

## 神奈川県水産技術センターメルマガ087-100

- no087 2005年4月1日 P1  
うまいさかな  
ほんとうに怖かった話-小笠原群島南方海域編(その1)
- no088 2005年4月8日 P5  
市場を歩いています。-水総研ホームページ「市場をあるく」その50を数える-  
キンメダマシは本当にキンメダイに似ているか?
- no089 2005年4月29日 P10  
海の幸を食べるということ  
黒潮は暖流じゃない!?
- no090 2005年5月6日 P13  
潮干狩りシーズンですね  
水産技術センターに普及指導員が配置されました
- no091 2005年5月13日 P15  
種苗生産を支える名脇役?(8)  
「魚の味」と「裸の王様」
- no092 2005年5月20日 P20  
昼休み  
「またまた、ヒラメがアル中」
- no093 2005年5月27日 P23  
春シラス漁好スタート!!  
今は昔の猫跨「サバ」
- no094 2005年6月3日 P27  
ささやかな国際協力  
日本で初めてマダイの稚魚を受精卵から育てた男
- no095 2005年6月10日 P30  
海の観測網  
水産課って何?

- |       |  |     |
|-------|--|-----|
| no096 | 2005年6月17日   | P33 |
|       | ついに！子供がアマモの苗を植えました<br>相模湾と急潮                         |     |
| no097 | 2005年6月24日   | P36 |
|       | 流れにより定置網は大きく変形する。-相模湾試験場回流水槽実験より-<br>「海の中を観察するには・・・」 |     |
| no098 | 2005年7月1日  | P40 |
|       | 「西暦2004年1月エチゼンクラゲの大群は相模湾に来なかった！」<br>今年の夏バテ対策はコムジャンオ  |     |
| no099 | 2005年7月8日  | P44 |
|       | アユ解禁!アユの資源調査<br>乗船調査はばかり事情                           |     |
| no100 | 2005年7月15日   | P46 |
|       | 町のアユ研究者<br>コイヘルペスウイルス病                               |     |

