

神奈川県水産技術センターメルマガ 356-383

- | | | | |
|-------|------------------|------|-----|
| no356 | 2010年11月12日 | | P1 |
| | 相模湾に流れ込んだゴミや流木 | | |
| | 2010年の猛暑と相模湾の海水温 | | |
| no357 | 2010年11月26日 | | P4 |
| | マダイの囲い網試験 | | |
| | 酸素量 0<ゼロ>の衝撃 | | |
| no358 | 2010年12月10日 | | P7 |
| | 「緑豊か」なのは良いけれど | | |
| | あぶらびれの自慢 | | |
| no359 | 2010年12月24日 | | P11 |
| | 刺し網にキンメダイ | | |
| | 川から魚達が姿を消すわけは？ | | |
| no360 | 2011年1月7日 | 謹賀新年 | P14 |
| | マツダイ | | |
| | 「よもやま話 12」 | | |
| no361 | 2011年1月21日 | | P17 |
| | 長年使用してきたのですが | | |
| | まぐろ標識放流調査（その2） | | |
| no362 | 2011年2月4日 | | P20 |
| | 知るものぞ、汁？！ | | |
| | 推定年齢 20歳マダイ | | |
| no363 | 2011年2月18日 | | P25 |
| | 身近な自然の美しさ | | |
| | 「山から川へ、川は海へ」 | | |
| no364 | 2011年3月4日 | | P31 |
| | 標本写真 | | |
| | 水の流れ（その3） | | |

no365	2011年3月18日 漁港の話その6	P33
no366	2011年4月1日 全国タナゴ・サミット 料理教室	P37
no367	2011年4月15日 城ヶ島のバルタン星人！？ 城ヶ島のパワースポット	P41
no368	2011年4月28日 大水の後の海 食べかた社中	P45
no369	2011年5月13日 続「内水面試験場」 「さかなグッズ」コレクション（その21）	P51
no370	2011年5月27日 キンチャクダイの話	P53
no371	2011年6月10日 所長に就任して 浜の話題はナマコー色でした 親子料理教室を開催して	P56
no372	2011年6月24日 思い新たに岩探し あわびの呼び方	P58
no373	2011年7月8日 アーカイバルタグによる標識放流調査 あなご学うんちく（14）	P62
no374	2011年7月22日 東北地方太平洋沖地震による小田原漁港における津波 アマモ神事の80年ぶりの復活	P65

no375	2011年8月5日 マニュアルにない釣り グリーンカーテン	P70
no376	2011年8月19日 クラゲも有用水産資源に！ 手の長い蝦	P72
no377	2011年9月2日 魚と私（その1）よもやま話 13 3.11 八戸（地震発生から避難民になるまで）	P74
no378	2011年9月16日 マナマコの種苗コレクター アユの視察と蚊取り線香	P76
no379	2011年9月30日 きれいな川 マダイの稚魚放流に立ち会いました	P80
no380	2011年10月14日 南方より来たりし「人面蛾」 漁家によって違う味	P84
no381	2011年10月28日 なぜ？の生物 「よし、やんべ！」しらす MyLOVE	P87
no382	2011年11月11日 城ヶ島地層巡り（その2） 日頃の点検怠るな	P90
no383	2011年11月25日 ソーティングというお仕事 岡本太郎氏ゆかりのドジョウ	P95

神奈川県水産技術センター メールマガ356

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.356 2010-11-12

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.356 2010-11-12

~~~~~

## □研究員コラム

- 相模湾に流れ込んだゴミや流木 (相模湾試験場 石戸谷 博範)
- 2010年の猛暑と相模湾の海水温 (資源環境部 清水 顕太郎)

### ○相模湾に流れ込んだゴミや流木

去る2010（平成22）年9月8日に、台風9号及び停滞前線の活動により、神奈川県、静岡県境付近を中心に豪雨が発生しました。雨量は、日雨量495mm、最大時間雨量70.5mmに達し、いずれも1976年の観測開始以来最高値を記録しました。

この大雨により、酒匂川が大増水し、山崩れによって根こそぎ流れ出した樹木や境界を示す杭、河川敷のごみやベンチ、雑草、樹木が一挙に相模湾に流れ込みました。漁業者の皆さんは、ほぼ1週間、その回収に危険な重労働を余儀なくされました(写真1)。日頃から、河川敷には、大雑草原(写真2)が広がり、「増水した時には、これらの物が海に流れ出すのでは？」という流域の皆さんの心配が現実の事となってしまいました。

相模湾は、箱根、丹沢、大山や各都市部に降った雨を、河川を通じて、全て受け入れています。畠山重篤さん（気仙沼の牡蠣漁師さん）の言葉「森は海の恋人」にありますように、海は森から豊かな養分をいただき、海は様々な産物（おさかなや海藻）、温暖な気候や降雨を山や都市に届けています。絶える事のない循環系がここにあります。

集中豪雨は、川だけでなく、海や漁業の方にも大きな影響を与えます。増水した濁流の中には、たくさんの土砂とともに流木、草木類、そして大小様々なゴミが河口から海に流れ出て広がります。

川は循環を繋ぐ血管の役割を果たしています。日頃の血流が少なくなり、血管内壁に色々な物が溜まると、人間ならば成人病になってしまいます。

今回の相模湾に流れ出したゴミや流木は、その事を我々に警告しているように思えます。

### ○2010年の猛暑と相模湾の海水温

今年の夏は暑かったですね。気象庁の発表によれば、気象庁の観測開始以来113年間で最も暑い夏だったということでした。同じく、気象庁によれば日本周辺海域の8月の海面水温も現在の観測方法をとった1985年以降最も高くなり、月平均海面水温の平年差は1.2℃高くなったとなったということでした。

このような状況からでしょうか、当センターにマスコミから「○○（魚の名前）が今年は相模湾で（または日本近海で）不漁だそうですが、これは地球温暖化による今年の猛暑で海水温が上昇したためでしょうか」などという問い合わせがいくつかありました。問い合わせをしてくる方には今年の猛暑や高い海面水温が野菜などへの影響と同様に漁業にも影響があるのではないかと感じられたのだと思います。

私は、海況を担当していますので、「海水温が・・・」という問い合わせがあると対応することになりますが、上のような問い合わせがあった時には「○○が不漁だったからといって、それが高水温のためであるとは限りませんし、そもそも相模湾の水温は平年より高かったのですが、気温ほど極端ではなかったようですよ」と回答しています。

とあるお魚が不漁になる原因は様々なことが考えられます。一般論ですが、例えば、何らかの原因で海の中の魚の量（資源量）がもともと少なかったとか、資源量が多いのだけれども、何らかの原因で相模湾に入って来なかったなどが考えられると思います。また、「何らかの原因」にはその魚の親が生んだ卵の量（産卵量）や孵化した後の生き残りの程度、海水温や塩分、黒潮、風、餌、他海域での漁獲などなど様々なものが考えられますし、実際にはこれらの要素が複雑に関係し合っているのだらう

と思います。もちろん「何らかの原因」の1つが「猛暑」である可能性はありますが、不漁の原因を「これ」と断定するのは非常に難しいのが現状ですので、単純に「猛暑だから不漁」とはならないことをご説明しています。

また、相模湾の今夏（ここでは7-9月）の水温の状況ですが、調査船「江の島丸」により月1回実施している海洋観測によれば、7・8月の海面水温は「平年並み-やや高め」、9月は「やや高め-高め」となりました。また相模湾沿岸のいくつかの地点で観測している水温（定地水温）の月平均水温は三崎・荒崎では7-9月で「高め」、平塚では7・8月は「高め」、9月は「やや高め」、大島では7-9月で「平年並み」でした。定地水温の方が調査船による海洋観測より若干高めの評価になっていますが、海洋観測が月1回であることや、定地水温の方が沿岸よりなので猛暑の影響を受けたことなどが原因ではないかと思われます。

また、冒頭の「気象庁発表の8月の月平均海面水温の平年差・・・」について[気象庁のウェブサイト（臨時診断表のページ）](#)をみると、全般的に水温は平年より高くなっていますが、日本海と東北地方から北海道にかけての太平洋側の海域が特に高水温（平年より+2℃以上）であることがわかります。一方、相模湾はというと平年から+0.5℃ほどであり平年より高いものの、日本海などと比べその程度がずっと低いことや「平年差+1.2℃」というのが実は日本海などの水温が高かったために全体の平均水温が高めになったことがわかります。以上のように、今夏の相模湾の海面水温は平年よりは高かったものの、気温ほど極端ではなかったといえます。

とはいえ、昨今の気象の異常ともいえる状況を見ていると、今夏の猛暑のような極端な現象がいつ相模湾や東京湾に発生してもおかしくないと思います。そのような状況になった時には、当センターが観測してきた過去の記録があって初めて「どのくらい異常なのか」がわかることとなります。そこに地道ではありますが、継続的なモニタリングの重要性があるのだと思います。

- 
- 水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
  - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2312

---

[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356-1

2010年台風9号によるゴミ



(写真1) 流されてきた大量のゴミ



(写真2) 酒匂川の河川敷の様子

[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357

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.357 2010-11-26

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.357 2010-11-26

~~~~~

□研究員コラム

- マダイの囲い網試験 (栽培技術部 工藤 孝浩)
- 酸素量0 <ゼロ> の衝撃 (企画経営部 一色 竜也)

○マダイの囲い網試験

アマモ場は、「海のゆりかご」とも呼ばれていますが、実際にどれだけの魚を育てているのかを数値化した研究はほとんどありません。そこで、天然のアマモ場を網で囲い込み、その中へマダイの稚魚を放して餌をやらずに育て、どれだけ成長したかを調べてみようと考えました。

なぜマダイかというと、理由は二つあります。一つは、我々の職場の先輩が、三浦半島相模湾側にある小田和湾のアマモ場が、マダイの稚魚の育成場になっていることを明らかにしたこと。もう一つは、職場の隣にある神奈川県栽培漁業協会が、マダイの種苗生産を行っており、稚魚が容易に手に入るからです。

小田和湾で研究が行われたのは1970年代の事ですが、現在は新たな研究手法が使えます。その一つが、炭素と窒素の安定同位体比を用いた「食う-食われる」関係の解析です。魚の体の炭素と窒素の安定同位体の比は、食べる餌によって変化するので、それを調べる事により、どんな餌を食べて育ったのかが推定できるのです。さらに、餌となる生物の同位体比も同時に明らかにすれば、その推定は確たるものになります。

我が職場では同位体比を調べる事ができないので、中央水産研究所浅海増殖部に協力していただき、去る7月に三浦市小網代湾のアマモ場で囲い網試験を実施しました。現場には4m四方の網を2基設置して、片方はアマモが生えていない対象区としました。

マダイの稚魚を放して3週間後に、網からマダイを取り上げました。すると、アマモが生えている方の網からは、シロギス、ゴンズイ、アミメハギなどの同居人たちがザクザクと揚がってきました。中には、マダイの捕食が疑われるコチやアナゴの仲間もあり、実際にマダイの数は減っていました。

狭い網の中でこれだけ多くの魚たちと暮らしていたとなると、マダイの成長ぶりを正しく評価できるのか不安になりましたが、アマモ場の豊かさを改めて実感した出来事でもありました。現在、同位体比は分析中ですが、どんな結果が出るのかが楽しみです。

[\(写真1\)小網代湾のアマモ場に設置された2基の囲い網](#)

[\(写真2\)網の中でマダイと暮らしていた魚の一部](#)

○酸素量0 <ゼロ> の衝撃

東京湾、それも観音崎と洲崎より内側の内湾は特に夏場、貧酸素水塊が発生して海底に生息する生物に大きなダメージを与えることが知られています。本県東京湾の漁業者はこの貧酸素水塊の動きを自ら調べるために、6-10月にかけて月に2回船を出して、湾内10点で溶存酸素調査を行っています。

私も普及指導員として、この調査に同行し、溶存酸素測定器の操作やデータの記帳のお手伝いを行って参りました。今年の調査を振り返ってみると、最も衝撃的な印象として残っているのは、8月末に川崎沖の調査点で低層の溶存酸素量が0に近い値が記録されたことです。貧酸素水塊については私もある程度知っていましたが、目の前に0に近い測定値が示されると、さすがに最初は何が起こったのか分からなくなり、測定計が故障したのではないかと思いました。

酸素量0とは、その水塊に取り囲まれたら、まずほとんどの生き物は命がないということです。特に海底であまり移動しないような生き物はほぼ全て死滅してしまうわけですから恐ろしいものです。

さらに貧酸素水塊が厄介な点は、短期間に分布が大きく変化することです。水産技術センターでは独自に貧酸素調査を行っておりますが、時々時化などで漁業者の調査と1日2日違いで実施することがあります。その双方の結果をみると、その短期間に貧酸素水塊が大幅に拡大していたことがあります。貧酸素水塊の消長は漁場の分布と密接な関係がありますので、適切な漁場選択のためには、貧酸素水塊をモニターする回数をなるべく増やしたいのですが、現場に行っても測定器で測らないと溶存酸素のデータを得ることはできません。漁業者が自らの船を出して調査を行っているのも、モニターの機会を多くし、貧酸素水塊の分布を把握し、適切な漁場選択を行いたいとの意向があるからです。

こうした厳しい状況で美味しい江戸前の魚を安定的に水揚げするために、操業の重要な情報となる溶存酸素調査は、これからも重要性は変わらないといえるでしょう。

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2312

[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357

マダイの囲い網試験



(写真1) 小網代湾のアマモ場に設置された2基の囲い網



(写真2) 網の中でマダイと暮らしていた魚の一部

[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358

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.358 2010-12-10

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.358 2010-12-10

~~~~~

## □研究員コラム

○「緑豊か」なのは良いけれど (内水面試験場 原 日出夫)

○あぶらびれの自慢 (相模湾試験場 渡邊 芳明)

○「緑豊か」なのは良いけれど

相模原市緑区大島。内水面試験場は、県北部の緑豊かなエリアにあります。場内にはたくさんの草木が繁り、春の花、夏の緑、秋の紅葉と、季節の移ろいを身近に感じることが出来ます。

今は秋。場内の落葉樹は紅葉真っ盛りで、赤や黄色に色づいています。常緑樹の緑と相まって、実にカラフルな景色です。この美しい紅葉もやがて落ち葉となります。アスファルトの上の落ち葉は、そのままにしておく訳にもいかず、掃除しなくてはなりません。場内は広いので、場員総出で、落ち葉の除去に当たります。

最近行った作業では、リヤカー6台分と軽トラック10台分の落ち葉が集められました。作業は秋ばかりではありません。この夏は酷暑であり、熱中症に注意しながらの草刈り作業となりました。この他、伸びすぎた枝があれば伐採作業なども行っています。「緑豊か」なのは良いのですが、場内の草木を維持管理するためには、場員がそれなりの手間をかけております。

[\(写真1\) 場内の紅葉](#) [\(写真2\) 落ち葉](#)

[\(写真3\) 除去作業](#) [\(写真4\) 枝切り作業](#)

○あぶらびれの自慢

神奈川県の水産技術センター等に勤める者の中には、「あぶらびれ(脂鱭)同好会」の会員であると名乗る者がいる。

「あぶらびれ同好会」とは、脂鱭を持つヤマメやイワナ等を対象に渓流釣りを楽しむ(もしくは食べる)ことを趣味としている者が集まり、創設した同好会である。同好会といいながら、特に定例会があるわけでもなく、活動は、会員個々の活動(釣りもしくは食)に委ねられている。趣旨に賛同する者は、いつでも加入することができる。筆者も会員を名乗る1名であるが、私の場合は、フライフィッシングでこれら魚種を狙う。

最近、夏に南アルプスの北岳を流れる野呂川で山小屋に宿泊しながら、イワナ釣りを楽しむのが年中行事となっている。標高1,500メートルを越える渓谷での夏のイワナ釣りは格別である。つい先日は、酒を酌み交わしながらの会員の釣果自慢大会があり、今シーズンを振り返っての課題と将来展望に熱い議論が交わされたようであった。

ところで、脂鱭は何のためにあるのだろうか。これに関する研究論文を(独)水産総合研究センターメールマガジンに見つけた。研究結果は、脂鱭を切除した群は、しない群に比べて尾鱭の振幅が大きくなったというものであった。尾鱭を大きく動かすには、より多くのエネルギーが必要となる。従って、脂鱭をもつ魚にとっては、脂鱭がついていたほうが効率よく遊泳できる、という考察であった。

その昔、筆者が内水面試験場勤務時代にアユの標識放流調査で、脂鱭をカットして放流していたことが思い出された。さぞかし、泳ぎにくかったことであろう。申し訳ない。さらに、脂鱭というのは、サケ科やアユ科魚類に特有の鱭ではないらしい。ナマズ目やハダカイワシ目など8目に属する魚類にも脂鱭を持つものがあるという。渓流魚の専売特許と思っていた筆者にとっては、ショックであった。

振り返るに、一昔前までは、フライフィッシングは、内水面における楽しみと考えられていた。しかし、最近では、海にもフライフィッシングが進出している。マグロやシイラ、スズキ、アジまでもがその対象となっている。こうなったら、「あぶら

びれ同好会」を名乗る以上、水深1,000メートルにおいて、ソトオリイワシやサンゴイワシをフライフィッシングで釣り上げるしかない。そうすれば、筆者の一人勝ちである。自慢話に花が咲くこと間違いない。

---

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）  
■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2312

---

[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358-1

内水面試験場の紅葉と落ち葉



(写真1) 場内の美しい紅葉



(写真2) 大量の落ち葉

[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358-2

清掃作業



(写真3) 落ち葉の除去作業



(写真4) 枝切り作業

[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359

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.359 2010-12-24

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.359 2010-12-24

~~~~~

□研究員コラム

- 刺し網にキンメダイ (資源環境部 岡部 久)
- 川から魚達が姿を消すわけは? (内水面試験場 相澤 康)

○刺し網にキンメダイ

この10月下旬、城ヶ島の赤羽根沖のカワハギ場で刺し網を揚げていたYさんは、見慣れない赤い魚がかかっていることに気づきました。全長約40cm、800gほどもあるこの魚は間違いなくキンメダイでした。キンメダイは城ヶ島沖や沖ノ山周辺海域でも100mを超える深いところに生息しており、立縄やハイカラ釣りで漁獲されるのが普通ですが、25ヒロ(約40mの深さ)の岩礁で刺し網にかかるという話は、私も聞いたことがありませんでした。Yさんも「40年漁師やってるけど、こんなの初めて」。連絡をくれた漁協職員のAさんも「地震の前触れかな?」と不思議がります。投棄された魚が刺し網にかかることは考えにくいですし、Yさんは「鰓が真っ赤だったから、生きて掛った」と主張します。

いわゆる深海魚が浅いところに現れることは決して珍しいことではありません。リュウグウノツカイやフリソデウオなど、奇天烈な深海魚がダイバーによって写真に収められたりすると、Aさんが言うように「地震の前触れか」と騒ぎになりますが、数年に一度程度の頻度で聞かれる話です。

また、キンメダイやハダカイワシの仲間などは、昼間は深いところにいる、夜になると浅場にくることが知られ、餌のいる深度への移動や、天敵を避けるための移動であると考えられています。沖ノ山あたりでキンメダイを狙った操業は夜間に行われ、水深100m前後に現れる魚探反応で食ってきたりしますので、数十メートルの浅場にキンメダイが現れることは、あり得ないことではないと見ていいでしょう。今回、刺し網に掛った魚も、夜間に浅いところへ浮いてきて、刺し網に掛ってしまった可能性はあると思います。

あれからひと月、大きな地震は起きていません。今後も起きないで欲しいと思いますが、そうもいかないでしょう。地震予知については地震学の専門家に任せたいほうがよさそうです。

(注) ハイカラ釣り 疑似餌針を使ったサビキ釣りの一種。疑似餌は鳥の羽根やサメの皮を使って漁師が自作する。

○川から魚達が姿を消すわけは?

