されます。午後は、対談「コウノトリの里・豊岡から何を学ぶか」の後、3つの分科会、(1)メダカが身近にいる暮らし(2)メダカの生息地を知ること・守ること(3)新しい農業・これからの田んぼ、に分かれて話し合いを行います。詳しくは[会場ホームページ](#)を御覧ください。

-----  
[編集後記]

来週は桜咲く4月、新一年生、新学期など街中に(新)が溢れます。水産技術センターでも新年度の研究計画に沿って仕事を進めることとなります。

-----  
■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190

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.190 2007-4-6

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.190 2007-4-6

~~~~~

□研究員コラム

○“塩分” -海の水のしょっぱさ-【その4】 (資源環境部 山田 佳昭)

○三浦半島の新名物！ 美味しくヘルシーな海藻 アカモク (企画経営部普及指導担当 荻野 隆太)

○“塩分” -海の水のしょっぱさ-【その4】

前回ご紹介したデンマークの物理学者クヌーセン (M.H.C.Knudsen) は、世界各地から海水試料を集め、測定を行いました。その結果、塩分と塩素量の間には、 $\text{塩分}(\%) = 0.030 + \text{塩素量}(\%) \times 1.8050$ という関係が成り立つことを見出しました。1901年のことです。前回述べました銀滴定によって分析的に求められた、塩素量から塩分を計算するには、この式を用いればよいわけです。

クヌーセン (クヌーツセンと書かれることもありました) はまた、銀滴定の方法を統一 (標準化) するために、硝酸銀を滴下するビュレットや海水を量り取るピペットを考案しました。さらには、含まれる塩素量を保証した標準海水を作成し、頒布することも始めました。世界中の機関が同じ手法で、同じ標準液を使って測定ができるようになりました。

これらによって、塩分をほぼ正確に測定する手法が確立され、海洋学は大きく前進したのです。

ビュレットやピペットの写真を付けたかったのですが、現在手元に見当たらないので、できませんでした。クヌーセンの方法は1970年代まで標準的な方法として用いられ、私も実習等でさんざんやらされました。高価な銀溶液をぶちまけて叱られたことなど思い出深いものですが、現在ではやられなくなりました。

高価な銀溶液を使う (「時価」とカタログにあったこともありましたが)、操作にある程度熟練を要する、分析に時間がかかる (滴定の際、電氣的に終点を求める「自動塩分検定器」なるものが考案されもしたようですが)、動揺する船の中ではやりたくない、等々もありますでしょうが、塩分の定義が変わったことがその理由です (まだまだ続く)。

○三浦半島の新名物！ 美味しくヘルシーな海藻 アカモク

今回は、昨年 (平成18年) より普及を始めた、三浦半島の新名物「アカモク」を紹介します。

アカモクはワカメやコンブ等と同じく褐藻類、ヒジキと同じホンダワラの仲間の海藻で、外観もヒジキとよく似ています。関東地方ではあまり知られていませんでしたが、新潟では「ナガモ」、三陸方面「キバサ」と呼ばれ、メカブと並びおいしい海藻として珍重されています。アカモクのトロ口は磯の風味豊かでおいしく、メカブにはないシャキシャキとした食感が魅力です！

平成18年より本場の秋田や新潟県のやり方を参考に普及を始めました。

三浦のアカモクパンフレット

「アカモクの味と食べ方を伝えること」が最初の課題で、金田湾朝市で試食即売会を開催した所、消費者にも予想以上に好評で一気にブレイクしました。今年も、金田湾朝市のほか上宮田でも「粘りのあるアカモクでネバーギブアップ！」をキャッチフレーズに、「三浦国際市民マラソン応援キャンペーン」を開催しました。横浜・川崎方面から訪れた、初めてアカモクを試食した消費者にも大変好評でした。近年の健康食品や粘りのある食材ブームも拍車をかけていると思います。

< アカモクの食べ方 >

(1)生の場合よく洗う (乾物の場合は水に15-30分浸して戻す)

(2)90℃以下で1分間茹でる

(3)ざるにのせて冷ましてからまな板にのせて細かく刻む

メカブと同じように刻みネギやカツオ節、卵黄と和えて温かごはんにかけるだけでおいしい！酢の物や納豆と和えてもヘルシー！トロ口状にして味噌汁や鍋焼きうどん、ラーメンに入れても、スープにとろみが増して、味わい深くおいしいですよ。

< アカモクの製品 >