# 神奈川県水産技術センター メールマガ087

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.087 2005-4-1

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.087 2005-4-1

~~~~~

## ■■お知らせ

平成17年4月1日より、神奈川県水産総合研究所は、神奈川県水産技術センターとなりました。

住所、電話番号、e-mail、URLなどは変更ありません。  
引き続きよろしく願いいたします。

## □□研究員コラム

- ・うまいさかな（資源環境部 岡部 久）
- ・ほんとうに怖かった話－小笠原群島南方海域編（その1）  
－船乗りの回想（管理部船舶課 星野 哲）

## ○うまいさかな

「さぞかし、おいしい魚を食べているんでしょう？」とよく聞かれます。

「ええ、もちろん。」と答えますが、中身は質問者が期待しているような「インドマグロの中トロ」とか、「松輪サバ」「大トロキンメダイ」などではありません。

これらはもちろん旨いですが、日常のご飯のおかずとして食べるものではありません。私は旬の時期に、おいしい魚を釣って食べています。

春はメバル。

最近、ソフトルアーでねらう「メバリング」と称する釣りが流行っていますが、私は5cm程のハードルアーを使います。

釣り場は海藻の生えた浅い岩礁や漁港などで、夕刻から1、2時間が勝負です。

なかなか釣れませんが、かかるものは大きく、18cm以下は放流します。2、3尾で十分おかずになります。

薄めのだしにねぎと生姜で浅く炊いていただきます。

夏はウルメイワシやマアジ。

回遊してくると、サバ皮で自作したサビキとアミコマセを持って釣りに行きます。

ウルメは刺身、アジは小さいのは揚げて南蛮漬、大きいのはタタキにします。醤油には自家栽培の島唐辛子をつぶして入れると青物がおいしいです。

秋はカワハギ。

私は陸から投げ釣りでねらいます。餌は青イソメ。

15cm以下を放流して、5枚獲ったら帰ります。肝合えや甘辛い煮つけ、鍋だねにさせていただきます。

冬はウミタナゴ。

外道扱いする人が多いですが、私はフナを釣るような簡単な立ち浮き仕掛けで専門にねらいます。

これも15cm以下は放流、20尾釣ったら帰ります。

小さいものは煮付けか香草焼き、20cmを超える大きいものは迷わず刺身にします。雌のおなかに子供が沢山入る3月には、春の釣りに切り替えています。

下は2歳、上は8歳になる娘たちと、これらをご飯のおかずとしておいしくいただいています。

子供らは魚が大好きですし、私の奥さんもいつのまにか魚が食べられるようになりました。

やはり魚には旬があり、その時期には入手も簡単ですし、何よりおいしい。

自然の恵みをいただくわけですから、釣れているからといってむやみに獲りすぎないように気をつけています。といっても、ボウズの日も結構ありますが…。

(資源環境部 岡部 久)

-----  
○ほんとうに怖かった話－小笠原群島南方海域編（その1）－船乗りの回想

漁業指導船「相模丸」（6代目 240.78トン）は、平成6年まで日本海のスルメイカ、東シナ海のケンサキイカ・クロサバフグ、小笠原群島南方海域の底魚（キンメダイ）調査を実施していました。

相模丸は乗組員16名で全長約50メートル、船速10ノット（時速約18.5km：自転車並のスピード）で漁獲試験操業を伴う先達調査を行い、一航海30日－50日で計画され、4月－12月はイカ類調査、1月－3月は底魚（キンメダイ）調査という運行形態でした。

これからお話することは、底魚（キンメダイ）調査を11月、12月で行ったときのことです。

底魚（キンメダイ）調査は、水深300－600メートルの海底に底はえ縄を仕掛け、漁獲試験を行います。

調査地点は、小笠原群島から更に丸一日航走したところの北緯22度、東経142度付近（300－600メートルの海山が多数存在）、海図ではマリアナ諸島の北西側になります。

三崎漁港を出港しまるまる4日間、南の水平線には南十字星が輝き、そこは常夏です。

悠々とうねる太平洋に身をゆだね順調な航海でしたが、気象ファックスにより比較的近い地点で突然台風が発生しました、ほとんど同時に2つも。

船長は思案しました。発生したての台風のタマゴは速度がゆっくりで、時期からして発達するとしても限度があり、今後の進路は小笠原群島の東方海上に向かうと予想をし、台風の影響が及ばない範囲で調査を継続していました。

べたなぎでしたが妖しげな朝焼けが印象的な早朝、投縄を終え揚げ縄までの時間待ちをしている間に昨日までの青い空、白い雲に鏡のような海だったのが、鉛色の雲に覆われ相模丸めがけ白い牙を剥き出して襲いかかる海に豹変しました。

台風は予想に反し915ヘクトパスカルにまで発達し、ゆっくりと近づきつつあったのです（位置的には大分余裕でしたが）。

波高5メートル、波が船体を越える程の大シケの中やっとの思いで揚げ縄を終え西に針路をとり台風の影響からの脱出を試みました。

フルスピードで航走し、安全圏までたどりついたところで気象ファックスを見ると、台風は北に進路を変えつつある（予想どおり小笠原群島東方海上へ向かうコース）ということで、しばらく様子を見たあと、この台風の安全圏付近にポツンと存在する海山で試験操業することにしました。



忘れてはいけません、台風は2つあったのです。

紙面の都合上、つづきは次回のお楽しみということにします。

(管理部船舶課 星野 哲)

漁業指導船「相模丸」

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582956.html>

[最近のホームページ更新情報(3月25日) ]

漁況情報・浜の話題No05-05 (平成17年3月25日号) を掲載しました。

[編集後記]

水産総合研究所から、水産技術センターへの再編が行われました。  
各行政センター等に所属していた、水産業改良普及員が企画経営部に  
所属することとなりました。

普及員の方々には、「漁況情報・浜の話題」情報の提供をいただいておりますが、同一の部所となることから、さらに現場の情報を発信することが可能になると思います。ご期待ください。

「漁況情報・浜の話題」

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

■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：神奈川県水産総合研究所 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)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087

## ほんとうに怖かった話－小笠原群島南方海域編（その1）－船乗りの回想



6代目 相模丸（240.78トン）

 相模丸の模型当センターセミナー室には、相模丸の模型が展示されております。



なかなかリアルです。

[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088

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.088 2005-4-8

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・市場を歩いています。－水総研ホームページ「市場をあるく」  