最近、環境保全に関する関心が高くなり内水面試験場の見学やフィールド観察会等で、生物の生態や水辺環境の保全について説明する機会が多くなりました。総合学習の一環で小学生のクラスも頻繁に来場します。テーマを決めて予習をして、ちゃんと質問メモも用意して、・・・中々、感心々々。

ところで、質問回答のやりとりの中で、気になった事がありました。「魚達が姿を消したのは、水が汚れたから・・・」の認識についてです。確かに、都市河川では産業や生活の廃水をそのまま排水していた(たれながしにしていた)頃には、水が汚れ、魚達が絶滅し「死の川」と呼ばれる川も少なからずあったでしょう。

しかし、メダカやミヤコナゴやホトケドジョウはどうか?これらは主に人々に身近な田畑の用水路や溜池に生息していましたが、最近では姿を消し「希少魚」と呼ばれるようになった魚達です。ここでは市街地開発等で生息環境(棲む場所)そのものがなくなったことが重要な原因でしょう。

ですから「水が汚れたから魚がいなくなったのですか?」との質問に対しては、「『水が汚れた』だけではなく、『棲む場所そのものがなくなった』ことにも注目して下さい。」と回答しています。 ややもすると「水の汚れ」のみに注目し、「諸悪の根源は全て水の汚れ」と思い込むこともあるかもしれませんが、それは、もしかしたら、勉強不足の周囲の大人達が指導の中で決定論的に誘導してしまっているためかもしれません。

今後もビオトープや河川で遊び、生物に触れる工夫をしながら、子供たちに楽しんでもらいながら、理解を広げてもらえるように努力していきたいと考えています。

[\(写真1\) ミヤコタナゴ](#) [\(写真2\) ビオトープの見学風景](#)

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2312

[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359

川から魚達が姿を消すわけは？



(写真1) ミヤコタナゴ



(写真2) ビオトープの見学風景

[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360

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.360 2011-01-07

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.360 2011-01-07

~~~~~

## □研究員コラム

- 謹賀新年 (所長 長谷川 保)
- マツダイ (資源環境部 加藤 充宏)
- 「よもやま話 12」 (栽培技術部 村上 哲士)

## ○謹賀新年

メールマガジンの読者の皆様、「新年、あけましておめでとうございます。」昨年中は、当センターのメールマガジンをご愛読いただき、誠にありがとうございました。今年も引き続き、よろしくお願い申し上げます。

さて、昨年を振り返ってみますと、水産あるいは環境の関係では、10月に名古屋で生物多様性条約締約国会議が開催されました。この会議で水産の関係では、「生物多様性に配慮して持続的に利用すること」などの取り決めが行われました。今後は、自然環境の保全をより重視し、遺伝的多様性等の保全や水産資源の管理等について、これまで以上に施策が求められるものと考えております。

ところで、上記の締約国会議の関係もそうですが、最近では、様々な分野での取組が、世界あるいは国や地域に情報が直ちに広がり、かつ、相互に影響しあうという時代に入ったのだな、と昨年は特に実感する年となりました。

また、最近、いろいろな会議の場でよく「連携・協働」という言葉をよく耳にするようになりました。広域の課題を個々の力で解決するには限界があり、また、取組に対する影響も広く及ぶことが多くあり、成果を着実に上げていくためには、「連携・協働」が欠かせないということだと考えております。また、最近の厳しい経済状況から、その必要性が求められているものと感じております。

当センターでは、水産振興に加え水域自然環境に係る試験研究等について取り組んでおりますが、当然その人員や予算には限りがあり、関係の他の機関、団体等の方々と連携・協働しなければ進まないことも多くございます。

今後は、さらに「連携・協働」を意識し、積極的に取り組む所存ですが、このメールマガジンにおきましても、皆様からの忌憚のないご意見やご感想を是非お送りいただき、幅広い皆様からのご意見を伺いながら必要に応じ共に活動する取組を進めることができると期待しておりますので、よろしくお願い申し上げます。

今年、一年が皆様にとりましてよい年でありますように

## ○マツダイ

毎回虫の話題ばかりの私ですが、たまには魚のことをお話しします。

みなさんはマツダイという魚をご存知でしょうか？

全世界の温帯、熱帯域に分布する最大1メートルに達するスズキ目の魚で、神奈川県沿岸でも夏から秋にかけて定置網などで漁獲されます。リンク先の画像のとおり、見た目はちょっと怖い感じですが、その身は白くて意外と美味しいことから、近年では比較的高値で取引されているようです。私自身、だいぶ前に一度食べたことがあるはずなのですが、なぜか味についての記憶がありません・・・残念。

水産技術センターの周りでは秋口頃、体長数センチほどのマツダイの幼魚を見ることができます(写真1)。幼魚は全身が赤みがかった褐色をしており、海面で身体を横たえて漂う姿はまるで枯葉のようです。ある日のこと、センターの前の岸壁で採集

されたというマツダイの幼魚を見せてもらいました。このマツダイ君、自分が囚われの身であることに気が付いてないのか、バケツの中でものんびり枯葉のフリをしています。

その姿が可愛らしかったので、デジカメで撮影しようとシャッターを切ったところ・・・なんと撮れたのは波立った水面とマツダイの後ろ姿(写真2)。どうやらフラッシュの光に敏感に反応して、シャッターを切るまでのわずかの瞬間に逃げてしまうようです。思わぬものが映し出されたファインダーから実物に目を向けると、相変わらずフワフワと枯葉のフリ。何度か失敗したのち、ようやくちゃんとした姿を写真に収めることができましたが、普段ののんびりした姿からは想像つかないようなすばやい動きにちょっとビックリさせられる出来事でした。

---

○「よもやま話 12」

新年明けましておめでとうございます、と始めたものの、これを書いている時点ではまだ12月です。

今年はヒラメの生産も順調に推移し、3年目にしてやっと所定の生産数量を仕上げ、夏前に終了することが出来ました。夏以降はサザエの生産に回り、現在もサザエで工作中です。

魚は親魚の養成や試験などで継続飼育をしない限り短期勝負なのですが、サザエの場合は、前年に採卵したものを飼育しながら次のものを採卵するということになり、ほぼ一年中飼育を行うことになります。

サザエなどの貝類はほとんどが年間を通しての飼育になりますので、一年中各種のサイズのものが居ることになります。今は、小さいもので5ミリ、大きいもので20ミリ以上のものが居ます。(サザエの場合は殻の高さで測ります)。これらは大きさに合わせて所定の数量を生け簀に收容し、その生け簀を屋内外の水槽や筏にセットして飼育しています。

4月以降、希望のあった漁業協同組合に順次配布され、地先の海に放流される予定ですが、皆さんが大きくなったこの子達に出会うのはいつになるのでしょうか。

今年が皆様にとって良い年となりますように、そして今年もよろしく願いいたします。

---

■水技Cメールマガジン(隔週金曜日発行)

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2312

---

[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

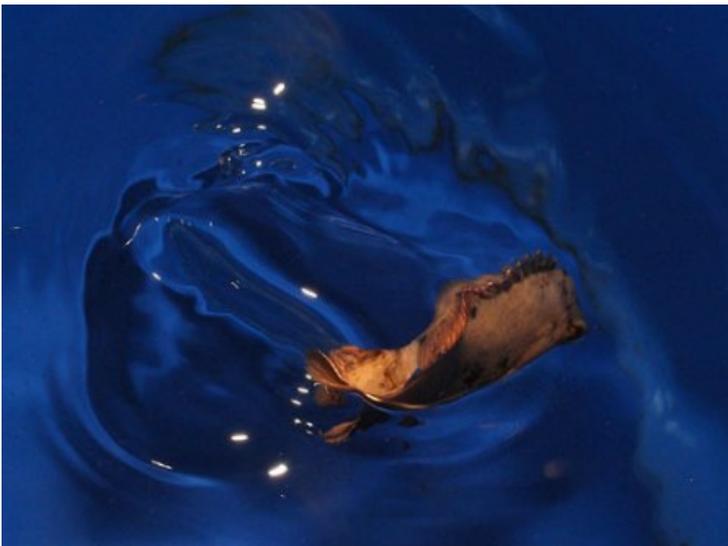
このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン360

マツダイ



(写真1) マツダイの幼魚。全長約4センチ。



(写真2) フラッシュに驚いて逃げるマツダイの幼魚。

[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。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ361

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.361 2011-01-21

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.361 2011-01-21

~~~~~

□研究員コラム

- 長年使用してきたのですが (内水面試験場 相川 英明)
- まぐろ標識放流調査 (その2) (資源環境部 石井 洋)

○長年使用してきたのですが

内水面試験場では、1976年から前身である淡水魚増殖試験場において、内水面漁業の振興と湖沼河川の資源維持のためにアユの種苗生産を開始し、現在では内水面種苗生産施設(以下、生産施設)でアユの種苗生産を行い、内水面試験場は親魚を飼育してアユの種卵を生産施設へ供給しています。

アユの親魚の取上げ、雌雄の選別作業では、飼育池からアユを取上げ、一度、網イケスに収容し、選別後、網イケスからアユを取上げ、再び池へアユを収容します(バックナンバー、No.322)。アユを再び飼育池へ収容する際、網イケスからアユを取上げる作業を二人で行います。一人が網イケスを手繰ってアユを水面まで持ち上げ、もう一人がバケツで水と一緒にアユを掬い取ります。

今年も例年通り作業が始まり、網イケスからの取上げ作業は順調に進み、全体の半分が済んだところで、普段、作業中には聞くことのない「ビリビリ」という音がしました。網イケスがアユの重さを支えきれずに裂け始めてしまったのです。その時網を引っ張っていた職員のとっさの判断でこれ以上、裂けないよう網イケスを持ち替えたので、アユを逃がさずに済みました。

この網イケスは淡水魚増殖試験場の時から使用されてきたもので、おそらく15-20年ぐらい経過していると思います。これまでも、網イケスに小さな穴などが開けば繕いながら大切に使用続けてきましたが、イケスの網地自体の劣化が進んでいましたので、これで引退となりました。

交換後は新しくなった真っ白な網イケスとなり、気分を新たに作業に取り組んでいます。 [\(写真1\)](#)

○まぐろ標識放流調査 (その2)

まぐろ類の成長や移動等の生態を明らかにする目的で、今年度もまぐろ標識放流調査を実施しました。(昨年度の結果は [vol.324](#))。調査方法は、相模湾内でまぐろ類の未成年を釣り上げ標識を装着して海に放流し、その再捕報告を待つというものです。

チャンスを逃さないよう、県内のかつお一本釣漁業や定置漁業のまぐろ類の漁獲情報を市場に出向いて入手していました。ところが、今漁期クロマグロやキハダの来遊状況が例年と大きく違っていたのでした。

相模湾に来遊するクロマグロは、南西諸島からフィリピン東方海域で生まれ、通常7月頃25cmくらいに成長したカキノタネと呼ばれる当歳魚が定置漁業等で漁獲されるようになり、8月以降翌年1月頃までかつお一本釣漁業やひき縄漁業により相模湾から伊豆諸島北部海域で漁獲されます。

今漁期のかつお一本釣漁業は、7月から8月上旬にかけて伊豆諸島北部海域で主に1歳魚(50-75cm)のクロマグロの漁が続きましたが、8月中旬以降まとまった当歳魚の群が来ず、さらに餌となるいわし類の入手が困難で出漁回数が激減しそのまま漁期を終えてしまいました。

そのため調査は、漁場の情報が全く得られないなかで大苦戦を強いられました。結局、4日間出漁しクロマグロ1尾標識放流できただけで終了となってしまいました。昨年度の反省から、海況図等や衛星画像などのデータを集め調査日や海域を決めていたのですが魚群を見つけられず漁労長(?)失格です。まだまだ経験が足りないようです。

また、相模湾では30-50kgの大型個体を含むキハダの群れが来遊し、ビックフィッシュアングラー達が連日10隻近い遊漁船に乗り込みキハダの群れを追いかけるキハダフィーバーが起きました。キハダが餌を求めて水面すれすれを水しぶきを上げて魚体をねじ曲げ追うシーンや飛び跳ねるシーンは迫力満点で、つい調査を忘れてしまうほどです。もちろんキハダも調査対象ですからルアーを遊漁船に乗ったアングラー達と競い投げ込んでいましたが、同僚にかかったのみで、私にはかすりもしませんでした。どうやらこちらも経験が足りないようです。

昨年度22尾放流したクロマグロのうち1尾が、平成22年7月に伊豆諸島北部海域で約8ヶ月経って再捕されました。相模湾に来遊したクロマグロは成長とともに沖合漁場に移動するのではなく、翌年もその近海の漁場に留まっていることが推定できる貴重な結果が得られました。

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2312

[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361-1

網イケス



(写真1) アユの選別に使う網イケス。新品。

[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362

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.362 2011-02-04

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.362 2011-02-04

~~~~~

## □研究員コラム

○ 知るものぞ、汁?! (企画経営部 荻野 隆太)

○ 推定年齢20歳のマダイ (栽培技術部 櫻井 繁)

-----

## ○知るものぞ、汁?!

先日、担当区である佐島のしらす船びき網漁師の直売所を訪れた際、ペットボトルに詰めて冷凍した、見慣れない白濁した液体が並んでいました。「これは何?」と訊ねた所、漁師さん曰く「シラスの茹で汁だよ。シラスの茹で汁には、湘南しらすの旨味成分が入っていて、これでタコを茹でたりお鍋や蕎麦のダシに使うと絶品なんだ!」と教えてくれました。[\(写真1\)](#)

料理店等で、既に製品化もされているようで、昨年11月に開催された「よこすか産業まつり2010」で、この茹で汁を使った「YOKOSUKA海鮮ヌードル」が提供され、お客様にも好評だったそうです。[横須賀経済新聞紹介記事](#)

・ ・ と、ここまでは前段で、これから旬を迎えるアカモクですが、先立て1月17日に、新製品「アカモク茹で冷凍品」の製品化に取り組んでいる[神奈川県漁連](#)より、製品化に当たってのポイントを指導してもらいたいとの依頼を受け、立合いました。そこで、ミートチョッパーなる新兵器で、手包丁では歯が立たない、硬いアカモクの真ん中の茎もシャキシャキとした食感のいい按配まで刻めることを目の当たりにしました。茎を除去する作業が省けるだけでなく、アカモクの歩留まりの向上に繋がることに感心しました。[\(写真2\)](#)

しかし、一方で、アカモクを茹でる大釜に目をやると、釜をひっくり返して、アカモクの茹で汁を全部捨てていました。褐藻類のアカモクの茹で汁は、やはり褐色をしていますが、何度も茹で作業を繰り返すので、アカモクのネバネバ成分が濃厚で箸などでかき回すと糸を引くようなトロミがあります。[\(写真3\)](#)

以前アカモクのメニュー化について相談を受けた、三浦海岸の地魚料理屋の店長からは、従業員の女性が「アカモクの茹で汁を薄めて冷まし、これで洗顔すると肌がつるつるになった」との話も聴きました。

「知る人ぞ、汁?!」食用以外でも、化粧品や栄養補助食品(サプリメント)等、アカモク茹で汁の有効活用についてご存知の方いらっしゃれば、ぜひ教えて下さいね!

-----

## ○推定年齢20歳のマダイ

神奈川県海域におけるマダイの種苗放流は、神奈川県や沿海市町、漁業協同組合等が出資して設立した財団法人神奈川県栽培漁業協会によって、県下海域に毎年約100万尾の種苗を放流しています。その放流による効果を把握するため、神奈川県水産技術センターでは、月2回、県下7市場を回って、水揚げされたマダイの天然魚放流魚の判別、尾叉長(頭の前から尾びれのくびれまで)を測定しています。

昨年12月16日、横須賀市大楠にある佐島漁港で市場調査を行っていたところ、定置網で漁獲された魚の中に尾叉長が76.7cm(体重9.2kg)の特大マダイが入っていました。[\(写真4、5\)](#)。マダイの年齢を尾叉長から求めたところ、20歳ということが推定されました。

マダイは主に定置網や延縄、刺網漁業で漁獲されますが、年齢は2歳魚(尾叉長23.5-30.6cm)を主体に、1歳魚(15.5-23.4cm)から3歳魚(同30.7-36.9cm)で漁獲の半分程度を占めています。このことを考えると、いくつもの危険を乗り越え、生きてきたということになります。

この特大マダイは、せりの後、県内の仲買業者に引き取られていきましたが、いったい、誰が食べるのでしょうかね?

- 
- 水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
  - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2312

---

[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362-1

知るものぞ、汁?!



(写真1) しらす釜茹で風景。



(写真2) ミートチョッパーを用いたアカモク刻みデモ実演。



(写真3) アカモク釜茹で風景。

[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 メールマガジン362-2

推定年齢20歳のマダイ



(写真4) 特大マダイ。



(写真5) 測定板の上の特大マダイ。

[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363

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.363 2011-02-18

-- Fish-mag >° )))< -----

／KN／ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.363 2011-02-18