直売所ではアカモクの生原藻を購入できます。アカモクの加工品としては、一般的に茹でてから密封凍結した物が流通していますが、金田湾の漁業者は、乾物の製品開発にも成功しました。

三浦のアカモク乾物

<三浦のアカモク乾物のお問い合わせ先> みうら漁協金田湾支所 tel 046-888-0440

アカモク乾燥品は15-30分水に浸して戻し、ザルに広げて熱湯で湯通ししてから細かく刻む。

<アカモクをみたい&食べたい方はこちら >

- 金田湾朝市 1F直売所で購入できます。2Fではアカモク海鮮丼が召し上がれます。

<http://sea.ap.teacup.com/kaneda/>

- 三浦海岸ワイワイ市でアカモクを直売しています。

<http://members.jcom.home.ne.jp/kamimiyatagyokyou/>

- みうら漁協松輪支所 エナ・ヴィレツチ 2Fで召し上がれます！1Fでは加工品を直売しています。

<http://sea.ap.teacup.com/matsuwa/>

- 小田原・港の朝市でも地元のアカモクを直売しています。

<http://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/industry/fisher/saiti.html>

戦後の食糧難の時代は、地元にある様々な食材が食卓に並んでいましたが、現在は和洋を問わず様々な食材が量販店や料理店に溢れています。一方で、地元の旬の美味しい食材に気付かず見過ごすというのは寂しいことです。このアカモクも、新潟や秋田といった他県では常食されており、食文化として継承されてきた食材です。流通が卓越した現在は、和洋を問わず他県や外国産の様々な食材が溢れていますが、各地に根付いた食文化の中に地産地消の新ネタ（肴）が潜んでいるのかも知れませんねー。

■ 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190-1

"三浦半島の新名物！ 美味しくヘルシーな海藻 アカモク"

おいしくヘルシー 三浦のアカモク

アカモクはワカメやコンブと同じく褐藻類の海藻です。関東地方ではあまり知られていませんが、新潟では「ナガモ」、三陸方面「キバサ」と呼ばれ、メカブと並びおいしい健康食材として珍重されています。

アカモクのトロロは磯の風味豊かでおいしく、メカブにはないシャキシャキとした食感が魅力です！



原藻は茶褐色をしています・・・



サッと茹でると鮮やかな青緑色 この状態で密封すれば冷凍保存できます！

ホンダワラの仲間のアカモクはワカメやコンブと同じく褐藻類の海藻 生命力がとても強く栄養塩に富む浅海の岩場で冬～春先にかけて5m位まで成長します

● 簡単&ヘルシー アカモクレ・シ・ピ

①水洗い→②茹でる(90℃以下で1分)→③ザルで水を切り包丁で刻む<チェックポイント！> ①真ん中の太い茎は硬いので除きます。生の場合、その日の内に茹でましょう！②茹でる時の温度は高過ぎない様注意！③茹でて水切りしたアカモクを密封して凍結すれば日持ちします！

● アカモクのトロロ

メカブと同じように刻みネギやカツオ節、卵黄と和えて温かごはんにかけるだけでおいしい！酢の物や納豆と和えてもヘルシー！トロロ上にして味噌汁や鍋焼きうどん、ラーメンに入れても、スープにとろみが増して、味わい深くおいしいですよ。



包丁で細かく刻む



アカモクのトロロの他に酢の物、醤油マヨネーズ和えなどでもおいしくいただけます！

● アカモク健康パワー

アカモクは、陸上の野菜と違って肥料などを一切使わず海の栄養(ミネラル)を糧に育つ、まさに「海の有機野菜」です。だから、人間の体に必要なミネラルをたっぷり含み、食物繊維も豊富な健康食材です。

また、アカモクのヌメリ成分に含まれるフコイダン(粘質多糖類の一種)には、抗がん作用や免疫を高める作用があるといわれています。

三浦のアカモクパンフレット

[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190-2

"三浦半島の新名物！ 美味しくヘルシーな海藻 アカモク"



三浦のアカモク乾物

[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191

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.191 2007-04-13

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.191 2007-04-13