その50を数える－（栽培技術部 一色 竜也）
- ・キンメダマンは本当にキンメダイに似ているか？  
（資源環境部 秋元 清治）

○市場を歩いています。－水総研ホームページ「市場をあるく」その50を数える－  
水産総合研究所ホームページに「市場をあるく」コーナーを10月末から開設  
しました。

このコーナーでは市場調査で出会った魚たちや私の所感などを画像と短い文  
章で綴ったものです。

「その壱 小田原魚市場にて」を皮切りに、現在「その五十 横須賀市大楠  
漁協にて」を掲載しております。

これまでに紹介した魚を今一度見返すと代表的なものとして「その壱」のキ  
ハダに始まり、「その十三」のアカザエビ、「その十六」のトラフグ、「その  
二十八」のヤナギダコ、「その三十七」のホシガレイ、「その四十三」のエビ  
スダイ、「その四十五」のヨロイタチウオ、そして「その四十八」のホタルイ  
カといった魚たちが登場しました。

「その二十一」のナマコ、「その三十九」のドチザメの水揚風景はかなり圧  
巻の感がありました。

中には番外編として、定置網に乗った体験やヒラメはえなわ調査の様子、種  
苗生産施設で育成中「その四十四」のヒラメ・ホシガレイ稚魚の様子といった  
ものも掲載しました。

そもそもこのコーナーの開設を決心したのは、市場調査で体感した私の驚き  
を伝えたかったからの一言に尽きます。

その驚きとは、地先の海がまだまだ豊かであるという驚喜の気持ちです。

私は市場調査で県下6ヶ所の市場を月に2回程度まわっています。

ほぼ2日に1回はどこかの市場にお邪魔しているわけで、いろいろな魚に巡  
り会えるチャンスに恵まれています。

調査場所や季節によって様々に変化していく水揚物を目の当たりにする度に、  
相模湾や東京湾はなんて豊かな海なんだろうかと大変誇りに思うようになり  
ました。

この豊かな地先の海を知っていただきたい、いや伝えなきゃならない…なん  
て使命感がふつふつと沸き起こり、かなり強引にコーナー開設へと漕ぎ着けま  
した。

趣旨に賛同してくれた小川主任研究員にホームページの構成を依頼し、html  
のなんたるかの分からない私にも簡単に更新できるよう工夫が凝らしてもらい、  
ほぼタイムリーな情報を更新できるようになっています。

こうした助力も更新50回に達した大きな力の一つといえます。

最近では、現場で市場の職員の方々や魚屋さんたちが気軽に声をかけてくださるようになり、珍しい魚や最近の水揚げ状況について話題を提供して下さるようになりました。

デジカメで撮影していると、ホームページの掲載はいつか?といったことも聞かれるようになり、大変励みになっています。

今後も、迅速掲載を念頭に継続していきますので、ご愛顧よろしくお祈いします。

(栽培技術部 一色 竜也)

「市場をあぐる」で登場してきた魚介類達

[http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic\\_088.html](http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic_088.html)

「市場をあぐる」

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

○キンメダマシは本当にキンメダイに似ているか?

伊豆諸島、三宅島沖の西方に三本というキンメダイ漁場がある。

先日、本研究所の調査船江の島丸でその三本で立縄釣り調査を行っていたら、キンメダイならぬキンメダマシが釣れた。

キンメダマシはその名のとおり、キンメダイによく似た魚である。

日本ではこの魚に関する知見はほとんどないが、Fish base (<http://www.fishbase.org/>)によるとこの魚は西インド洋、西部太平洋(日本、ニューカレドニア)に分布し、水深128-200mの水深帯で底引き網により採集されるとのこと。

キンメダイ同様に広い海域に生息していると思われるが、伊豆諸島周辺海域のキンメダイ漁場で釣り上げられることは珍しい。

キンメダイとキンメダマシを見分けるポイントは幾つかある。

最も分かりやすいのは尻ビレである。

少し専門的になるが、魚のヒレは鋭く硬い棘条(きよくじょう)と軟らかく曲がる軟条(なんじょう)から構成されている。

両者の尻ビレの棘条数はともに4本であるが、軟条はキンメダイが26本以上、キンメダマシは17本以下と明らかに異なる。

しかし、両者の違いは外見だけに留まらない。

耳石を取り出して観察すると、写真のとおりその形状も厚みも大きく異なる。

耳石をまじまじと見ていると、両者は見た目ほど近縁ではないような気がする。

一方で、キンメダマシ属は、キンメダイ科とヒウチダイ科の中間的な骨格をしているとの知見もある。

近年、魚類の系統関係は計数形質だけではなく、遺伝子からもアプローチされるようになり、新たな知見が発表されることも多くなった。

同様の手法を用いれば、キンメダマシがキンメダイ属に近いのか、あるいはヒウチダイ属に近いのか、この疑問についてもより明確な答えを出すことができるであろう。

キンメダイおよびキンメダマシにご興味がある方は本研究所ホームページ「キンメダイのあれこれ」をご一読ください。

写真1はキンメダイ、写真2はキンメダマシ、写真3はキンメダマシの尻ビレ、写真4はキンメダイ耳石、写真5はキンメダマシ耳石を示す。

キンメダイとキンメダマシ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782968.html>

---

[最近のホームページ更新情報(4月1日-4日)]

一都三県漁海況速報等の海況図データベースに、2ページ表示の機能を追加しました。

市場を歩く！その四十九、五十を掲載しました。

番外版「ヒラメはえなわ調査に行ってきました。」と横須賀市大楠漁協です。

---

[編集後記]

いつもメルマガをお読みいただきありがとうございます。

組織改編に伴い、メルマガ発行についての体制見直しを行っております。

次週以降、発行をお休みさせていただくことがあります。ご了承いただけますよう、よろしくお願い致します

---

■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：神奈川県水産総合研究所 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)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088

## キンメダマシは本当にキンメダイに似ているか？



写真1 キンメダイ



写真2 キンメダマシ

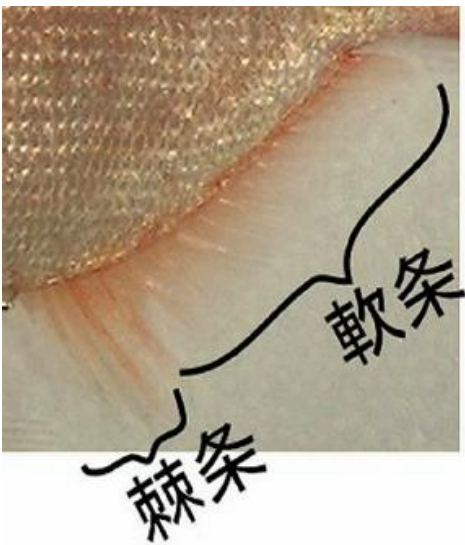


写真3 キンメダマシ尻ビレ



上方から見た耳石



ななめ上から見た耳石

写真4 キンメダイ耳石



上方から見た耳石



ななめ上から見た耳石

写真5 キンメダマシ耳石

[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089

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.089 2005-4-29

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.089 2005-4-29