~~~~~

□研究員コラム

- 身近な自然の美しさ (資源環境部 山田 佳昭)
- 「山から川へ、川は海へ」 (相模湾試験場 山本 章太郎)

○身近な自然の美しさ

明日は二十四節気の一つ雨水に当たります。雪が雨に変わり、水も温んで、草木の芽が出始めるころだそうです。当所があります城ヶ島も、先週まで「水仙まつり」が催されるなど、県立城ヶ島公園を始め島内に約60万株が咲く八重水仙をご覧に多くの方が訪れました。

春の水仙、夏の紫陽花、秋の八丈ススキ、冬の鶴などで有名な城ヶ島ですが、他にも見所の多い場所です。その中からご紹介したいのが、「地層」です。唯の岩かとおっしゃるなかれ、自然が作り出した形にはなかなか興味深いものがあります。

これから何回かに分けて、城ヶ島の地層巡りをしていきたいと思います。しかし、何分この分野に素人の見聞ですので、その旨ご容赦下さい。観察に当たっては、三浦市教育委員会作成の中学校理科副読本「三浦の自然」を始め、地学関係の諸書を参考にさせていただいています。

では、島の西側から歩いてまいりましょう。路線バスの折り返し場から西方向を見ると、お料理屋さんの背後に小さな山が見えます(写真1)。これが楯(かじ)の三郎山で、対岸三崎の海南神社のご祭神、藤原資盈(ふじわらのすけみつ)公が貞観6(864)年にご到来の折、船の舵を操っていた三郎命が山頂に祭られています。かつてはこの山に大蛇が棲むとされ、祟りを恐れて登る人はいなかったとも伝えられています。

お店の左手を抜けると駐車場になっていますが、右側に三郎山の南側の崖が見えます(写真2)。穴がたくさん開いていますが、これは風食、すなわち風や風で動かされた石によって削られてできたのだそうです。

反対の北側の崖にも抉られたような窪みが見られますが(写真3)、同じく風の作用でできたものなののでしょうか、こちらは差し渡し1m以上あります。

山の西側には頂上へ至る小道がついていましたが、蛇が怖いので登るのはよしておきました。

○「山から川へ、川は海へ」

昨年9月の台風9号の豪雨により、酒匂川の上流部で山崩れが発生し、大量の土砂や樹木等が大増水した鮎沢川、そして酒匂川を通して、相模湾に流れ込みました。同時に増水した河川の濁流は河川敷の枯れ木やごみ、雑草までも根こそぎにして海に流し込みました。(昨年のメルマガ [VOL.356](#) 2010-11-12で紹介)今回はその続編をお伝えします。

さて、海に流れ込んだ大量の土砂や樹木、枯れ木、ごみ、雑草等はその後どうなったのでしょうか。海を漂流して海岸や漁港、あるいは定置網に漂着したものは海岸管理者や漁業者など関係者により回収、処分されましたが、それが全てではありません。

土砂崩れと増水による酒匂川の濁流は、台風の到来から12月の中ごろまでおおよそ3ヶ月以上も続きました。その後、泥水のような濁流は治まったものの、いまだに薄濁りは続いています。これだけ濁流が続くと、大量の「泥」が海に流れ込みます。泥は海を漂いやがて海底に堆積します。昨年11月に採泥器を使って小田原地先の海底の泥を採集したところ、酒匂川から流れ込んだと思われる「茶色い泥」が堆積していました。(写真1)

また、同じ時期に河口から8 kmも離れている小田原市江之浦地先の岩礁域を潜水調査したところ、岩礁の上に泥が多量に堆積しているのが確認されました。[\(写真2\)](#) こうした現象が魚類や海藻という海の生物の生活に影響を及ぼしてしまうことが心配されます。

一方、台風の直後から酒匂川の河口付近を漁場としている漁業者から「いつもの漁場に刺網をかけると、網にゴミが大量に掛かってしまう。」「刺網が海底の何かに引っかかってしまってあがってこない。」「魚がぜんぜん獲れない。」といった声が多数聞かれました。ある漁業者は「網を入れてもゴミがかかるばかりで魚がぜんぜん獲れない。だから今あの漁場は使えなくなりました。」と嘆いていました。昨年11月から継続して水中カメラROV（メルマガ [VOL.307](#) 2009-08-07で紹介）を使って海底の様子を調査していますが、広い範囲で草や木の葉、枝、大木等がたくさん沈んでいるのを確認しました。[\(写真3、4、5\)](#)

これでは刺網が引っかかってあがらなくなったり、ビリビリに破けてしまうのも当然です。この辺りはヒラメ刺網の良い漁場でしたが、台風9号以降、今現在も利用されていません。このままでは漁場として使うことが出来なくなってしまいます。

山から川へ、川は海へと、水の流れにおいて海はその最後に辿り着く場所です。「全てを水に流す。」という言葉があります。流れた先はどうなるのかということも、もうすこし考えなくてはならないのではないのでしょうか。

-
- 水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
 - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2312

[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363-1

身近な自然の美しさ



(写真1) 楯(かじ)の三郎山。



(写真2) 南側の崖。



(写真3) 北側の崖。

[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363-2

「山から川へ、川は海へ」



(写真1) 海底に堆積した茶色い泥。



(写真2) 岩礁上の泥。



(写真3) 海底の流木 1。



(写真4) 海底の流木 2。



(写真5) 海底の流木 3。

[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364

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.364 2011-03-04

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.364 2011-03-04

~~~~~

## □研究員コラム

○ 標本写真 (資源環境部 田島 良博)

○ 水の流れ (その3) (内水面試験場 山本 裕康)

-----

## ○標本写真

何度かお伝えしてきた東京湾の生物相モニタリング調査の話題、前回 [\(No.309\)](#) は種類を調べる難しさについてお話ししましたが、今回はその続きのようなお話をします。

生き物の色彩は実に多彩で鮮やかです。調査現場ではこれらの色彩を目の当たりにしますが、実験室でその色に再会することはほとんどありません。それは、標本を保存するためホルマリン溶液に浸けてしまうからです。色の変化は、魚類やえび類、かに類などグループ毎に経過が異なり、魚類では1週間程度であれば比較的採集時に近い色彩に再会できます。かに類は、種類にもよりますが数ヶ月以上元の色に近い色彩を保つものもあります。

しかし、えび類は固定直後から変色や退色が始まり、概ね1週間程度でほとんど真っ白になってしまいます。したがって、模様や色彩で種類を調べることはほとんどできません。一般的な図鑑は、生時や新鮮な状態の写真、生時の色彩を元に描かれた絵などが掲載されていることが多く、絵合わせで種類を調べる難しさの所以もこんなところにあります。

そこで、種類を調べる参考にするため、数年前からホルマリン固定した標本の写真を撮影しています。たまにしかお目にかかれない種類などは、この写真が結構参考になりますが、最近その枚数がかかなり増えてきました。標本写真は、デジタルカメラで撮影しているため現像やプリントの必要がなく、1種類について何枚も撮ることから、かなりの勢いで増殖を続けています。また、はじめは全身を納めたカットが中心でしたが、種類を調べるためには部品のアップも必要になるため、最近では体の一部分をアップで撮った写真も増え、まさに無限増殖状態です。ちなみに、現在モニタリング調査の標本だけで1700枚以上有ります。撮影した種類数は数十種類だと思いますが、他の調査の分も加えると3000枚を超えました。

これらの写真を活用するためにも、できるだけ早く整理して「モニタリング調査の標本図鑑」を作成したいところですが、今のところ採集直後の良好な状態のうちに撮影するのが精一杯です。一般の方がホルマリン固定した標本を調べる機会はありませんからこれらの写真が印刷物になることはないと思いますが、調査データの精度維持のためにも、使える状態で(遠い?) 将来の後任に引き継ぎたいと思っています。

-----

## ○水の流れ (その3)

内水面試験場の水の流れの3回目です。(今回、最終回。)相模川の伏流水をポンプで汲み上げたのち、各飼育施設で利用された水は、各々の排水路により最終的に場内の沈殿水槽に集められます。この沈殿水槽は場内の緑化区域の地下に埋設されており、内部が幾つかに仕切られています。この仕切り毎に流れ込んで来る排水の懸濁物を沈下、上水を次の仕切り水槽へ流し込むことを繰り返すことにより、順次浄化する仕組みです。最終的に浄化された排水は試験場に隣接する、相模川自然の村公園の地下を経由して相模川へと戻されます。ちなみに試験場敷地から出る手前で、沈殿浄化水は相模原市の水質検査を月一ぐらいで受けています。(現在までは、特に問題があったことはありません。)

また、試験場の排水は自然の村公園の下流にある、漁協が運営するファミリー釣堀の水源の一部にもなっているようです。なぜかと言いますと、試験場の排水量によっては水位変動が起こるといった話があるからです。このような形で、試験場で汲み上げて使用された伏流水は排水処理を行ったのちも再利用(?) されているようです。

試験場内でも、生態試験池（人工河川）の水源として屋内の流水飼育水槽の排水を利用しています。通常、生態試験池では、ある程度の水の流れを確保するために、下流から上流にポンプで汲み上げ（じゅんかん）をしています。これにより、水源としての排水の量はさほど必要はありませんが、電気点検等で停電の時には、上流部は渇水（水が足りない。）状態になってしまうため、意図的に屋内水槽の水量を増やす必要があります。生息している生き物にとっては、きれい（？）な水がいっぱい流れてくるけど、いきなり水温が上がったり、下がったりするのは良いのか？悪いのか？たまには、魚の身になって考えてみるのも面白いかも？

-----  
■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2312  
-----

[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365

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.365 2011-03-18

-- Fish-mag >° ))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.365 2011-03-18

~~~~~  
3月11日に発生した東北地方太平洋沖地震により亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災された皆様と関係者の方々に対しまして心よりお見舞い申し上げます。

□ 研究員コラム

○ 漁港の話 その6 (企画経営部 前川 千尋)

○ 漁港の話 その6

前回はタカアシガニの話をして、少し間があきましたが漁港の話に戻りたいと思います。今回は、漁港の話 その4でお話しました、漁港の利用の続きをします。

普通漁港は、漁船以外が利用出来ないと思われていますが、必ずしも漁船以外の利用は排除されていません。本題に入る前に、漁船とはどういう船のことを指しているのかを説明したいと思います。

漁船については、漁船法という法律によって「もつぱら漁業に従事する船舶」、「漁業に従事する船舶で漁獲物の保蔵又は製造の設備を有するもの」、「もつぱら漁場から漁獲物又はその製品を運搬する船舶」、「もつぱら漁業に関する試験、調査、指導若しくは練習に従事する船舶又は漁業の取締に従事する船舶であつて漁ろう設備を有するもの」と定義されています。さらに、漁船法第10条の規定により漁船登録をしなければ、漁船として使用してはならないとされています。つまり、漁船登録されている船舶が漁船ということになります。

皆さんが、漁港で見かける船には、KN3-○○○○という番号が書かれているのを見かけると思いますが、これが漁船登録番号といわれるもので、この番号が表示されている船が漁船であることを示しています。ちなみに、KNというのは漁船登録されている都道府県を示す記号です。KNは神奈川県で登録されている漁船を示しており、TKは東京都、CBは千葉県、SOは静岡県の漁船になります。

47都道府県にそれぞれ別のローマ字2文字の記号を割り当てられていますので、漁船登録番号を見るとどこの県を根拠地としている漁船が一目でわかります。ですから、テレビドラマで漁港が出てくるシーンがあれば、漁船登録番号を見るとどこの県でロケが行われているのかがわかることとなります。

それから、KNの次の番号は、漁船の大きさや動力漁船、無動力漁船の区別等を行う番号です。3は、5トン未満の動力漁船、2は、5トン以上100トン未満の動力漁船、1は、100トン以上の動力漁船のことです。-の後の数字は、漁船ごとに割り当てられた登録番号になります。

少し脇道にそれましたが、本題に戻りますと通常漁港を利用しているのは漁船（漁船登録されている船）になりますが、漁船以外の船は漁港を利用出来ないのでしょうか。法的には、漁業根拠地で主たる利用が漁船である港を漁港として指定していますので、漁船以外の利用を排除していません。

しかし、多くの漁港は、国からの補助を受けて施設を整備しています。原則として補助目的以外の漁港施設の利用は制限されていますので、結果的に漁港を漁船以外が利用することには制限があります。国の補助を受けずに整備した施設を利用して、漁港によっては、観光船、貨物船などが利用していることもあります。

国の補助を受けた漁港施設であっても、施設を整備した時から漁業の状況が大きく変化し、漁港施設に余裕が生じた場合には、所要の手続きを経て多目的利用が可能となっています。例えば、三崎漁港では、遠洋マグロ漁船の減少により、余裕が生じた水揚げ岸壁を活用して、プレジャーボートの一時停泊施設（ゲストバース）として利用しています。

さらに、漁港内に適正な手続きを経ないで置かれるプレジャーボート（放置艇）全国的に多くなり問題となりました。放置艇を簡易な手続きで移動処分できる制度が整備されるとともに、放置艇を收容するための施設を漁港内に整備することも可能となり、三崎漁港でもプレジャーボートの係留施設を整備しています。県内では、横須賀市の秋谷漁港、平塚市の平塚漁港でも同様の施設が整備されています。

ちなみに、三崎漁港のゲストバスやプレジャーボートの係留施設（宮川フィッシャリーナ）は、漁港管理者の県が直接管理するのではなく指定管理者制度により民間業者が管理しています。指定管理者制度を導入しているのは、管理コストを減らすということだけではなく、利用者によりきめの細かいサービスを行うという視点もあります。

このような施設がない漁港であっても故障や時化による避難など緊急時には、もちろん漁港を利用するに対する制限はありません。

今回は、漁港区域内の海岸の話をしたと思います。

[\(資料映像\) 県内の漁港 \(三崎漁港及び長井漁港漆山地区\)](#)

-
- 水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
 - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2312