~~~~~

## □研究員コラム

○魚のすみかを調べる (資源環境部 秋元 清治)

○新年度を迎えて (内水面試験場 水津敏博)

-----

## ○魚のすみかを調べる

私たちにも生活しやすい場所があるように、魚たちにもそれぞれ生活しやすい場所というものがあるようだ。例えば、泥場、砂場、岩礁、平坦、斜面、急流、緩流など、魚種によって好む環境もそれぞれ異なる。

魚がすむ海底地形を調べる際にマルチビームソナー(写真 1)は強力なツールとなる。この機器は船底から複数の音波を同時に発信し、海底からは返ってきた音波を解析することで詳細な海底地形を描くことができる。本センターの調査船江ノ島丸には同機器が装備されており、現在、定置網周辺の海底地形、魚礁の設置状況、キンメダイ漁場の海底地形などの調査を行っている。

海底地形、海況、漁況の三者の関係を考えていくと、なぜそこに魚が集まってくるのかについてのヒントが見えてくる。一例を挙げると、キンメダイの漁場調査では、ある海山では潮流のあたり方によって湧昇流を発生させるような海底地形があることが示唆された。このような湧昇流は餌生物の発生を促し、これに伴ってキンメダイの集群量を大きくしていると考えられる。

(写真 2 キンメダイ漁場の海底地形図)

キンメダイだけに限らず、海底地形をとらえるマルチビームの応用範囲は広いことから、今後、他の魚種や漁業種類においても積極的に活用していきたいと考えている。

-----

## ○新年度を迎えて

4月は新入生や新社会人で町が活気に溢れています。皆さん、希望に胸を膨らませて勉学に仕事に張り切っていることでしょう。

当試験場にも新人が採用されました。毎日毎日、初めての経験に戸惑いながらも試験場の仕事を覚えようとがんばっている姿を見ると、私も新採用のときは分からないことばかりで、苦労したことを懐かしく思い出したりしております。

4月はまた桜の季節でもあります。試験場に隣接する相模川の川沿いは桜の名所で、この季節になるとたくさんの花見客が訪れ、とても賑やかな場所となります。

アユの遡上もこれから本格的に始まります。本年は近年になく海産稚アユが豊漁で、漁業者の方もたくさん稚アユが川に遡上することを期待しています。

試験場の最も重要な仕事はアユに関するのですが、本年は人工産アユ種苗について、新たな取り組みを始めることとなりました。

内容は、人工産アユ種苗の放流サイズ、放流時期、放流時の水温などについて漁業者と一緒に調査研究を行い、放流に当たっての最もよい条件を探ろうとするものであります。今回は「漁業者と一緒に」ということがポイントです。お互いに情報や意見を交換しながら両者が一丸となって本県のアユを育てていくことで、大きな成果が上がるのではないかと考えています。

アユのシーズンはこれからです。6月の解禁には太公望で川がいっぱいとなり、沢山のアユが釣れることを祈念しております。

-----  
[編集後記]

先日、一日中屋外にいたら、日焼けで顔の皮が剥けてしまいました。春は最も紫外線が強いとのこと、野外で遊ぶときには、帽子や日焼止めクリームをお忘れなく！

-----

■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191

魚のすみかを調べる

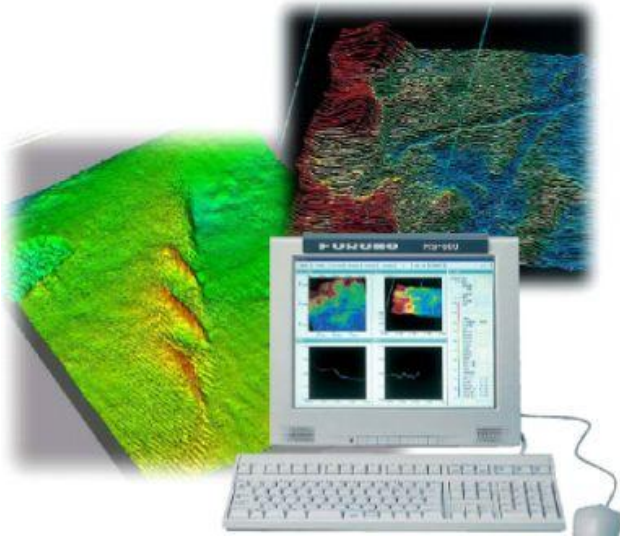


写真1 マルチビームソナー

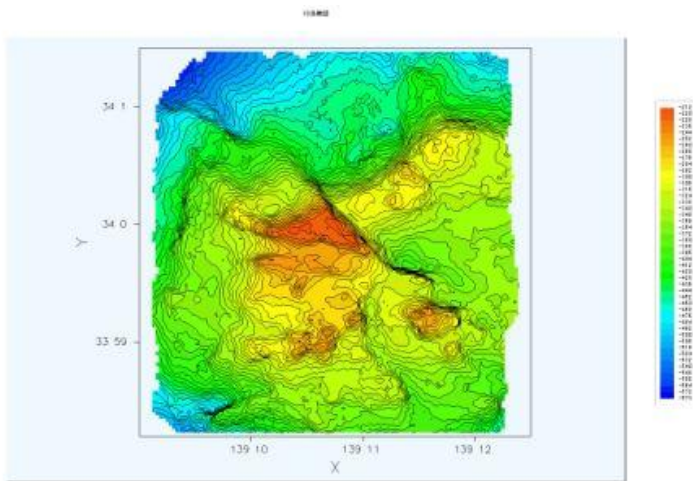


写真2 キンメダイ漁場の海底地形図

[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。