~~~~~

## □□研究員コラム

・海の幸を食べるとのこと

(企画経営部 菊池 康司)

・黒潮は暖流じゃない!?

(資源環境部 山田 佳昭)

## ○海の幸を食べるとのこと

(企画経営部 菊池 康司)

すっかり春になりました。もうじき潮干狩りにいい季節になります。私は、ちょっとお先に美味しくいただきました。取ってきたアサリを砂だししながら思ったのですが、この身はどこからくるのか？

アサリは海中に漂っている様々なものを栄養分にして成長します。見た目で見れば、濁りとか汚れといわれますが、アサリにとっては栄養分です。これらの栄養分がどこから来るかということ、海中から出てきたものもあるでしょうし、陸上から川を伝って海に流れ込んだものもあるでしょう。

そもそも下水処理場の排水は海に流れ込んでいるものが多いでしょう。それでは流れ込んだ養分は海にたまってしまいかということ、様々な海の生物に取り込まれていきます。ということは海の幸を食べるとことは、私たちが流したゴミを自分たちで回収しているということになります。しかし、その仕組みは、水に溶けた養分が植物プランクトンになり、動物プランクトンになり小魚、中魚、大魚へと移っていく長い複雑な仕組みの中で、絶妙なバランスで成り立っています。そのバランスがちょっと狂うと、赤潮が発生したり、ヘドロがたまったりとという事態になるのでしょう。

最近のスーパーの魚売り場を見ると、輸入された魚が非常に多いことに気づきます。ということは、よその国の人たちが出したゴミを吸収した魚を日本に持ち込み、私たちが回収しているということでしょうか？それを食べた後は日本のゴミになってしまいます。輸入するほど日本のゴミが増えていくことです。なんとなく割り切れない気持ちです。そのゴミが赤潮やヘドロの原因になっているかもしれません。

最近では「地産地消」ということばが良く聞きます。地元の美味しいものを食べましょうという意味もあるでしょうが、自分の出したゴミは自分で片付けましょうという意味もあるかもしれません。

## ○黒潮は暖流じゃない!?

(資源環境部 山田 佳昭)

青潮、赤潮と続けてきましたので、今回は黒潮の話にしましょうか。

黒潮については既にこのメールマガジンでもとりあげられていますので、詳しくはそちらをご覧くださいとしまして、「黒潮は暖流ではありません。」と申し上げますと多くの方が「？」という反応をされます。



家に帰ってこどもから学校で使う地図帳を借りました。

世界地図の気候区分が描かれている図に、暖流は赤、寒流は青で流路が示してあります。日本近海には、黒潮（日本海流）が赤で、親潮（千島海流）が青で描かれています。

代表的な国語辞典をみますと、【暖流】は周りの海水よりも高温の海流で、黒潮はその代表、というような解説がされています。

「一都三県漁海況速報」をご覧ください。海面水温の等値線（等温線）と太い矢印で黒潮が描かれています。黒潮は周りよりも高温ではありません。

より広い海域を網羅した海上保安庁「海洋速報 <http://www1.kaiho.mlit.go.jp/KANKYO/KAIYO/qboc//cnt/f450011/>」をみて頂くと、水温の分布、特に200m水深の等温線が混み合っているところが黒潮の流路によく似ていることがわかります。黒潮は等温線に沿って流れています。これは、黒潮は流れていく方向に向かって左側よりも高温だが、右側よりも低温ということになり、周りよりも高温とは言えません。黒潮は暖流ではないことになります。

「でも、海況予報には黒潮が波及すると相模湾の水温が高くなる、と書いてあるじゃないか！」お叱りの声が聞こえてきそうです。

沿岸の水に比べると相模湾に波及する黒潮系外洋水は相対的に高温なので、こういった現象が起こります。

当所のHPに「黒潮は暖流」という解説のないわけをご理解頂けましたでしょうか。

-----  
[最近のホームページ更新情報(4月5日-29日)]

4月25日 市場を歩く！その五十六、五十七、五十八、五十九を掲載しました。「番外版 ヒラメ種苗放流に同行しました。その1、2」、小田原魚市場、横浜市漁協柴支所です。