[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365

＜資料映像＞ 県内の漁港



(写真1) 三崎漁港（2001年）。



(写真2) 長井漁港漆山地区（2001年）。

[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366

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.366 2011-04-01

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.366 2011-04-01

~~~~~

## □ 研究員コラム

○ 全国タナゴ・サミット (内水面試験場 勝呂 尚之)

○ 料理教室 (企画経営部 原田 穰)

-----

## ○ 全国タナゴ・サミット

全国タナゴ・サミットが2月に三重県の菰野(こもの)町で開催されました。「サミット」などと聞くとどこか偉そうですが、実態はタナゴの保全に関わる研究者とその取り巻きの市民や行政関係者が中心の情報交換会です。今回で5回目になりますが、菰野町は記念すべき第1回が開催された地であり、会場は満員となりました。

タナゴの仲間は全国に十数種いますが、ほとんどが絶滅に瀕しています。ドブガイなどの生きた二枚貝に産卵するのが特徴ですが、その貝が減少したため全国的に姿を消し、天然記念物や絶滅危惧種となった種も少なくありません。そのため、各地で専門家・行政・市民団体などが連携して、保全活動が行われているのです。

さて、サミットの内容ですが、全国各地からの口頭発表とポスターセッション(写真1)による活動報告がメインです。私も毎回、発表させていただいていますが、話題はいつもビオトープでのミヤコタナゴ復元がメインです。他の皆さんの発表は、生息地の現状や保全に関するものなので、私にはとてももうらやましく感じます。その理由は、本県では在来タナゴ類が既に自然水域から消滅しているからです。ヤリタナゴ(写真2)とマタナゴは県の絶滅種、ミヤコタナゴとゼニタナゴは野生絶滅種となっています。試験場ではタナゴ類の生息地復元目指し、種苗生産やビオトープの研究しかできないので、タナゴ類が生息している地域の情報は知識としてとても役立っています。

サミットとは別に、同じ三重県にあるタナゴの生息河川に行く機会に恵まれました。田舎の水田地帯を小さな川が蛇行しています。ちょっと川の中を覗くと・・・5種類ものタナゴ類が群れをなして泳ぎ、6種類もの二枚貝を川底から掘り出すことができました。その川の素晴らしさに感激すると同時に、タナゴの研究者として、自然のフィールドを持たない自分にどこか恥ずかしさを感じましたが、新幹線で帰途につく頃には、神奈川県にタナゴ類を復活させたい！という強い思いだけを胸の中に残すことができました。

-----

## ○ 料理教室

県では、魚食普及事業の一環として、県内産の水産物を使った料理教室を、地区で指導的活動を行っている食生活改善団体や、大学や学校等の教育機関を対象に開催していました(22年度まで)。

教材には県内の市場に水揚げしたての魚を使い、魚の基本的な知識から包丁の持ち方、裁き方、下ごしらえのちょっとしたコツまで講習した後、それに県産の野菜を組み合わせる料理を作り、おいしく、楽しく学んでいただいています。

講師は、本センターの食品加工担当の研究者がつとめ、そのほか補助となる職員が数人つきます。

材料となる魚は時期や仕入れた場所によりますが、さば類、まあじ、かます類、かたくちいわし、いなだ等の回遊性の魚が中心になります。それを各人数尾ずつ割り当て、魚種ごとに裁き方を覚えていただきます。

皆さん最初は結構苦労されるようですが、何回か繰り返すうちにきれいにおろした切り身がバットの上に増えていきます。

おろすときの大きなポイントは、まな板や包丁を魚の血や内臓で汚さないこと、頭や内臓を取り除いた時点で氷塩水につけて血抜きをすること、水道水に触れさせる時間は最低限にすることです。

こうして完成した魚料理は、素材のそれぞれの個性が活かされ、試食してみるとまさに「目から鱗」のおいしさです。

参加された方々も、スーパーの切り身を使ったときとは違う、旨み豊かな味わいに驚かれます。特に、おろすときのポイントを守ることで、生臭さが全くしなくなること感激されます。

神奈川県では、安くておいしい魚がたくさん水揚げされます。本センターの職員も、このことを一人でも多くの方に知って欲しいと日々願って活動しています。

[\(写真3, 4\) おいしくできあがった成果品。](#)

- 
- 水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
  - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2312

---

[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366-1

全国タナゴサミット



(写真1) 全国タナゴサミット・ポスターセッションの様子。



(写真2) 神奈川県から姿を消したヤリタナゴ。

[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366-2

料理教室の成果品



(写真3) サバとキュウリの炒め物オイスターソース風味。



(写真4) アジとサバの合い挽きスープ。

[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367

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.367 2011-04-15

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.367 2011-04-15

~~~~~

□ 研究員コラム

- 城ヶ島のバルタン星人！？ (資源環境部 久保島 康子)
- 城ヶ島のパワースポット (企画経営部 仲手川 恒)

○ 城ヶ島のバルタン星人！？

さる、2月24日の午後、城ヶ島漁協から・・・「あの一、刺網に今まで見たことがない大きなエビがひっかかてきたんだけど・・・」という電話が！「刺網にエビ？大きい？なんだろう？？」一瞬にして盛り上がった研究室内。全長約1.5cmにも満たないホルマリン漬けたエビを日常扱っている私には、夢のような響き。「組合は売ってくれないかもよ」なんて言われると、益々期待は高まり、私の頭の中では、小さくても、クルマエビを二回り大きくした想像もつかないエビが私を「おいでー、おいでー」と手招きするのです。同じ島内にある組合なので、早速同じ部の部員が組合へ！！

ドキドキ、ワクワク、ウキウキ、数十分もしないうちに部員がもどってきました！！

第一声が、「久保島さんサイズのエビだよ」「へ？？」見ると全長4.5cmくらいのテッポウエビ科です。夢のサイズは少々萎んでしまいましたが、私にすれば今まで見たこともない大物です。ポイッ！と手渡されたエビを持って、早速測定室の実体顕微鏡のもとへ。大きいし、手足がきれいに残っていることもあり、同定は比較的容易にできた担当（私ですけど・・・）は確信している模様。「フタミゾテッポウエビ (*Alpheus bisincisus* De Haan 1844) のオスです」。写真1は全体像。写真2は三角形型の額角と溝がよくわかるでしょ？

そして写真3は、はすにかまえたフタミン（私がこの個体に命名）。私のお気に入りの写真です。バルタン星人にちょっと似てるでしょ？

もし、「これはフタミゾテッポウエビじゃないぞ」という方は、至急ご連絡ください。また、今後、見たことがない変なエビを見つけたら（特に県内の皆様）ご連絡頂けたらうれしいです。

いつの日か、バルタン星人に会えるかも・・・フオッフオッフオッフオッフ！

[\(写真1、2、3\) フタミゾテッポウエビ](#)

○ 城ヶ島のパワースポット

当センターがある三浦市・城ヶ島のパワースポットについて、城ヶ島観光協会の会長からお話を伺いましたのでご紹介させていただきます。

城ヶ島には名水が湧き出る水垂れ（みぞつたれ）という場所があり、その岩場に樹齢200年以上と推定される美しい1本の松が自生していて、「水垂れの松」と呼ばれ親しまれていましたが、台風や松食い虫の影響により、惜しまれながらも2005年6月に伐採されました。

伐採時、内部の空洞部分に2匹の蛇が寄り添うようにいたことから、観光協会は「縁結びの松」[\(写真4\)](#)と名付け、切り株の一部を展示しました。すると、この松を拝んだ方から、恋愛成就をはじめとする幸運報告が相次いで寄せられました。縁結びの松は現在も白秋記念館で公開しており、備え付けられている「お礼帳」で幸運記を確かめることもできます。ご興味を持たれた方は白秋記念館を訪れてみてはいかがでしょうか。

城ヶ島は、お花と太平洋の絶景が広がる県立城ヶ島公園や灯台、新鮮な魚介類を堪能できる漁協直売所や地魚料理店、土産店など、見所いっぱいです。

きやっせー城ヶ島！（「おいでくださいませ、城ヶ島へ」の意味です）

[三浦市ホームページ（縁結びの松がある白秋記念館へのアクセス等）](#)

[城ヶ島観光協会ホームページ](#)

[城ヶ島漁協ブログ](#)

○現在、福島第1原子力発電所の事故に関連し、放射線の測定結果等を下記サイトで公開しております。

[神奈川県庁「神奈川県環境放射線調査結果（農水産物含む）」](#)

[農林水産省「原発事故の農林水産物への影響に関するポータルサイト」](#)

[水産庁「魚介類についてのご質問と回答」](#)

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2312

[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367-1

城ヶ島のバルタン星人



(写真1) フタミゾテッポウエビ。



(写真2) 額角と溝。



(写真3) 斜にかまえたフタミン。

[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368

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.368 2011-04-28

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.368 2011-04-28

~~~~~

## □ 研究員コラム

- 大水の後の海 (相模湾試験場 武富 正和)
- 食べかた社中 (内水面試験場 井塚 隆)

-----

## ○ 大水の後の海

昨年9月の台風で神奈川県の西部を流れる酒匂川が増水し、TVのニュースで放映された逃げ遅れた人が河川敷の木に捕まっているシーンや車が流されていくシーンを記憶されている方も多いと思います。この時の大水では、まず、上流から草木やゴミが大量に海に流れ出し、それが河口から南西の方角に流れたために小田原から真鶴にかけての漁師さん達は暫くの間、これらの回収に明け暮れました [\(写真1\)](#)。

しかし、これらの海岸や定置網に流れ着いたゴミや草木の回収が一段落しても、一向に酒匂川の水の濁りが収まりません [\(写真2\)](#)。

水産技術センター相模湾試験場では、ROV(自航式水中カメラ)や潜水の調査を実施して海底はどのような状況なのか見てみました。すると、小田原から西の沿岸では、[写真3、4](#)の様海底には褐色の泥や草木が堆積していました。また、河口から南南西方向に8km離れた江之浦の岩礁域では、水深20m付近の海底の岩の上で約1cmの泥が積もっていました [\(写真5\)](#)。

一般に水深が10mより浅いところでは、波の影響で堆積した泥が流される可能性があるのですが、水深が20mにもなるといったいどの位の期間でこの泥が無くなるのか皆目検討がつかえません。長期間にわたって泥が堆積した状態が続くと、カジメなどの胞子やアワビなどの幼生の着底阻害が懸念されます。神奈川県水産技術センターの行った試験では、「泥が0.1mm堆積するとアワビの幼生が着底できない。」という結果が出ています。そんなことになっては大変です。県では、磯に堆積した泥を排除するテスト事業や泥が堆積した海底を耕すための海底耕耘事業を平成22年度中に実施しています。また、平成23年4月以降も海底の調査を実施していきます。

昨年11月以降、月1回程度の頻度で潜水等調査を実施してきていましたが、幸いにも水深20mの岩礁地帯に堆積していた泥が減少してきています [\(写真6\)](#)。

ところが今度は、河口周辺の水深10-40m地点で、大量の大木が沈んでいるのが確認されました [\(写真7\)](#)。

こんなものが横たっていると、漁業操業の邪魔になってしまいます。今回の大水では、堆積した泥や草木の影響などで刺網や一本釣りの漁場がかなり操業できなくなっており、いつになったらこれらの漁場が回復するか漁師さん達も困惑しています。

日頃、陸上での集中豪雨の被害を眼にする機会は多いのですが、その様な時に下流にあたる海がどのようなになっているのか、また、漁師さんたちがどんなに苦労しているのかを知る機会は殆んどありません。

今回は、是非、皆さんに大水の後の海の状況を知って頂こうと、こんな内容を選んでみました。

-----

## ○ 食べかた社中

質問です。ソフトクリームはどうやって食べますか？

「はい。尖った先っぽからパクリと少しずつ食べます。」

「はい。クリームの付け根部分から先っぽにかけて一気にズルーとやって食べます。」

わたしはパクリ派です。なんとなく印象では、子供はズルー派が多いような気がします。ソフトクリームを全力で楽しんでいるのでしょ。わたしも昔はそうやって楽しんでいたのに。でも、パクリ派オジサンになってしまった今でも、クリームが半分

ぐらいになったらコーンへ押し込むようにして、後半はクリーム&コーンを一緒に楽しむのだと、志をもってがんばってはいるのです。

質問です。スパゲッティはどうやって食べますか？

「はい。フォークでくるくる巻いて、パクリと口に入れます。」

「はい。フォークで引っ掛けて、ズルーと吸い込みます。」

あ、これはわたし断固としてズルー派です。これは昔から志変わらずにがんばっています。でも、本場イタリア人はみんなパクリ派のような気がします。パクリと口に入れて、はみ出した麺はくちびるでブツリと切る、という念の入れようだとか。ズルー派のわたしも、本場へ行けばパクリ派になるのだろうか。ところ変われば、ですね。

さて、川にいるアユは石の表面に付いている微細藻類を食べます。その食べ跡が石に刻まれるのですが、やはりパクリ派とズルー派がいるようです ([写真8、9](#))。成長によって食べ方を変えたのか？ところ変わったのか？はたまた、石によって統一性があるようにも感じられ、ということは縄張りをもつアユの個性の違いでしょうか？

-----  
■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）  
■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2312

-----  
[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368-1

大水の後の海1



(写真1) 漁師の皆さんが回収した草木の一部（9月13日江之浦漁港に集められたもの）。



(写真2) 11月2日の酒匂川河口沖の濁水の状況。



11月4日 人工リーフ沖水深20m 堆積物



(写真3) 11月4日 酒匂川河口西側2 - 3 kmの水深20m地点でスミス・マッキンタイヤー型採泥器により採集された泥(海底の表面に褐色の泥が堆積しているのが判る。)



(写真4) 11月4日 酒匂川河口真沖の水深27m地点に堆積している陸上植物の草や枝。



(写真5) 11月8日 江之浦地先の水深20mの岩礁上に堆積した泥(中央部は、泥をサンプリングしたために下の岩面が覗いている。)

[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368-2

大水の後の海2



(写真6) 江之浦地先水深18m地点の平成23年2月2日の海底の状況。岩礁上に堆積していた泥はなくなり、岩肌が露出している。岩礁の裾部分や岩礁間のくぼみにも堆積物は確認できなかった。



(写真7) 平成23年1月28日 河口正面西の水深15m地点に沈んでいる大木。

[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368-3

食べかた社中



(写真8) パクリ派の食べ跡。



(写真9) ズルー派の食べ跡。

[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369

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.369 2011-05-13

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.369 2011-05-13

~~~~~

□ 研究員コラム

○ 続「内水面試験場」 (内水面試験場 安藤 隆)

○ 「さかなグッズ」コレクション (その2 1) (企画経営部 亀井 正法)

○ 続「内水面試験場」

前回は常々気になっていた「内水面試験場」の名称の問題点について書きました。その後も気にしていましたが、相変わらず「水面試験場」と思い込んでいる人が多いようです。昨日、また巡ってきたこのメルマガの原稿を何を書こうか悩んでいたら「水面試験場さんはこちらでよろしいですか？」と配送のおじさんが窓口で大きな声で聞いてきました。ああ、相変わらずだなと思い、他にいい話題も思いつかなかったので、もう1回この話を書くことにしました。

全国的には、内陸県(海なし県)では川や湖が研究対象でも「水産試験場」の名称を使っており、海と淡水域の試験場両方がある県では「内水面試験場」に類する名称が多く、唯一岐阜県の「河川環境研究所」がちょっと違う名称を使っています。どうも今でも「内水面試験場」が全国の主流のようです。これは、水産試験場が漁業、水産業に関することだけを扱っていた時代の名残だろうと思います。

当然相手にするのは漁師さんや漁協、養殖業者さんなど水産業界の方々ばかりなので、「内水面試験場」でも何の支障もなかったのだと思います。しかし今は大分状況が違ってきました。今、神奈川県「内水面試験場」の研究対象は直接、漁業、水産業に関わるだけでなく、漁業の対象となる魚類等を含んだ淡水生物生態系です。そのため、漁業の対象ではない、いわゆる希少魚(例えばメダカやホトケドジョウの保護活動をしている県民の皆さんとのおつきあひも漁業者の皆様とのおつきあひと同じくらい多くなっています。

やはり、今後私たちの仕事をより多くの県民の皆様理解していただくためにも、わかりやすい名称にしていくほうが良いと思います。「淡水生態試験場」「湖沼河川生物試験場」などいろいろと思いつきますが、やはり私には昔使っていた「淡水魚増殖試験場」が一番しっくり来ます。これだと「淡水魚」で広く淡水生物を感じるし、「増殖」で漁業、水産の雰囲気が出るのでバランスがいいなと思います。皆さんの感想はいかががでしょうか。

さすがに次回はこの話題は使えないかなー・・・・・・・・

○ 「さかなグッズ」コレクション (その2 1) ポチ袋、ずだ袋？

最近のさかなグッズコレクションのターゲットはポチ袋(点袋)です。お年玉や祝儀を入れるあの小さな「のし袋」です。じつはこのメルマガ、コレクション(その1 5)で5点ばかり紹介し、「これから精力的に集めますよ」と宣言したものです。あれから3年、さらに19点を集めました。デパート、大きな書店、百貨などの文具売り場がおもな漁り場です。季節ものですかから暮から正月、節句月がもっとも漁りやすい時期です。ただ、おめでたものだから、どうしても、いや、ほとんどが鯛の図柄なんです。ほんとうに日本人は鯛が好きでなんですね。

日本には、マダイ始め、イシダイ、アマダイ、キンメダイなど〇〇ダイと呼ばれる魚は230種ほどいます。しかし、分類上、マダイと近縁の本当のタイ科魚類はクロダイ、チダイ、キダイなど13種しかありません。残りの200数種はタイの名にあやかった魚たちです。それくらい日本人はタイに親しみを持っているという証ですね。

本題に戻りますが、ポチ袋は5袋で100円から1袋500円ほどですから購入しやすいのも魅力です。でも気に入ったものとなると使ってしまうのが惜しくなります。そこで、息子一家のお年玉や誕生祝いでは「中身だけよ。ポチ袋は返してよ！」となることもあるのです。

さて、最近、立て続けにお気に入りグッズを見つけました。それは布製の買い物袋風のもので、一つは黒地に紫のナマズが白く縁取られているもので、愛嬌のあるナマズがなかなかユニークです。もう一つも黒地に茶の金魚が大きく描かれていて、な

かなか迫力のあるものです。いずれも気に入って購入したものですから、一度、それらを持って街を歩いてみたいと思っているのですが、ちょっと尻込みしています。だって、若い人ならばユニークで目立ってもファッションのひとつとして受け入れられるでしょうが、禿げたおじさんが持ったり、肩に掛けたりしたら、まさに「ずだ袋」になってしまいますから・・・。

[\(写真\)](#)

-
- 水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
 - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2312