4月19日 漁況情報・浜の話題No05-06（平成17年4月20日号）を掲載しました。

4月12日 市場を歩く！その五十五を掲載しました。「番外版 マダイ種苗放流に同行しました。」です。

4月12日 さばたもすくい漁況予報平成17年4月漁期を掲載しました。

4月8日 市場を歩く！その五十四を掲載しました。長井町漁協です。

4月7日 市場を歩く！その五十一、五十二、五十三を掲載しました。横須賀市大楠漁協、小田原魚市場、番外版「アユ調査に同行しました。」です。

-----  
[編集後記]

2回ほど休刊とさせていただきます。毎週楽しみにされている方には申し訳ありませんでした。当所の名称が「水産総合研究所」から「水産技術センター」と改正されましたが、これを機に発行体制の見直しをさせていただきます。これからも、読者の皆様に楽しんでいただける記事をお届けしていきたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

-----  
■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](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090

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.090 2005-5-6

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.090 2005-5-6

~~~~~

□□研究員コラム

・潮干狩りシーズンですね

(資源環境部 田島 良博)

・水産技術センターに普及指導員が配置されました

(企画経営部 長谷川 保)

○潮干狩りシーズンですね

(資源環境部 田島 良博)

このメールが配信される頃はゴールデンウィークの真っ最中、潮干狩りも最盛期の頃ですね。

もう5年以上前になりますが、横浜市金沢区の金沢湾でアサリの調査を行ったことがあります。海の公園の人工海浜と野島の天然海浜の比較を目的とした調査でしたが、毎月一定の面積の中にあるアサリを採集して、海浜全体のアサリの資源量について調べました。

このとき驚いたのは、海の公園のアサリが5月中旬にはほとんどいなくなってしまうことです。ゴールデンウィークに潮干狩りによる採捕状況の調査を行ったとき、浜を埋め尽くす人・人・人という状況を見て納得しましたが、これでは資源が枯渇してしまうのではないかと心配したものです。

しかし、不思議なことにその年の秋には小さなアサリがたくさん見られるようになり、翌年の2月頃には2-3cmに成長しています。もちろん、自然の再生産のサイクルを思えば、新しく子供たちが加入してくるということは不思議ではありませんが、補給源は一体どこなのでしょう？アサリは、幼生の時代に浮遊生活をする時期がありますので、潮干狩りの人々の手の届かない沖のほうに生息している親貝や、金沢湾の更に奥の平潟湾から供給されている可能性はあります。また、三番瀬のような東京湾奥の干潟から供給されている可能性も否定できません。しかし、現時点では補給源については明らかになっておりません。

海の公園ではアサリの放流は行っていませんので、すべて天然資源ということになります。ほとんど採り尽くしても、翌年にはまたたくさんアサリがいるという一見豊かなサイクルですが、その供給源がいつまでも安泰とは限りません。

近年、全国の主要なアサリ漁場は資源の減少に頭を痛めています。海の公園で採れるアサリの量は、アサリの主産地に比べれば微々たるモノですから、自然と「湧く」ように見えるサイクルが続いてきたのかもかもしれませんが、いずれは主産地同様、資源の減少の影響を受けるようになるかもしれません。

県の海面漁業調整規則では、殻長2cm以下のアサリは採ってはいけないと定めっていますが、たとえ規則が無くても小さなアサリには「大きくなる機会を与えてあげよう！」という気持ちのゆとりを持てれば、将来に渡って潮干狩りを楽しんでいただけるのではないのでしょうか。

○○水産技術センターに普及指導員が配置されました

(企画経営部 長谷川 保)

4月1日のメールマガジンの〔編集後記〕で組織再編に伴い「水産総合研究所」が「水産技術センター」に名称が変更となり、各地区行政センター等に所属していた水産業改良普及員(※以下「普及指導員」という。)が企画経営部の所属になったことをお伝えしました。

今回は、この普及指導員についてお話しします。(※なお、4/1からは「水産業普及指導員」と名称が変更されています)

普及指導員は、昭和28年(1953年)以来実施され、既に50年以上の歴史があります。国の水産業改良普及事業推進要綱(H17年)では、普及事業の目的は「沿岸漁業等の生産性の向上、経営の近代化及び沿岸漁業等の技術の改良を図るため、沿岸漁業等の従事者に沿岸漁業等に関する技術及び知識の普及教育を行いその自主的活動を促進し、もって沿岸漁業等の合理的発展を期する」となっています。

少々硬い表現となりましたが、要は漁業の生産効率を高め、また、経営を良くするために必要な技術情報を沿岸漁業者に提供するとともに、漁業者自ら改善しようとする活動について、現場でお手伝いし、沿岸漁業をより良くしようとする活動を行っています。

神奈川県には、沿岸沿いに第1から第6担当区域まであり、それぞれの区域で普及指導員が活動しています。第1から第4担当区域(横浜市から鎌倉市)までの普及指導員は、当センター(三浦市三崎町城ヶ島)に、また、第5と第6担当区域(藤沢市から湯河原町)までは、当センター相模湾試験場(小田原市早川)に配属されています。

沿岸漁業者の方は、その区域の普及指導員については直接会う機会もあると思いますが、一般の方には分かりにくいと思います。

しかし、当センターのホームページの更新情報「漁況情報・浜の話題」でその活動の一部を知ることができますので、普及指導員の活動にも関心を寄せていただければと思います。

「漁況情報・浜の話題」 <http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/fukyu>

-----  
〔編集後記〕

いつもメルマガをお読みいただきありがとうございます。

読んで分かりやすく、楽しいメルマガを目指したいと思います。

今後とも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](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091

-- Fish-mag >° ))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.091 2005-5-13

~~~~~

## □□ 研究員コラム

・ 種苗生産を支える名脇役？(8)

(栽培技術部 山田 敦)

・ 「魚の味」と「裸の王様」

(企画経営部 中村良成)

-----  
○ 種苗生産を支える名脇役？(8)

(栽培技術部 山田 敦)

今まで種苗生産施設、設備、機器等を紹介してきましたが、このような施設、機器を保守することも重要で、今回は先日行った配管清掃についてお話しします。

以前の話の中にもあったように、種苗生産で使用する海水は、ポンプにより取水され、ろ過タンクへ送り込まれ浄化処理されます。ストレーナー→ポンプ→ろ過タンクといった一連の流れは配管等により接続されていますが、長期間海水を流しているといういろいろな生物が配管内部に付着し海水の流れを妨げます。

問題となる生物はムラサキガイとフジツボで、海水が流れるところで成長・増殖する性質があるため、配管内は格好の住み家となっています。特に常時海水が流れる部分はすさまじいもので、配管の内径が半分になっていることもあり、これらの重量は配管そのものの倍以上にもなります。又、ムラサキガイなどの群落に絡まるようにゴカイやヒトデの仲間も増殖しています。

先日、種苗生産が本格スタートする前に配管の分解清掃を行いました。画像でお分かりになると思いますが1年間でこのようになります。配管は人と言うならばまさしく血管そのもので、これをきれいにしておくことは非常に重要です。

## 配管の分解清掃作業

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782964.html>

種苗生産を支える名脇役：バックナンバー一覧

[http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/seisan\\_index.asp](http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/seisan_index.asp)

-----  
○ 「魚の味」と「裸の王様」

(企画経営部 中村良成)

「シロムツ」という魚がいます。沖の根魚の五目釣りの常連として釣り好きの方にはおなじみですね。名前は「ムツ」でも実は「スズキ(鱸)」の仲間、「ワキヤハタ・オオメハタ・ナガオオメハタ」の3種を総称する名前であることもこのメルマガの読者の皆様ならご存知かと思います。三崎や小田原の魚市場でも3種は区別なく「シロムツ」として扱われています(と書いている本人は3種を魚市場で見分けたことはありません)。大きくても全長30cm位の小さなお魚ですが、淡白な白身で特に煮付けでお勧めです(生きのいい物は刺身が絶品だとか)。ところが、私が子供の頃は、どの魚類図鑑を見てもオオメハタは「不味」とか「美味でない」と共通的に評価されていました。

同様の事例は他にもあります。「エツ」といえば有明海特産の魚で、「エツ料理」は筑後川河口域ではそれは有名な高級料理(私もおかねてから是非一度食べてみたいと思っているのですが、なかなかチャンスにめぐり合いません)ですが、エツに対する昔の図鑑の評価はおしなべて「不味」でした。

シマアジの仲間で小田原では「カクアジ（四角い鰯の意味）」と呼ばれている「カイワリ」もなぜか昔の図鑑では共通的に「かなり美味」となっていました。カイワリといえば高級魚、「かなり」とはどんな美味しさなのだろう？魚類学者が皆で試食会でもしたのかな？魚好きの少年の謎は深まるばかりでした。

もともと、味覚なんて個人の主観なのですが、シロムツを「不味」と評価するのはなんとも解せない話です。昔は学者さんといえば「未は博士か大臣か」といわれたほど偉いお方でしたから、その大先生が下した判断には容易に逆らえない・・・案外こんなところがその真相ではないでしょうか。「裸の王様」の寓話を思い出さずにいられません。昔の学者ってさぞかし偉かったんでしょうねえ。

---

[最近のホームページ更新情報(5月12日) ]

---

[編集後記]