[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370

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.370 2011-05-27

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.370 2011-05-27

~~~~~

□ 研究員コラム

○ キンチャクダイの話 (企画経営部 白井 一茂)

-----

## ○キンチャクダイの話

子供の頃から魚を飼うことは好きで、近くの川でフナやコイ、田舎の田んぼでホトケドジョウやスナヤツメなどを獲ってバケツで飼ったり、オイカワやヨシノボリなどを水槽で飼育したり。そしてある時見たブルーグラミーという淡水の熱帯魚を見て、こんな姿や色の魚が居るんだと感動してから、自分はこの水産という路を進んできたような。

さて、今回は海水魚の熱帯魚の話である。残念ながら家では一度も海水魚を飼育したことはなく、自分の中にそれらの思い出というのも皆無なのであるが、淡水魚の熱帯魚に比べてもカラフルで、姿形も洗練されていると感じていた。まあ、子供の時は財力がなくて、海水というそれだけでコストのかかる物を取り扱えなかったこともあり、幾分かあこがれも含まれているだろう。では、これからが本編である。

水族館や熱帯魚屋さんで見る海水の熱帯魚といえば、デバスズメやシリキルリスズメなどの綺麗なブルー色が特徴的な小型のスズメダイや、ニモで有名なカクレクマノミなどいるが、やはり王様と呼ぶべきであろう熱帯魚は、チョウチョウウオやキンチャクダイの仲間であろう。

ちょっと話は横に逸れるが、魚類の分類などを専門としている方からの話題で、あのディズニーのアニメ映画「ファインディング・ニモ」であるが、舞台はオーストラリア・グレートバリアリーフの海で太平洋をモデルにしているのだが、主人公のカクレクマノミの模様などから、当のニモは大西洋に分布する種類であって、時代劇の時代考証と同じく生物考証がなっとらんと！！言っていました。まあ、そういう人は、何回もお子さんと見ていたのでしょうね。

さてさて、キンチャクダイですが、この魚は著しく側扁した平べったい体型をしており、細かいところではえらぶたの骨にトゲが有り、特にオスにはこのトゲが2対あるのが特徴です。水深30mよりも浅い岩礁に生息して、カイメンやホヤなどを食べており、太平洋側ではよくみられています。

キンチャクダイの仲間には、サザナミヤッコ、タテジマキンチャクダイ、コガネヤッコ、ニシキヤッコ、レンテンヤッコなど、とても姿が美しく、しかも幼魚から成魚にかけて体の斑紋（はんもん）が変化することが知られており、私にはついていけないマニアチックな魚達です。

このキンチャクダイも幼魚時には黒地に1本の黄色い横帯があるだけの、イシダイにもカゴカキダイにも派手さで負ける地味な感じの魚なのです。そしてあまりにも親と違う模様であることから、ハクセンキンチャクなどという別種として扱われていたそうです。ですが成長して大きくなると黒が薄れてほんのり赤みを帯びた茶色のような黄色で、川の流れるような縦縞のメタリックな青色の線がいくつも出てきます。特にその線がゆらいでえがかれており、個体によって違うのでまるでシマウマのようですよ。

さてさて、このキンチャクダイですが時々網に入って水揚げされています。多くは水族館用などに生かして生け簀などにとつといてあるのですが、他の魚と混ざって水氷で鮮魚として水揚げされることがあります。市場では競りに出されているのは見たことは無く、雑魚としてのぞかれてしまうのですが、以前から漁師さんや活魚を取り扱う漁協の方に、この魚は旨いんだぞ！！と話を聞いていました。

ある時、泳いでいる大きなキンチャクダイいくつも活魚水槽に泳いでいた時に、網で擦れたのでしょ鱗がはがれていた魚がいました。以前から試食してみたいと思っていた魚です、早速交渉して分けてもらうことができ、あっさりとしただし汁で煮付けてみました。皮をはぐようにして鱗が取り除け、そこに現れた乳白色のほどよい締まりのある身と厚めで骨離れの良い、ほっこりとした甘みをうっすら感じる淡い旨味で、これはいける！！ついつい一口だけの予定が、一気に食べてしまいました。その時に気がついたこと、写真を忘れたあー。

それから半年は過ぎたでしょうか、イベントに出店していたタッチングプール、中にはタコやカワハギ、ハコフグなどが泳いでいましたが、隅っこには瀕死のキンチャクダイが!!しばらくしてからもう一度見てみると、氷水の中に様々な死んでしまった魚とともにこのキンチャクダイも。担当者に聞いてみたら捨てるだけと言うことなのでいただきました。写真に写っているのは、最初感じたキンチャクダイの風味はさすがに求められなかったので、濃いめの味で煮付けにしたキンチャクダイ。その隣は骨酒で旨味を出し尽くしたイワナをその煮汁で煮付けたものです。

またまた、服を脱がすように皮をはがし、しっかりした骨離れの良いむっちりとした身、イシダイとイボダイを足して2で割った感じ。味わいの底に感じるものはクロムツなどの甘みで、カイメンやホヤを食べて育っているとは思えない、中々のものでした。

しかし、水族館に行ったときに知り合いなどに説明する内容が、生物としての紹介より食べ物としての紹介が多くなってきたような。カラフルな奴らも、チャンスがあれば食べてみるかな、シガテラに気をつけながら。

- 
- 水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
  - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2312

---

[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370

キンチャクダイの話



(写真) 写真下がキンチャクダイの煮付け。

[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371

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.371 2011-06-10

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.371 2011-06-10

~~~~~

□ 研究員コラム

- 所長に就任して (所長 米山 健)
- 浜の話題はナマコ一色でした (栽培技術部 水津 敏博)
- 親子料理教室を開催して (相模湾試験場 中川 研)

○ 所長に就任して

皆様、はじめまして。6月1日付けで水産技術センター所長に就任しました米山 健です。私は、県庁に就職して30数年になりますが、これまで、水産行政の仕事が長く、研究の仕事にかかわるのは初めてになります。

このような状況の中で、6月6日に天皇皇后両陛下が水産技術センターをご訪問くださいました。たいへん光栄なことではありますが、新米所長としては大慌てです。今回のご訪問の主目的であるアマモ場の再生は、担当の工藤主任研究員に任せ、私は、神奈川の海や漁業、当センターの業務、展示してあるタカアシガニの剥製、大池のマダイなどについて急いで勉強し直しました。

無事にご訪問が終了し、ほっとしているところですが、勉強している時に、「海やそこに棲む生き物には、まだまだ、わからないことが多いな。」と改めて感じました。

私は、このような未知の部分を知りたい、水産業の振興や漁場環境の改善に役立つ技術開発を進めることが水産技術センターの大きな役割のひとつと考えています。

今後、所員と大いに議論し、皆様の期待に応えられる機関として、さらにパワーアップしていければと思っていますので、どうぞ、よろしくお願いいたします。

○ 浜の話題はナマコ一色でした

漁業協同組合（漁協）に行くことが多いのですが、この冬から春にかけて、ある漁協に行ったところ、知合いの漁業者とバツタリお会いしました。

「お久しぶりです」と時候の挨拶を兼ねて最近の漁模様についてお話を伺ったところ、ナマコの話ばかりでした。値段も良いことから取れすぎで資源が無くなっては困るので、一日あたり何キロまでと漁獲制限をしていることなどを熱心ご説明していただきました。別の漁協では、職員の方から、ナマコの値段が良いので助かっていること、重要な資源であること、これからも大切に利用していきたいことなどのお話を伺うことができました。これらの漁協ではこの時期は他の魚があまり取れないので、近年のナマコブームで非常に助かっているという感じでした。ナマコについては、このメールマガでも何度か紹介されていますが、漁業者にとって貴重な資源になっていることを改めて認識いたしました。

本年度から当センターでナマコの調査研究を開始することになりました。皆様方の期待にお応えできるようにがんばりたいと存じますので、ご指導、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

最近のナマコに関する記事

[メールマガジン VOL.354](#)

[メールマガジン VOL.163](#)

○親子料理教室を開催して

以前、当場で開催した「相模湾で獲れる四季の魚・親子料理教室」について紹介しましたが、本料理教室は、平成22年度をもって、終了となりました。協力していただいた漁協や漁業者、講師をしてくださった漁協女性部の方々や当センターの研究員、サポートしてくれた当場の職員、そして、今までの料理教室に参加してくださった皆様に、改めてお礼を申し上げます。

さて、当料理教室は、地産地消の推進や神奈川県漁業の周知等を目的に開催しましたが、それ以外に体験漁業や地場産の魚及び加工品の周知、そして、当料理教室のような体験漁業等の企画と併せた料理教室を漁協等の民間団体が開催していくためのデータ収集等も目的としていました。そのため、参加いただいた皆様に様々なアンケートを実施していきました。また、参加者の募集方法や募集範囲についても、年度ごとに変更するなどしてきました。募集範囲は、初め、試験場が所在する小田原市を中心とした西湘地域から始め、最終の平成22年度は、県内全域としました。

募集方法は、対象地域の小学校に直接、案内を送付する方法、当场や水産技術センターのホームページで募集する方法、そして、県の広報誌（県のたより）で募集する方法を採りました。今は、ネット時代ということで、ホームページで募集する方法が一番多いかと思いきやホームページを見て応募された方は、数人にとどまりました。一方、県の広報誌での募集は、募集範囲が広いことありますが、短期間に募集人数を大きく上回る応募がありました。このことから、応募の対象とする方々が、どのような媒体を良く利用し、また、見ているのかを把握し、できるだけ多くの方に募集広告を見ていただけるよう工夫する必要がわかりました。当然のことなのですが、主催する側と参加する側の間に意外とギャップがあることが多いので、良い教訓となりました。

アンケート調査の結果ですが、まだ、全てのデータを解析できていないので、次回、ご紹介させていただきます。

平成22年度に開催した当料理教室の様子は下記URLで紹介しています。

[なぎさ通信61号](#)

[なぎさ通信63号](#)

[なぎさ通信70号](#)

[なぎさ通信79号](#)

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2312

[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372

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.372 2011-06-24

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.372 2011-06-24

~~~~~

## □ 研究員コラム

○ 思い新たに岩探し (企画経営部 川原 浩)

○ あわびの呼び方 (栽培技術部 旭 隆)

-----

○ 思い新たに岩探し

昼休みに城ヶ島の中を散歩することを日課としていたが、このところお手軽に当センターの裏の岸壁から海を見て過ごすことが多くなり、すっかり散歩をさぼってしまっていた。

先日、腹の出っ張りも気になり、久々に高台にある県立城ヶ島公園に向かった。

公園に向かう坂道の両側にはアジサイが植えられており、花はまだ薄い黄緑で色付くにはまだ少しという感じであったが、2日前に九州南部は入梅したというニュースを聞いたので、ちょうど関東が入梅する頃には薄紫のアジサイに彩られそうだ。

梅雨はうっとおしいが、両側をアジサイで飾られた数百メートルのこの坂道は季節を感じさせ好きな散歩コースであった。木陰の間や木々の上に見える城ヶ島大橋や三崎瀬戸もなかなか良い。

咲きかけのアジサイに顔落を近づけると葉っぱの影に2センチくらいのカタツムリを見つけ、懐かしい思いがした。

以前散歩していたときも何かを発見する楽しみが散歩をする動機であったことを思い出した。

発見する楽しみと言えば、昨年の晩秋にこの坂道の先にある城ヶ島公園の中に面白い案内板を見つけた。市の観光協会が提供しているようだが、城ヶ島の裏側の岩礁海岸には、写真(案内板にあるものを撮った)にあるように犬や魚などいろんな形に見える岩が十数か所あると紹介されている。大まかなポイントや見る方向が示されており、すぐにも見つけられると思い、昼休みに食事を早々と済ませ、何度か公園の下のポイントらしき岩場に向かったが、残念ながら一つも見つけられず諦めていた。

昼休みの時間で行き来を考えると岩探しに使える時間は10分ほどである。 慌しい散歩にはなるが、運動効果は増しそうであり、この岩探しを再開しようと思う。

城ヶ島においで折は、皆さんも挑戦してみても如何でしょうか。

## 城ヶ島で見られるいろんな形の岩

-----

○ あわびの呼び方

神奈川県沿岸で「あわび」と呼ばれ漁獲されている物には、クロアワビ、マダカアワビ、メガイアワビの3種がありますが、地域ごとに様々な名前と呼ばれています。

私があわび調査の担当となって間もない頃の話です。横須賀市のある市場へ、漁獲物の測定に行きました。神奈川で漁獲されるあわびは上記3種であることは頭に入れておいたのですが、実際に市場で見ると、「黒貝」「丸貝」「中貝」「小貝」の4つに分けられていました。「黒貝」はクロアワビのことだろうと思いましたが、「丸貝」とは? 「マルアワビ」という種がいるのか? 「小貝」と「中貝」は大きさ別かな? それにしては「大」が見当たらないぞ。とりあえず測定を始めつつよく見てみると、「黒貝」はクロアワビ、「丸貝」はメガイアワビ、「中貝」はマダカアワビ、そして「小貝」はメガイアワビとマダカアワビの混合でサイズの小さい物でした。「黒貝」はそのままですから分かります。「丸貝」も、メガイアワビは3種の中で一番丸っこい形をしているので分かります。「小貝」も小さい貝ということで分かります。しかし「中貝」は何故でしょうか。マダカアワビはどれだけ大きくなってこの市場では「中貝」と呼ばれます。「大貝」にはなりません。不思議な名前です。

このような銘柄の分け方は市場ごとに違っていて、別の市場では「黒」「又」「大又」「生」「大生」の5つに分けられていました。「黒」はそのままクロアワビです。「又」は又貝(またがい)で、マダカアワビのことです。又貝=マダカというのはなんとなく理解できます。大きい又貝が「大又」です。しかし「生」と「大生」とは何でしょう!?ビールですか!?まさか海から生ビールが水揚げされるワケありません。この市場ではメガイアワビのことを「生貝(なまがい)」と呼ぶのです。生貝の大きいものが「大生(だいなま)」です。「生3キロー」とか、「大生4.5!」といった威勢の良い声が市場に響きます。ちなみに「大又」は「だいまた」と読みます。「おおまた」ではありません。

余談ですが、あわびは英語で「abalone」と書きます。私はずっと「アバロン」と読んでいました。先日たまたまアメリカ人のあわび研究者とお話をする機会があったのですが、なぜか「アバロン」が聞き取れません。よく聞いてみると「アバロニ」と発音しているではありませんか(口にアクセント)。辞書で「abalone」を調べると、たしかに「アバロニ」と読むように発音記号が書かれていました。辞書を引くのは大事ですね・・・しかし日本では「アバロン」で定着してしまっていると感じるのは私だけでしょうか。

## [アワビ3種の写真](#)

- 
- 水技Cメールマガジン(隔週金曜日発行)
  - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2312

## [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372-1

城ヶ島で見られるいろんな形の岩



[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372-2

アワビ3種の写真



上がメガイアワビ、左がマダカアワビ、右がクロアワビ。

[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373

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.373 2011-07-8

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.373 2011-07-8

~~~~~

□ 研究員コラム

○ アーカイバルタグによる標識放流調査 (相模湾試験場 片山 俊之)

○ あなご学うんちく (14) (資源環境部 清水 詢道)

○ アーカイバルタグによる標識放流調査

相模湾試験場では2010年10-12月にかけて尾叉長42-62cmのブリ(銘柄わらさ1尾、銘柄いなだ7尾)にアーカイバルタグ及びダートタグを装着し、城ヶ島南沖にて標識放流を行いました。この調査は、独立行政法人水産総合研究センター中央水産研究所、静岡県水産技術研究所、三重県水産研究所、高知県水産試験場、宮崎県水産試験場、鹿児島県水産技術開発センターと共同で行っています。本調査の目的は「ブリの回遊様式を把握すること」です。では、なぜアーカイバルタグでブリの回遊様式がわかるのか、その仕組みについて少し説明します。

アーカイバルタグは、長さ10cmの円筒形の本体と、約20cmの緑色の外部センサーから成るデータ記録型の標識です(写真1)。調査の際はブリの腹部を5cmほど切開し、本体部を腹腔内に埋め込み傷口を縫い合わせます。外部センサーは体外に出ていますが、これだけだと標識が目立たないため、さらに背中にダートタグを2本装着します(写真2)。

アーカイバルタグには時刻が記録され、水深、水温、体内温度は2分ごとに、そして照度は1分ごとに記録されます。ブリが再捕されデータが回収されると、1日の照度変化の様子と水温データから、ブリが泳いだ1日ごとの大まかな位置が推定できます。また、その個体がどのような水深帯、水温帯を泳いでいたかというデータも同時に入手できます。これらを解析することにより、その個体が放流された場所から再捕された場所まで、どのような経路を移動してきたのかが明らかとなります。

平成22年度に放流したブリは、2011年6月現在2個体が再捕され、データ解析中です。相模湾試験場では平成23年度にもアーカイバルタグによる標識放流調査を計画しています。本研究は標識ブリの再捕が重要なカギとなっています。どこかで標識ブリを見かけたら試験場までご一報ください。よろしくお願いします。

標識魚のお知らせポスターはこちらです。[ポスター](#)

○ あなご学うんちく (14)

私たちがマアナゴの研究を開始したのは1992年で、特に東京湾の資源管理を主要な目的とした研究は1994年に始まりました。それまでになにがわかっているか、を文献などからつかむことから研究をはじめるのが私のやりかたなので、マアナゴの場合にも日本水産学会誌を中心に文献探しからはじめました。ところが、とても論文の数が少ないことに驚きました。驚くだけならいいのですが、数が少ないということは、わかっていることが少ない、ということなので、これから研究を始めようという私はとても困りました。そこで、全国の水産試験場にあてて、各県での生産の実態、葉形仔魚の来遊状況、資源管理の必要性などについてアンケート調査をお願いしました。それによっていろいろなことがわかりました。さらに、全国では様々な調査が行われていることもわかりました。でもそれらが、なかなか共通の知見として整理されていない、こともわかりました。

マイワシ、マサバ、マアジなどの全国的に分布している魚種では、水産庁などが主催する情報交換の場がわりにあるのですが、マアナゴではそのような場がありません。マアナゴ研究者たちは、情報交換の場がないために、私のようにはやい思いをしてるのでは?と勝手に思い込みました。そこで以前からおつきあいのあった東京水産大学(現東京海洋大学)の東海 正教授に、マアナゴ研究者が集まって情報交換する場がつかれないかを相談しました。東海先生は瀬戸内海でマアナゴの研究をされているし、全国に広い人脈をお持ちなので、相談を持ちかけるのには最適でした。東海先生のご努力の結果と兵庫県水産試験場の丹下 勝義さん、反田 實さん、大阪府水産試験場の鍋島靖信さん、九州大学の望岡典隆さんなどの積極的な協力があって、アナゴ漁業資源研究会という集まりがたちあがり、1997年12月に兵庫県水産試験場で第1回の研究会が開催されました。大学や水産試験場などの研究者に加えて、地元兵庫県の漁業者の皆さんも多数参加、熱のこもった有意義な議論になりました。以来、神奈川、大阪、宮城などアナゴの主要な産地をめぐるような形で、毎年1回研究会が開催されて現在に至っています。

集まる人たちも、研究者、漁業者にとどまらず、アナゴ料理に携わる人たち、流通を扱う人たちなど、どんどん多彩なメンバーになってきています。この研究会によって、アナゴの生態・資源についての知見は飛躍的に進み、また整理されてきました。この結果は、マアナゴ資源と漁業の現状 第1号（日本水産資源保護協会発行）、同第2号（水産総合研究センター中央水産研究所発行）という印刷物になって、マアナゴ研究に役立っています。でも、この稿でなんども繰り返してきたように、マアナゴって、まだわかっていないことがいっぱいあるんですよー。

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2312

[メルマガTOP](#)へ

神奈川県

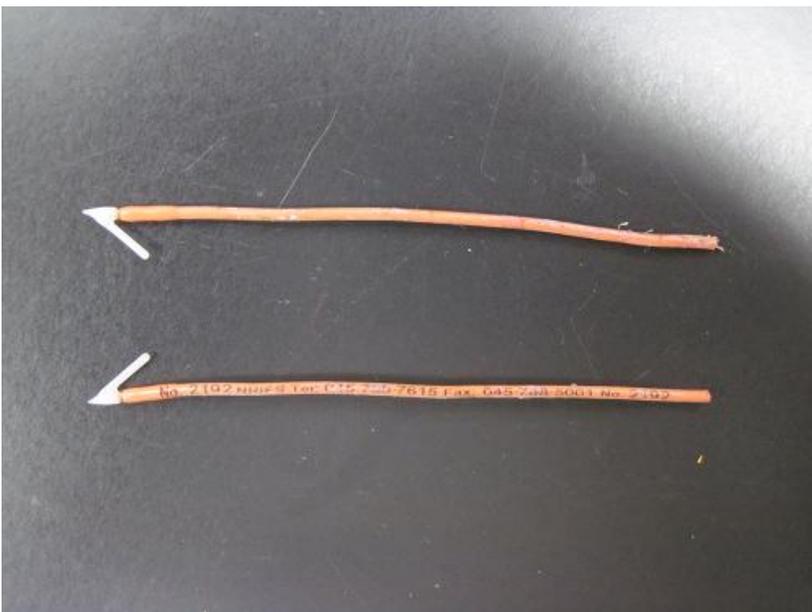
このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

神奈川県水産技術センター メールマガジン373

ブリの標識放流



アーカイバルタグ



ダートタグ

[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374

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.374 2011-07-22

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.374 2011-07-22

~~~~~

□ 研究員コラム

○ 東北地方太平洋沖地震による小田原漁港における津波（相模湾試験場 石戸谷博範）

○ アマモ神事の80年ぶりの復活（栽培技術部 工藤孝浩）

-----

○ 東北地方太平洋沖地震による小田原漁港における津波（相模湾試験場 石戸谷博範）

東日本大震災で被災された多くの皆様に心よりお見舞い申し上げます。さて、この大震災による津波の影響は、相模湾にもおよび、横須賀市の小田和湾を中心に養殖施設等に大きな損害を与えました。日頃より、当試験場とともに仕事を進めています県西部漁港事務所より、3月11日の小田原漁港の潮位記録を提供していただき、東北地方太平洋沖地震発生時における小田原漁港の津波の到達時刻等を見てみました。図に示したように、2011年3月11日 14:46 東北地方太平洋沖地震発生後10分で小田原漁港内の潮位低下が見られています。[\(潮位変化図\)](#)そして、地震発生後約40分から潮位が上昇を始め、62分後に津波の第一波のピークが到達しています。その高さは午前中の満潮時を凌ぐ高さとなりました。震源からの距離を考えると、時速300-400 km で伝わって来たと言えます。また、第一波の到達時は干潮時と重なっていたため、水揚げ施設等への浸水は幸い回避できたのではないのでしょうか。第二波は、第一波のほぼ1時間後の16:53分にピークが到達し、それ以後、徐々に津波の影響が減少して行きました。

このように、震源が間近でなくても、津波には十分な注意が必要といえます。

大正12年9月1日の関東大震災では、震源が相模灘であったため、津波の来襲はあっという間で、真鶴では激震後に著しく退潮し、5-6分後から大津波が2-3回到来し2回目最大で20尺(0.303m×20=6m)に達しています。また、鎌倉や秋谷では地震後13分で6mの津波に襲われています（神奈川県水産試験場調査、神奈川県水産震災調査報告書 大正13年4月より）。

日頃から、高台への避難経路等を確認して、まずは生命を守りたいと思います。

-----

○ アマモ神事の80年ぶりの復活（栽培技術部 工藤孝浩）

金沢八景・平潟湾の奥にある瀬戸神社には、戦前まで地元漁村の人々によってアマモと潮水で神輿を清める神事が伝わっていました。アマモは「モク」とも呼ばれ、「無垢（むく）」に通じることから、これを禊（みそぎ）に用いたり、お祓（はら）いの用具とする神事が各地に伝わっているのです。

しかし、戦時色が濃くなる中で祭事が簡略化されたことと、軍都横須賀に隣接する平潟湾の環境が悪化してアマモが激減したことで、アマモを用いた神事はすたれてしまいました。

一方、10年前から金沢八景周辺ではアマモ場の再生活動が活発化し、金沢湾のアマモ場は順調な拡大を遂げました。その様子を見聞きしていた瀬戸神社の佐野宮司が、アマモの神事を復活させるために、アマモ場再生に取り組む市民団体の輪に加わったのです

宮司は、古老からの聞き取りや社殿に残る古い記録から、神事の詳細を書き起こしていました。まず、所役の3人が、神社の前にある島の先端からふんどし一丁で飛び込み、アマモを刈り、潮水を汲んで神社に駆け込みます。神社内で四隅の蕨手（わらびて）にアマモを縛り付けた神輿は、アマモをつけた祓い串で清められ、町内へと繰り出すのです。

この神事復活には、かつての美しく豊かな平潟湾の環境と、人と海とのつながりを取り戻したいとの、宮司や氏子さんたちをはじめ、地元の多くの方々の願いが込められています。未だ平潟湾にアマモは生えていませんが、砂を入れるなど簡単な手を加えれば、アマモが定着する目処が立っています。

今回は金沢湾から移植したアマモを用いましたが、次回は自生のアマモで神事が行えるように、知恵を出し合ってアマモ場の再生を進めていきたいものです。

7月3日に「無垢塩祓い」として執り行われたこの神事の様子は、瀬戸神社のホームページに写真入りで紹介されており、YouTubeには動画もアップされています。「瀬戸」と「アマモ」で検索すればヒットしますよ。

[\(アマモ神事の様子\)](#)

-----

- 水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
- メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2312

-----

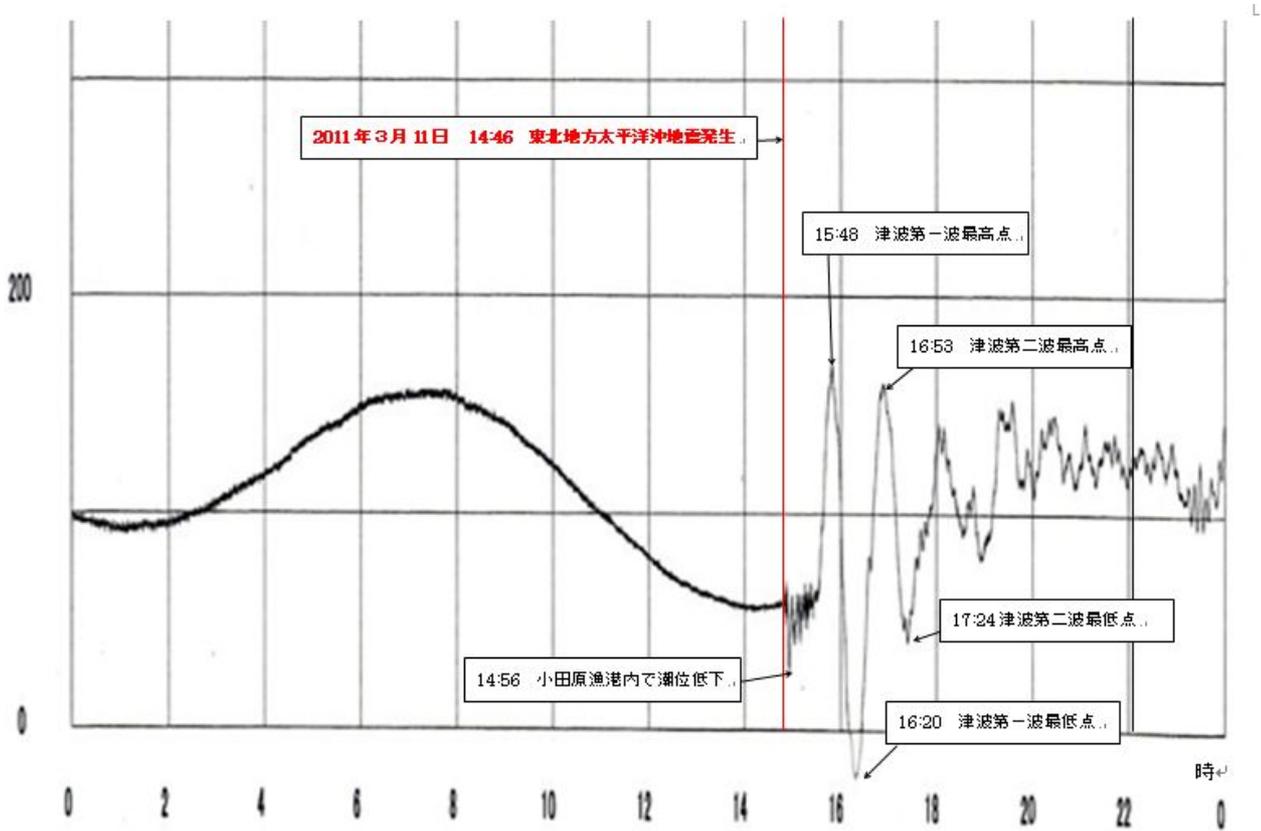
[メルマガTOPへ](#)

## 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374-1

東北地方太平洋沖地震発生後における小田原漁協の潮位の変化



東北地方太平洋沖地震発生後における小田原漁港の潮位の変化

[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374-2

アマモ神事の80年ぶりの復活



写真1 アマモを刈り、裃い串にアマモをはさみ、桶に海水を汲む。所役は自らを清めるために、一筋のアマモを口にくわえる  
(撮影：安西真実)



写真2 神輿の蕨手につけられたアマモ

[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375

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.375 2011-8-5

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.375 2011-8-5

~~~~~

□ 研究員コラム

○ マニュアルにない釣り (相模湾試験場 渡邊芳明)

○ グリーンカーテン (資源環境部 清水顕太郎)

○ マニュアルにない釣り (相模湾試験場 渡邊芳明)

大学時代、僕は、九州の福岡で過ごした。そこには、バスを30分も乗れば、アマゴが泳ぐ川があった。

当時、溪流釣りのジャンルとしてのフライフィッシングは、一般的なものではなく、特に九州にはその情報も少なく、一部のマニアの楽しみとして語られていた。しかし、大人の香りのする、ちょっと気取ったその釣りをやってみたいという思いに駆られた僕は、大枚をはたいてメイド・イン・英国の竿とリール、ラインを揃えたのだった。

太いラインが巻かれたリール、短い竿、9フィートのリーダー（ラインの先に結ぶテーパーがついたナイロン糸）、その先にフライ（毛ばり）を結ぶ。

日本の川には何かそぐわない趣を持つ道具を前に、僕が試行錯誤の上たどり着いた釣法は、次のようなものである。

竿の先端からリーダーを出し（ラインは出さない）、魚に気配を悟られないように、ポイントまで匍匐前進し、いざ、ポイントまで近づいたら、えいっ！と竿を前に振る。そうすると、テーパーリーダーのおかげか、フライは前に飛んでいくのである。

そして、水面に落ちたフライがうまく川の流れて流れると、川底からアマゴが現れ、フライに食いつくのである。

水面を流れるフライに魚が食いつくシーンが一部始終見られるというのは、とても衝撃的なことであった。

そして、魚を住み家となる岩の陰などから危険と思われる水面へ浮上させ、パクリとやらせるフライの威力に驚嘆したのである。

今日のように、フライフィッシングが加速度的に溪流釣りの市民権を得て、その釣り方も進化させてきたのは、それからしばらく経ってのことである。

現在、日本の溪流のフライフィッシングのスタンダードは、リーダーが16フィート以上のものである。そして、匍匐前進などせず、ポイントから離れ、ラインも長く伸ばし、水面に置くリーダーの形を工夫することで、複雑な溪流の流れでもフライが自然に流れるアプローチを行うようになった。竿やラインもメイド・イン・ジャパンのものが登場し、日本独自のフライフィッシング文化が誕生した。大学時代の僕の釣法からは、考えられない進化を遂げたのである。

雑誌、インターネット、DVDなどでその情報は溢れた。僕もそれに乗り遅れるまいとし、新しい竿を購入し、釣れるというやり方を真似し、溪流へ通った。そうすると、そのとおり釣れるのである。

しかし、最近、魚は釣れるのだが、なにか窮屈なものを感じるようになった。いつの間にか、溢れる情報により、これでなければ釣れない、こうでなければいけないという勝手な思いで自分を縛りつけていた気がするのである。そして、自分で考える釣りを忘れていたようなのである。極限すれば、釣りをマニュアルとして捉えていたように感じるのである。

所詮、魚釣り。趣味の世界には、もっと自由があってよいだろう。大学時代の試行錯誤したあの感動があって、僕はフライフィッシングを続けていることに、ここに来て気づいたのである。

○ グリーンカーテン (資源環境部 清水顕太郎)

今年の夏は原発事故の影響でいろいろなところで節電が言われていますね。節電の一環として、ゴーヤなどの蔓性の植物を利用した「グリーンカーテン」を設置するところも増えているとか。昨年、グリーンカーテンづくりに挑戦したのですが失敗して

いたので、そんなニュースを見て今年は何とか成功させたいと思い、管理課長から許可をもらい、職場でゴーヤとパッションフルーツでグリーンカーテンづくりに再挑戦しました。

グリーンカーテンを設置した場所は当センター4階の会議室外側のバルコニーで、屋上からロープを2本降ろして張り、その間に園芸店やホームセンターで売っているキュウリ用のネットを張った簡単なものです。

設置場所については、最初は私がいつも作業をしている同じく4階の「海洋室」の外側に設置することを検討しました。海洋室は当センターの4階の一番東側にありますので、朝日が直接差し込みます。このため海洋室は特に夏季には朝から室温が30度を超えています。この朝日をグリーンカーテンで遮れば最高なのですが、海洋室東側の窓の外側は狭い通路があるだけでグリーンカーテンの設置や維持管理ができそうなスペースがなかったため、やむなく海洋室の隣の会議室外側に設置することとしました。

さて、ゴーヤの種まきとパッションフルーツの苗を植えて3週間ほどたちますが、ゴーヤは大きいもので私の背丈を超えるところまで成長しています。この間、台風6号の強風と風によって運ばれる塩分で枯れてしまうのではないかと心配したのですが、何とか大丈夫だったようです。昨年、グリーンカーテンづくりに失敗したのはゴーヤが小さいうちに強風と塩分にさらされてしまったためでしたので「今回もダメかな・・・」というのが本音でした。当センターのような海辺はこの風と塩分対策が課題ですね。

このグリーンカーテンは設置したところが頻繁に使う部屋の外側ではないですし、うまく「カーテン」になってくれるかもわからないので、節電効果がどのくらいあるのかはわかりませんが、少なくとも見た目には涼しげでしょうし、昼休みなどに毎日伸びていくのを観察するのも楽しいものです。また、うまく行けば実もなるでしょう。楽しみ・楽しみ。

-
- 水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
 - メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2312