長かったゴールデンウィークも過ぎ、忙しい毎日を過ごされている方も多いのではないのでしょうか。

本センターでも写真にもありますように種苗生産の本格的なシーズンをむかえ、準備に追われる日々が続いております。

---

■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 メールマガジン091

## 種苗生産を支える名脇役？(8)



写真1 ストレーナー掃除



写真2 ストレーナー掃除前



写真3 ストレーナー掃除後



写真4 内部清掃前





写真5 内部清掃後

[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092

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.092 2005-5-20

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.092 2005-5-20

~~~~~

## □□ 研究員コラム

・ 昼休み

(資源環境部 高田啓一郎)

・ 「またまた、ヒラメがアル中」

(栽培技術部 長谷川 理)

---

## ○ 昼休み(8)

(資源環境部 高田啓一郎)

当センターは、三浦半島と城ヶ島を隔てる通称三崎瀬戸と呼ばれる小さな海峡に面して建っており、昼休みに当センターの岸壁沿いをよく散歩をしますが、海を見ながら歩いていると色々なことに気が付きます。

例えば季節の移り変わりですが、3月には初々しく岸壁にしがみついていたワカメが、現在では成長しきって葉体の先のほうが枯れてなくなっています。また、夏には孵化して間もないコウイカ類の稚仔(子供)が、海面を泳ぎながら可愛い触腕で餌を捕まえているのを見かけます。

この他、東京湾の海水はプランクトンなどが多く、外洋水と色調が異なっていますので、海の色を見ることによって、どちらの海水が三崎瀬戸を流れているのか推測することができます。

また、以前私が当センターに在籍していた10数年前にはあまり見かけなかったムラサキウニが岸壁近くの岩礁の穴に沢山生息するようになってきていることも嬉しい発見でした。

これからも昼休みの岸壁散歩を続けることによって、様々な海の表情を観察していきたいと思っています。

## 当センターからの海の風景

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582950.html>

---

## ○ 「またまた、ヒラメがアル中」

(栽培技術部 長谷川 理)

現在、当センターでは、ヒラメの優良品種開発について取り組んでいます。ヒラメの飼育は、例年同じようにやっているつもりでも、上手く出来る年と出来ない年があります。今年も3月から採卵を開始し飼育していますが、今年は魚の調子があまり良くありません。

ヒラメは孵化後1ヶ月ほどで浮遊生活から着底生活に移行しますが、この時期までに餌を生き餌(シオミズワムシ、アルテミアなどの動物プランクトン)から人工餌料に変える必要があります。

ところが今年は多くの試験区で人工餌料への餌付けが思うように出来ません。このため、生き餌であるアルテミアをいつまでも給餌することになり、結果として栄養障害?により死んでしまうようです。

私たちの現場ではこの現象のことを俗に「アル中」と呼んでいます。このため、今年は当分の間採卵を実施しなければなりません。

---

[最近のホームページ更新情報(5月20日) ]

---

[編集後記]

本センターは三浦市城ヶ島にあります。城ヶ島には県立公園がありハイキングを楽しむ方も多く訪れます。

特に5月はハイキングには最高の季節です。健康のために積極的に海や山へ出かけたいものですね。

---

■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：神奈川県水産総合研究所 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)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092

## 昼休み



写真1 当センターからの海の風景

[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093

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.093 2005-5-27

~~~~~

## □□研究員コラム

・春シラス漁好スタート！！

(資源環境部 船木 修)

・今は昔の猫跨「サバ」

(栽培技術部 沼田 武)

-----

○春シラス漁好スタート！！

(資源環境部 船木 修)

昨年1年を通じて極端な不漁で終わってしまった相模湾のシラス漁ですが、今年は3月の解禁後間もなく、平塚を中心とした奥部では大した漁ではないものの、三浦半島側の東部地区では好漁いや豊漁といってもよい位のスタートとなりました。

禁漁期間中に行った試験操業では、さほどシラスを採集することはできなかったのですが、正に解禁に合わせるが如く、シラスの来遊が始まりました。昨年の漁模様が極端に悪かっただけに、待ってましたとばかりに、どのシラス漁業者も午前・午後2回のフル操業で漁に励んでいます。(このメルマガを執筆している5月中旬は、少し切れ気味ですが・・・)

ところで、生きている時のシラスって、どんな色をしていると思いますか？ 普段、スーパー等で売られている釜揚げシラスは白色をしていますね。でも、生きている時は違います。生シラスを食べたことのある方なら分かるでしょう。そうです。透明なんです。

前回のメルマガ (no81) の最後で、シラス遊泳の動画を撮れればと書きましたが、画像に収めることができましたので、ご覧下さい。(少々わかりにくいですが・・・)

なにはともあれ、今年は各浜でシラスの天日干し風景を見ることができるでしょう。皆さん、栄養満点な相模湾のシラスを是非ともご賞味あれ！

「シラス遊泳画像」 は[こちら](#)から

-----

○今は昔の猫跨「サバ」

(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ます。

皆さんは、本県で漁獲されているサバ類のうち、たもあみで掬って獲られる量が最も多いことをご存じでしょうか。俄には信じられないといわれる方もいらっしゃるのでは。

「サバのたもすくい」なる漁法は、昭和40年代後半のマサバ資源が高水準であった頃、伊豆諸島近海で夜間の「はねつり」操業中、集魚灯とコマセで集められ水面に浮上したサバの群れに、乗組員が何気なしに手近のタモアミを入れたら「簡単に掬えちゃったよ」てなことから定着した非常に効率的な漁法です。