[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376

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.376 2011-8-19

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.376 2011-8-19

~~~~~

□ 研究員コラム

○ クラゲも有用水産資源に！ (企画経営部 一色竜也)

○ 手の長い蝦 (内水面試験場 相澤 康)

-----

○ クラゲも有用水産資源に！ (企画経営部 一色竜也)

7月に入って東京内湾の小型底びき網漁業者を悩ませているのは、クラゲの混獲です。このシーズンはアナゴを狙ってやや細かい網目の網を使うため、クラゲによる網の目づまりは、アナゴを獲りにくくするだけでなく、その重さで網を船に引き上げることすらままならない状況に至らせます。これを無理に引き上げようとすると船を転覆させる危険性を伴うこともあるのです。そのため、あまりクラゲが多いと、漁が出来ず、出船すらできないような状況になってしまうのです。

クラゲはそのほとんどが水分であるため、食用としてもわずかな部分しか利用できず、積極的にクラゲを漁獲するには経済的にあわないとされてきました。しかし最近、クラゲから薬剤の原料となるコラーゲンやムチン、レクチンといった物質を抽出できることが分かり、脚光を浴びつつあるというのです。これら特に天然素材から抽出した物質は非常に貴重で高価であるため、クラゲが新たな有用水産資源として認識されるようになるかも知れませんね。

ここ数年、東京内湾底びき網漁業を支えているクロナマコも、実はほとんど利用されていなかった資源なのです。中国の経済発展に伴って水産加工品の原材料として高魚価で取引されるようになった経緯があります。冬場のクロナマコに対し、夏場のクラゲなんていう状況になれば、漁家経営安定に資すること間違いのないと言えますね。

-----

○ 手の長い蝦 (内水面試験場 相澤 康)

「テナガエビ」という生き物を皆さんご存知ですか？ 鉋脚 (キョウキヤク) というハサミの脚 (手?) が長い、読んで字のごとく「手長蝦」です。テナガエビと呼ばれるエビは何種類もいますが、川やダム湖で見られる種類はそのままテナガエビという種類です。

内水面試験場では、ある湖でブラックバスと呼ばれる北米産の外来魚、コクチバス、オオクチバスの調査をしています。このテナガエビはブラックバスの格好の餌なので、ブラックバスが増えるとテナガエビが減ってしまいます。ところが、その湖では、最近、また大きくて立派なハサミの脚 (手?) をもった個体が見つかるようになりました。駆除試験に効果もあつてか、ブラックバスが減っているからかもしれません。

日本在来の生物が復活してくると嬉しいものです。先日、湖のイベントで、そこに棲む生物を紹介する機会があり、テナガエビを水槽展示しました。ご覧になったお客様から「テ・ナ・ガ・エ・ビ・・・だって・・・、わぁー本当に手が長あーい！」と感嘆の声。私もニンマリです。活きた姿をよくよくご覧いただき、改めて興味を持っていただけると嬉しいです。

テナガエビは釣りも楽しく根強い人気があり、さらに漁業の対象にもなっている、結構、身近なエビなのです。居酒屋の「川蝦の空揚げ」もこのエビの仲間です、何ととってもこれが一番身近に感じられるでしょうか？。

-----

■ 水技Cメールマガジン (隔週金曜日発行)  
■ メールマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子  
電話：046(882)2312

-----

[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377

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.377 2011-9-2

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.377 2011-9-2

~~~~~

□ 研究員コラム

- 魚と私（その1） （水産技術センター所長 米山健）
- 「よもやま話 13」 （栽培技術部 村上哲士）
- 3.11八戸（地震発生から避難民になるまで） （資源環境部 岡部久）

○ 魚と私（その1） （水産技術センター所長 米山健）

私の自宅は、南足柄市にあり、祖父の時代までは専業農家でした。その後、専業農家では収入がおぼつかないので、父、私と続けて第二種兼業農家になり、現在は、土日には、米やみかん、野菜の世話をして暮らしています。

私の子供の頃の記憶をたどると、我が家の主力作物は米で、農繁期になると青森県から出稼ぎの青年が住み込みで手伝いに来ていました。また、畑では、サツマイモ、タバコ、栗、桃（足柄桃と言ひ、当時はちょっとしたブランドだったようです）などを栽培し、昭和30-40年代から現在のみかんに移りました。

このように、海とは離れた土地に住んでいましたので、その頃の遊びは、夏になれば近所の川での魚とりでした。酒匂川の支流である狩川の堰の深みに潜って手づかみで魚を取ったり、川虫でハヤを釣ったりしていました。さらに、雨降りの後、学校帰りに堰の所でジャンプするウグイなどを広げた傘で受けて獲ったこともあり、獲った魚は、家に持って帰り甘露煮にして食べました。当時は、内水面漁業調整規則なども知らず、年配の男性が川沿いを注意深げに見ながら歩いているのを見つけると、「監視員が来た。」と、漠然と怖がり仲間と逃げ出すこともありました。さらに、ここでは書けないような魚の取り方もしており、現在、水産の仕事をしている我が身としては赤面の思いがします。しかし、そんな川遊びも、急速に川が汚れたため、小学校高学年になると終わりを迎えました。

再び、子供の頃の思い出がよみがえったのは大学進学の時。第二志望の水産学科に合格しましたが、ほかの大学も合格しており、どちらへ進むか迷っていたときに、小さい頃魚とりが好きだったことを思い出し、水産の道を選んだのでした。現在、狩川はきれいになりましたが、そこで遊ぶ子供の姿はめったに見かけません。また、近年、鮎釣りなどの遊漁客も減少しているようです。せっかく自然が回復したのに、それに親しむ子供たちの姿が見られないのは、たいへん残念なことと思っています。

○ 「よもやま話 13」 （栽培技術部 村上哲士）

「残暑お見舞い申し上げます。

昨年も暑かったのですが、今年はその上をいくのではと思うのですが、皆さまは夏バテなどなさっていませんか？

いまこれを書いている時点では涼しいのですが、また少し暑さがぶり返すとか・・・、寒暖の差が身に堪える年齢になりましたので勘弁して欲しいです。

今年はヒラメの生産はお休みとなり、4月からトラフグの生産を開始しました。最も予算の関係で大規模とはいかず、試験的なものになってしまいましたが、トラフグそのものの試験は順調で7月までに終了しました。今までにも今回より小規模の試験は行っていましたが、しばらくはその検証と大量生産に必要な知見を得るための試験が続くと思います。厳しい予算状況から「選択と集中」で、なかなか思うようにはいきませんが、いつでも量産に移れるように備えておこうと思います。

さて、今年度は飼育密度の検討を主に試験を実施しましたが、トラフグ自体はふ化も順調で成長も良好だったのですが、共食いが予想以上に激しく生残率は従来の結果より少し低い値となってしまいました。来年度は今年の結果を踏まえて試験計画を作成して最適な飼育密度や方法を詰めていきたいところです。

トラフグが終了してからは昨年と同じくサザエなのですが、今年は採卵が一度で大量に取れたのが一度きりで、その後4回、都合5回の採卵を行い少しずつ採苗(浮遊している稚貝を珪藻という餌が付着した波板に付けること)を続けてきました。

しばらく前から稚貝も大きくなり、目で確認出来るようになってきたのですが、思ったよりも上手く採苗出来たようで、今は餌不足でやり繰り算段が大変な状況です。まア、うれしい悲鳴でしょうか。当分はこれが続き、もう少し大きくなったら波板から剥がして生簀での飼育に移ります。全部の波板が片付く頃は秋が終わる頃か冬が始まる頃か。皆様お身体に気をつけてお過ごしください。

○ 3.11八戸（地震発生から避難民になるまで） （資源環境部 岡部久）

2011年3月11日の午後、私は八戸駅前のビルの8階ホールで開催された「サンマ等小型浮魚類資源研究会議」に出席していました。会議2日目の研究発表のセッション終盤、私は座長として最後の演者をフロアに紹介し、タイムキープのために時計を見て、開始時刻と終了予定時刻をプログラムに書きました。14:46-15:06。震源からの距離による時間差でしょう。2枚目のスライドを演者が説明しているときにカタカタと軽い揺れを感じました。八戸へ向かう日の朝に宮城県沖で発生したM7クラスの地震の余震と思い、「揺れが収まるまでしばらく待ちましょう」とアナウンスしてマイクを置いた瞬間、激しい揺れが始まりました。多くの参加者は床に投げ出され、座っていることができません。途中、弱まりかけた揺れがまた強くなって、5分以上にわたり続けました。心臓が口から出るかと思いました。八戸の震度は5強との発表でしたが、新しいビルとはいえ最上階の揺れは凄まじく、体感震度は6強以上だと思います。とにかく、尋常でない5分間でした。しばし茫然としていると、「早く建物から出てください」との声が。火災発生を心配したのでしょうか。会議はそのまま散会し、参加者は急いで階段を駆け下り、ある人はホテルの延泊の交渉に、ある人は帰る手段の模索に動き始めました。私は奇跡的につながった携帯電話で家族と無事を確かめた後、情報収集のため、頻繁な余震が続く中、駅周辺を歩き回っていました。

入ってくる被害状況は断片的で、ラジオを持った人がボリュームを上げてくれて、ようやく地震の規模（過小評価でしたが）や震源、三陸沿岸を津波が襲っているらしいことなどを知りました。後で知ったことですが、八戸港にも津波が押し寄せ、一人が亡くなられていました。関東の状況はまったく伝わってきませんでしたが、やはり緊急時にはラジオが頼りになると思いました。交通機関はタクシーと一部路線バスを除いてストップ。会議参加者を含む多くの人たちが帰宅難民となっていました。日が傾きかけて寒さを感じ始めたころ、消防の方が駅前に現れ「今日、帰るところがない方、こちらにお集まりください」といいました。あつという間に100名を超える人が集まったところで、「これから皆さんを避難所にご案内します。人員を確認しますのでこちらに並んでください。」という、皆が整然と20人×数列に並びます。「誘導しますので私についてきてください。」という、これまた整然と2列縦隊で歩きます。海外の人たちは被災した日本人の冷静な対応に驚いたようですが、この時、私もそれと似た感覚を覚えるとともに、これは子供のころからの避難訓練の賜物だろうとも思うのでした。結果的に私は3月16日に帰宅することになるのですが、その間の顛末は、紙面の都合で別の機会に。

この場を借りまして、震災により亡くなられた方々のご冥福をお祈りするとともに、被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。また職業柄、三陸を中心とする水産業の復興にむけて、何かお手伝いできないかと考えているところです。

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2312

[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378

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.378 2011-9-16

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.378 2011-9-16

~~~~~

## □ 研究員コラム

○ マナマコの種苗コレクター (資源環境部 石井 洋)

○ アユの視察と蚊取り線香 (内水面試験場 相川英明)

-----

○ マナマコの種苗コレクター (資源環境部 石井 洋)

神奈川県のマナマコ漁は、中国の好景気による干ナマコの需要増で漁業者が見向きもしなかったクロナマコがよい値段で売れるようになってから、大きく様変わりしました。今までは、マナマコ※（アオナマコやアカナマコ）は、船縁から箱眼鏡でのぞき海底にいる魚介類を獲るみづき漁法で、主に相模湾で漁獲されていました。それが、干しナマコに向くクロナマコが砂泥底に生息していることから、東京湾で漁法も大量漁獲が可能な小型底びき網で漁獲するようになり、漁獲量はそれまでの4倍（2000年約50トン、2006年約200トン）と急増し、さらに増加傾向にあります。マナマコは魚に比べ行動範囲が狭いことから、海底を網で曳き回す小型底びき網漁業では取り尽くされる恐れがあり、漁業者は漁獲量の急増に伴い資源管理や増殖に強い関心を持つようになりました。

そこで、県では平成23・24年度にマナマコの資源調査研究を実施することとなり、増殖手法を検討するために、北海道等で実績のあるナマコ種苗コレクターを参考にして作成し、試験的に水産技術センターの地先に吊しました。

5月20日、ネットにかきがらを入れたナマコ種苗コレクター [\(写真1\)](#) を水深2.5mに吊しました。約3ヶ月経過した8月17日、幼生が付着していればそろそろ5cmくらいに成長している時期ですので、コレクターを引き上げて実験室に持ち帰り稚マナマコを探してみました。

しかしながら、いくら探しても見つかりません [\(写真2\)](#)。コレクターにはいろいろな生物が生息していましたので、環境が悪化して全滅したとは考えられません。たまたま幼生が付着しなかったか、成長途中で他の生物に食べられてしまったかなと残念な気持ちでいたところ、同僚が「いた、いたなまこだ」と横で騒いでいます。どれどれと見に行くと、同僚が別のところに吊していたコレクターに稚マナマコが2個いるじゃないですか [\(写真3\)](#)。

はかばかしい結果ではありませんでしたが、漁業者と吊す時期や場所・水深など実験を繰り返すことで、漁業者自ら取り組む増殖手法として定着してくればよいと思っています。

※：神奈川県で漁獲されるマナマコは、色の違いからアカナマコ、アオナマコ、クロナマコと呼ばれています。最近の研究によると、アカナマコだけ別種である可能性があるそうです。

-----

○ アユの視察と蚊取り線香 (内水面試験場 相川英明)

3年ぐらい前の夏、内水面試験場に東南アジアからの研修生の視察がありました。私はアユの飼育担当だったので、アユの餌や飼育施設などについて説明しました。

アユの視察が終了し、一行が次の場所へ移動を始めたため、私が元の場所へ戻ろうとしたときに呼び止められました。研修生が私の腰に下げている吊り下げ式の線香皿に気づいたのです。

蚊取り線香は現地にもあるそうですが、初めて吊り下げ式の線香皿を見たそうです。「これは何か」、「中を開けて見せてくれ」、「どこで売っているのか」などの質問が出ました。「ホームセンターやドラッグストアです。」と答えると「店の名前は」、「値段は」と、さきほどのアユの視察のときは異なり、線香皿を持っている私が研修生に取り囲まれてしまうほどのすごい熱気がありました。

研修生はアユの視察だけでなく、日本の道具や施設等細かい点まで観察し習得しようとする姿勢が見られました。

-----

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2312

-----  
[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378

マナマコの種苗コレクター



写真1 ネットにかきがらを入れたナマコ種苗コレクター



写真2 稚ナマコはいた？



写真3 発見した稚ナマコ

[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379

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.379 2011-9-30

-- Fish-mag >° )))< -----

／KN／ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.379 2011-9-30

~~~~~

□ 研究員コラム

- きれいな川 (内水面試験場 戸井田 伸一)
- マダイの稚魚放流に立ち会いました (栽培技術部 櫻井 繁)

- きれいな川 (内水面試験場 戸井田 伸一)

「きれいな川はどこですか」と聞かれたら皆さんは、どんな川を思い浮かべますか？私は、道志川上流部を推薦します。理由は、水が青く澄んでいて、思わずのぞき眼鏡で水の中の生き物を観察したくなることです。特に魚を見つけるとワクワクします。

都市部を流れる川にもきれいな川があります。淡水魚増殖試験場があった相模原市南区下溝上流の湧水を水源とする道保川は、川幅が2mもない小さな川ですが、たくさんの生き物がいます。泥がたまったところを木の棒で探るとドジョウが出てきたり、石や木の陰にはアブラハヤ、浅くさらさらと流れる砂地にはシマドジョウ（とても綺麗なドジョウで、泥臭くはありません）などを見ることが出来る良い川です。

国土交通省は「泳ぎたいきれいな川」という新しい指標による川の評価を行っています。ゴミの量や水のおいなど、人と河川のふれあいに関する指標を用いた面白い試みですが、残念ながら魚など生き物のデータが入っていません。

そこで、「魚に出会える神奈川県のきれいな川 MAP」を作成したいと考えています。内水面試験場の既存データからの作成だけでなく、研究員が調査に出向いた先の情報を伝えるのも良いでしょう。神奈川県を流れる川にたくさんの人が訪れることにより、生き物とふれ合い、川にすむ魚や水質への関心が高まるようにすること、これも試験研究機関の役割の一つと考えています。

- マダイの稚魚放流に立ち会いました (栽培技術部 櫻井 繁)

(財)神奈川県栽培漁業協会では、4月にマダイ受精卵をふ化させた後、陸上のコンクリート水槽の中でワムシや配合飼料等を与えて、全長20mmくらいになるまで飼育します。その後、小網代湾にある中間育成用の生簀(写真1)に移して、放流する直前まで飼育しています。

本年は、放流する稚魚が7cm以上になった8月22日に、相模湾と東京湾に放流することになりました。放流を行う時は稚魚を活魚船(写真2)で運搬して放流します。放流する当日は朝早くから活魚船を生簀に直接横付けて積み込みます(写真3)。積み込こんだ稚魚は、湯河原町の沖合いから順次放流を開始し、小田原、茅ヶ崎等の相模湾沿岸一帯に放流した後、東京湾側の横須賀市(写真4)、そして最後は横浜市金沢沖に放流しました。放流されたマダイの稚魚は、翌年の4月には全長20cm以上に成長し、定置網漁業や遊漁などで漁獲され始めます。

釣人の皆様、20cm未満の小さいマダイが釣れた時は再放流してください。

- 水技Cメールマガジン (隔週金曜日発行)
- メールマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部
 住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
 電話：046(882)2312

[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379

マダイの稚魚放流に立ち会いました



写真1 中間育成用の筏



写真2 稚魚を運搬する活漁船



写真3 マダイ稚魚を活漁船に搬入



写真4 マダイ稚魚放流（横須賀沖）

[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380

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.380 2011-10-14

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.380 2011-10-14

~~~~~

## □ 研究員コラム

○ 南方より来たりし「人面蛾」 (資源環境部 加藤 充宏)

○ 漁家によって違う味 (企画経営部研究担当 鎌滝 裕文)

-----

○ 南方より来たりし「人面蛾」 (資源環境部 加藤 充宏)

皆さんご無沙汰しております。水産技術センターの変な生き物担当(※)です。今日もまた虫の事をお話ししますので、苦手な方はご注意ください(特に画像)。

9月も終りを迎えたある朝のこと、私は自家用車で出勤する途中、横須賀市内のとあるコンビニに立ち寄りしました。買い物を済ませ車に乗り込んだところで、ふとコンビニの外壁を見るとなにやら黒いものが・・・車を降り近づいてみると、8cm近くある大きな蛾。急いで車に戻り、デジカメを取り出してパシャパシャと撮影する姿は、たぶん朝のコンビニには似つかわしくないものだったでしょう(苦笑)。

さて、デジカメ画像をもとに改めて調べてみると、これはクロメンガタスズメという種類の蛾でした(写真)。名前のとおり胸の部分に人面、というかドクロのような模様が入るスズメガの一種です。近縁のヨーロッパメンガタスズメは映画『羊たちの沈黙』にも登場したので、あるいは写真を見てそのことを思い出した方もいられるかもしれません。

このクロメンガタスズメは九州、沖縄以南を中心に分布する南方系の種類ですが、近年では三浦半島でも目撃例が増えてきているとのこと。このように分布が北上傾向にある陸上生物は他にもいろいろ知られており、地球温暖化との関連も取り沙汰されています。

一方、我々が普段相手にしている水生生物にも、時代にともない分布域が変わってきたものが数多くあります。その原因は種類により様々でしょうが、そういった現象を把握し、原因を解明するためにはまず、普段から海況や生物相等について定期的にモニタリングしていく必要があります。そういった地道な調査により基礎データを取り続けていくことも、我々のような公的研究機関の役割なのだ・・・と、人面模様の蛾を眺めながら思った(?)変な生き物担当でした。

※注：実際のところ、当所にはそのような担当はありません。あしからず。

-----

○ 漁家によって違う味 (企画経営部研究担当 鎌滝 裕文)

私が普及指導員の仕事を担当していたとき、ある漁協女性部と一緒に海苔の佃煮を作ったことがあります。女性部の皆さんの舌は、かなり肥えていて、何か加工品を作るとなると必ずいいものができあがります。

しかし、困ったことも同時に起きます。それが今回の話です。女性部という組織の中では、販売を考慮して、味の統一性を持たせるため、レシピを作ることになります。

ここで、初めて困ったことが起きました。女性部の皆さんがよいと思っている味がそれぞれで違うのです。調味料に変化をもたせて女性部の中で決をとろうということになりましたが、いずれも捨てがたく、もう好みの問題になってしまいました。

これほど近くで、多くが同じ海苔養殖業を営み、自分たちで海苔の佃煮も作っているにもかかわらず漁家によってこれほど違う味の佃煮を作っていたことを女性部の皆さんもこのとき初めて知ったようでした。「○○さんのところってハチミツ入れてる?」「うちは入れてない。」「うちはハチミツじゃなくしてみんで甘さを調整している。」といった感じで、それぞれの味がなかなかよくレベルの高いところでの争いでした。

結果はどうしたのか?消費者の方にアンケート調査をしようということになりました。それで決めた味は、どうなったのか?ハチミツは入れない甘さ控えめの一番オーソドックスなものでした。

しかし、女性部の皆さんのこだわりがあり、使用する海苔を生海苔、乾海苔、青混ぜ、焼海苔といろいろ変えて工夫し、また違うところで女性部の皆さんとかなり熱心に議論しました。作ったものはなかなかよいものと思いましたが、「味にキレがない」「ちょっと苦い」など女性部の皆さんの意見はかなりシビアでした。まだ、商品化には至っていませんが、買って食べたいという人の声も多く、できあがるのが待ち遠しいです。

-----

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2312

-----

[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380

南方より来たりし「人面蛾」



写真 クロメンガタスズメ。胸部に人の顔のような模様がある。

[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381

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.381 2011-10-28

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.381 2011-10-28

~~~~~

□ 研究員コラム

○ なぞ?の生物 (内水面試験場 山本 裕康)

○ 「よし、やんべ！」♪しらす My LOVE♪ (企画経営部 普及指導担当 荻野 隆太)

○ なぞ?の生物 (内水面試験場 山本 裕康)

この夏よりあゆの親魚養成(あゆの卵を産ませるための飼育。)をすることになりました。

今までは、選別(おす、めすの仕分けや卵を産むかどうかの仕分け作業)や採卵作業で人手が必要な時にだけ手伝っていました。あゆの親魚養成では、初夏から屋内で飼育した親候補のあゆ達を外池に移します。外池はコンクリート製の50 t水槽が8面あり、すべて井水の掛け流し水槽です。鳥に魚を食べられないように防鳥ネットでおおっています。

防鳥ネットのあみ目は2.5cm程度で、魚を食べるような鳥は入る事ができませんが、トンボやチョウ、バッタなどの虫やそれを食べるクモやカマキリなどはかなり入って来ます。日々の飼育管理では、食べ残しの餌やフンのそうじをする時に、クモの巣に気付かずに顔から突っ込んでひどい目にあいます。

そんな中、夏の終わりから秋にかけての季節に、水槽の排水部のネットや水面にカマキリやバッタを良く見かけるようになります。うっかり虫達が水槽に落ちてしまったのでしょうか?それにしては、数が多すぎます。

実は、この虫達の体内にはハリガネムシ(写真)という線虫が寄生しています。ハリガネムシは宿主の体内で成虫になると、卵を産むために虫の体内から水中に出ようとします。この時に水の近くに行くようにカマキリやバッタを誘導し、水の中へ飛び込ませます。

無事?に水中に出たハリガネムシには、あゆの選別作業で取り上げをする時に、しばしば、遭遇します。その存在を知っているから驚きこそしませんが、はじめて見る方は「何これ?ヒモが動いている・・・」って事になります。子供の頃、近所の川で始めて目撃した時には、大発見でもしたかと思ったものです。(笑)

○ 「よし、やんべ！」♪しらす My LOVE♪ (企画経営部 普及指導担当 荻野 隆太)

かながわブランドやかながわ名産100選にも選定されている「湘南しらす」。普及指導担当では、かながわ名産の地魚の魅力を、消費者の皆さまに伝える役割も担っております。これまでに、湘南しらす情報発信の要となる「湘南しらす★情報局」プログラムの整備や、湘南しらすをより多彩に味わって頂くために、各浜のしらす漁師と女将さんよりオリジナルレシピを聴取して「湘南しらすを100倍楽しむレシピ!」作成等に取組んできました。

[「湘南しらす★情報局」](#)

[「湘南しらすを100倍楽しむレシピ!」](#)

さて、今年の新企画は・・・と考えていた所、神奈川県下の全しらす漁業者が組織するしらす協議会では独自に、鎌倉の作詞家の渡辺なつみさんとタイアップして、湘南しらすの歌を作りました!

歌を通じたPR...思いもよりましたが、何でもフードソングというジャンルがあるそうです。よく量販店の鮮魚コーナーで耳にする「魚・魚・魚-さかな-を食べると-♪」(おさかな天国)を始めとして、パンやごはん、コロッケ.etc、様々なフードソングがあり、「フードソングフェスティバル」といったイベントもあるそうです。思い起こせば、幼稚園の時に歌った「おべんと おべんと うれしいな-。なんでもたべましょ、よくかんで-♪」(おべんとう)の唄は誰もが口ずさんだフードソングでしょうか!?

しらす協議会公認の湘南しらすテーマソング「しらす My LOVE」は、しらす協議会会長の「よし、やんべ!」の掛け声から始まり、「しらす-しらす-しらす My LOVE」、一度聴いたら耳を離れない、親しみやすいフレーズのフードソングです。

「よし、やんべ！」の一言で、湘南しらすの歌を作ってしまうしらす漁師の団結力と、唄に込めた湘南の海としらすに込めた熱い想い、「しらす My LOVE」のタイトルに相違ありません。

なお、こちらのフィッシャーメンオール★スターズバージョンでは、しらす協議会の役員、毎朝しらす漁に出漁している、しらす漁師さんの美声を聴くことができます。密かに大晦日の紅白出場も狙っているそうです！？

[「しらす My LOVE」情報](#)

[こちらでご視聴頂けます。](#)

[\(写真\) 湘南の海としらすに込めた熱い想いを歌うフィッシャーメンオール★スターズ](#)

■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2312

[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381-1

なぜ？の生物



写真 水槽内で発見されるハリガネムシ

[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382

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.382 2011-11-11

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.382 2011-11-11

~~~~~

□ 研究員コラム

○ 城ヶ島地層巡り（その2） （資源環境部 山田佳昭）

○ 日頃の点検怠るな （栽培技術部 長谷川 理）

-----

○ 城ヶ島地層巡り（その2） （資源環境部 山田佳昭）

楯の三郎山の北西方向にある灘ヶ崎（なだがさき）は、板状の凹凸が連なり海へ突き出したように見えます(写真1)。風波により浸食される過程で、硬さの違いによる削られ方の大小でこのような凸凹が生じたのだそうです。差別浸食と言うらしいです。パイ生地を斜めに切ったような感じです。板のような地層をクリノメーターという器械で測ってみたところ、走行は北西から南東で、傾斜は南へ65°ほどでした(写真2)。

道路のほうへ戻り、土産物屋さんが立ち並ぶ灯台入口商店街の中ほどを右に折れると、小さな入り江があります。観光橋というコンクリート製の橋が架かり(写真3)、島の南西へ向かう道につながっています。私が訪れた際は通行止めになっていましたが、現在は通れるようになっています。

この橋の傍らに蛇がのたかったような地層が見られます(写真4)。スランプ構造と呼ばれ、堆積物が固まる前に何かの作用で乱されてできたものだそうです。この付近の地層は、北側の粒が粗く大きく、南側へ向かってだんだん粒が小さくなっています。このような粒の規則正しい配列を級化構造と言い、粒の細かい南側が地層の上側になるそうです。

-----

○ 日頃の点検怠るな （栽培技術部 長谷川 理）

今日（平成23年11月1日）で、東日本大地震が発生してから8ヶ月が経過します。

この震災によりなく亡くなられた方々のご冥福をお祈りするとともに、被災された皆様に心からお見舞い申し上げます。

今回のメルマガでは、この震災で得られた1つの教訓について述べさせていただきます。

当所では、一年に一回、電気設備の定期点検を実施しています。

昨年度は、3月3日にこの定期点検が行われました。点検中は、全館停電となり、コンピューターや空調関係はもちろん水道も断水し、トイレも溜め水を用意して使用します。

当所ではヒラメやサザエなどの海産動物を飼育しており、これらは酸欠に弱いために、常に、外から飼育水を供給する必要があります。

このため、定期点検時は、自家発電機により電力を確保して、ポンプやブロアーを起動しています。しかし、当所に常設している自家発電機は緊急時に対応するためのものために出力が小さく、常設の発電機だけでは十分な電力を確保できません。そこで、定期点検時は、事前に仮設の発電機を設置して、ポンプとブロアーを起動しています。

ところが、今回の定期点検では、常設の発電機の一部が故障して起動せず、急遽、仮設の大型発電機に配線を変更して対応しました。その後、故障していた常設の発電機は3月10日に修理が行われました。

そして、翌日の3月11日に大地震が発生。その直後、当所の近隣地域は停電となりました。当所では、ただちに、常設の発電機が起動し、緊急時に必要な最小限のポンプ、ブロアーなどの飼育機器関係の電源を確保しました。

しかし、この停電がいつまで続き、燃料がいつまで持つのかまったく予想がつかません。ただただ不安の中で、懐中電灯で魚の様子を観察しながら、停電の復旧を待ちました。その後、この地域の停電が復旧したのは翌日の午前1時を過ぎていました。約半日に及ぶ停電でしたが、幸いにして、魚や貝を斃死させることもなく、この難局を乗り切りました。また、計画停電においても、自家発電機は大活躍し、一連の停電による被害を回避することが出来ました。

この震災を通じて、日頃の点検が如何に大切な事であるのか、その重要性を本当に痛感するとともに、この教訓を今後の業務に役立てていきたいと思ひます。

-----  
■水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）

■メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2312  
-----

[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382

城ヶ島地層巡り（その2）



写真1 灘ヶ崎



写真2 クリノメーターで測定



写真3 観光橋



写真4 スランプ構造

[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383

神奈川県水産技術センターメルマガ VOL.383 2011-11-25

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.383 2011-11-25

~~~~~

□ 研究員コラム

- ソーティングというお仕事 (資源環境部 田島良博)
- 岡本太郎氏ゆかりのドジョウ (内水面試験場 勝呂 尚之)

○ ソーティングというお仕事 (資源環境部 田島良博)

調査用底びき網を用いた生物相モニタリング調査についてはメルマガでも何度も話題にしてきましたが、今回はもう少し小さい生物を対象にした調査のお話をします。

生物相モニタリング調査の網は、一番細かい部分の網目が1辺約1センチの菱形ですが、ここで紹介するソリネットは網全体が1辺5ミリの正方形です。これが実に小さな生物まで採集してくれます。甲羅の幅が5ミリくらいのカニや長さ1センチ程度のエビなど、よく見ないと見落としそうなサイズの生物がソロソロと。

このサイズの生物が相手だと、網を船に上げた後船上で生物を選別するのは困難なので、砂利や貝殻その他のごみなどを一緒に持ち帰ります。種類を調べたり写真を撮ったりという作業の前に、まずごみの中から生物を選別しなければなりません。この作業をソーティングと呼んでいます。結構地味な上に難儀な仕事です。

10リットルのバケツ半分から1杯ほどの砂利の中には、様々な大きさや形の生物が含まれています。そのため、水で洗い流したりふるいを使ったりして比重や大きさである程度サンプルを分けた後、個別に生物を拾い出します。サンプルの総量にもよりますが、大量のときは5定点分のサンプルのソーティングと計数・測定で約1週間かかります。

幅40センチほどのバット(プラスチックの角皿)に少量の砂利と水を入れて、カリカリと広げながらピンセットで生物を拾う様子は結構異様かもしれませんね。基本は生き物拾いなので楽しい面もありますが、延々と続くとなかなか苦痛になってきます。そんなときの気晴らしのひとつになるのがヒトデ。

棘皮動物(ウニやヒトデなど)の仲間は体の基本構造が五放射相称であるため、多くのヒトデは5本の腕が放射状に伸びています。しかし、たまにその中に6本腕のものが見られます。数十個体に1個体くらいの割合ですが、歪みのないきれいな6本腕です。4本腕も見られますが、遭遇確率は6本腕よりはるかに低いように思います。6本腕になる理由はわかりませんが、奇形の1種かと思われます。

感覚的には4つ葉のクローバー探してみたいなものですが、6本腕のヒトデに幸運を呼び寄せるご利益があるという話は聞いたことがありませんね。1センチほどのヒトデを見て気が紛れると思えば、それがご利益といってもよいでしょう。

○ 岡本太郎氏ゆかりのドジョウ (内水面試験場 勝呂 尚之)

先日、川崎市の生田緑地にある池でホトケドジョウ(写真1)の調査が行われました。参加者は胴長姿、手に網とバケツ、一見、密漁者のような出で立ち、真剣なまなざしで「ドジョウすくい」に熱中しています。彼らは「生田緑地の谷戸とホトケドジョウを守る会」のメンバーです。今回は他のNPOや日大生たちも応援に駆けつけ、ワイワイ賑やかです(写真2)。

もう10年以上も前のことですが、この地に岡本太郎美術館が建立されました。当時、建設予定地には湧水があり、絶滅危惧種のホトケドジョウが生息していました。そこで市や市民団体および試験場が参加して委員会が結成され、対応を話し合いました。その結果、緑地内に4つのピオトープを造成、ホトケドジョウを移動し、維持管理は「ホトケの会」へと移管されました。現在、当時を知るメンバーはわずかですが、その活動は生田緑地をよく利用する人や淡水魚の保全に関わる人材に引き継がれています。

今回は、ホトケドジョウの生息状況調査が行われましたが、たくさんの魚が採集され、順調に繁殖が確認されました。アメリカザリガニなどの外来種も侵入しているので、捕獲して取り除きます。また、大雨が続き、土砂がピオトープへと流れ込み、浅くなってしまったので、スコップとバケツを使って土砂を搬出します。体力勝負でたいへんな作業ですが、みんなでワイワイや

ると、時間の経過を忘れます。数時間で立派なビオトープが復元されました。都市部に自然を再生するためには、長い年月と地道な地域の人のサポートが必要です。

さて、巷では、野田総理を中心に新たな内閣が設立され、「ドジョウ内閣」と呼ばれています。マスコミから試験場へもドジョウに関する問い合わせが増えましたが、どんな質問が多いかわかりますか？・・・それはドジョウの「寿命」でした。ちなみにホトケジョウの寿命は自然水域では2-3年です。

- 水技Cメールマガジン（隔週金曜日発行）
- メルマガの配信の変更、解除、ご意見やお問い合わせはこちらの[メルマガお問い合わせフォーム](#)からお願いいたします。

発行：神奈川県水産技術センター 企画経営部
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子
電話：046(882)2312

[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383

岡本太郎氏ゆかりのドジョウ



写真1 環境省と県の絶滅危惧種に指定されているホトケドジョウ



写真2 生田緑地のホトケドジョウ復元池と活動する市民団体のメンバーたち

[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。