このころには、「山程獲れていたサバには魚好きの猫も見向きもしない、サバを跨いで前足で砂をかける仕草をする【サバの猫跨】」などと、粗末な食い物の代表であるかの如き言われようで、さらには「サバの生き腐れ」などと鮮度低下の著しい魚であることもこれに拍車をかけたようですが、これらも今は昔の話です。

近年は、サバ漁業の主な漁獲対象であったマサバ資源が全国的に減少していますが、このような状況下において、少ない漁獲物に付加価値を付けようとの取り組みが各地で始まっています。

全国ブランドになっている大分県佐賀関の関サバは、一本釣りしたサバの魚体を一切触れずに生け簀で活かし、出荷の際に締めるといった方法を採用していますので、肉質の良さと高鮮度が相俟って大きなものは1本が3,000円もの値段が付く程の超高級魚になっています。

これに追いつき追い越せとばかりに、本県でも漁獲時から出荷まで鮮度保持に努めるようになってからは高値で取引されており、特に、東京湾口の松輪沖で釣られたサバは、松輪さばという地方区ブランドとして認められるようになっています。

当センターのサバ類調査担当者は、マサバ資源の減少要因を解明するために、さらにはこの資源を回復させる手立てを探るための取っ掛かりとして、マサバを自ら漁獲して飼育中であり、成熟状況を把握するとともに受精卵を得ようと悪戦苦闘していますので、そのうちには貴重な成果が得られるものと期待しております。

「さばたもすくい操業画像」は[こちら](#)から

-----  
[編集後記]

スーパーや魚屋では鮮魚の産地が表示されるようになり、魚の値段と産地(銘柄)のつりあいを考えながら買い物ができるようになってきました。今週号で取り上げた湘南シラスや松輪サバは本県の水産物の中でも特に人気が高いものです。

まだ、食べたことがないという方は是非一度お試しください。

-----  
■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：神奈川県水産総合研究所 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)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

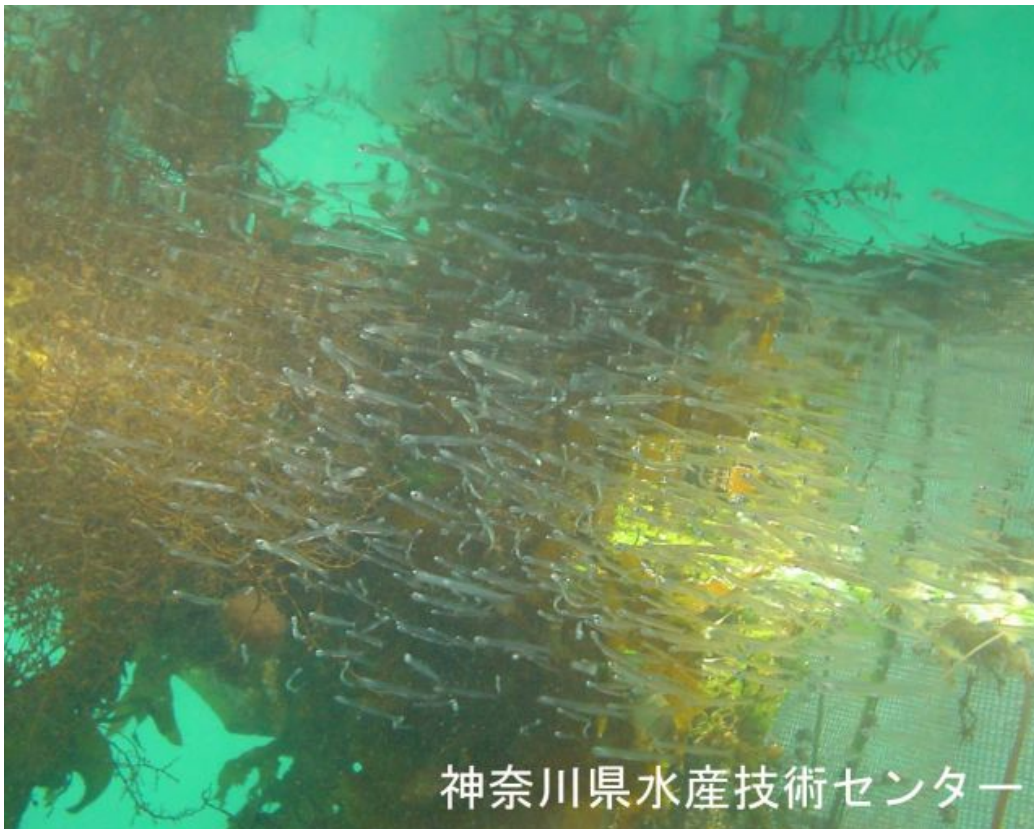
-----  
[メルマガTOP](#)へ

## 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。



# 神奈川県水産総合研究所 メールマガジン093-1



シラス遊泳画像

[<シラス遊泳動画はこちらから>](#)

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メールマガジン093-2

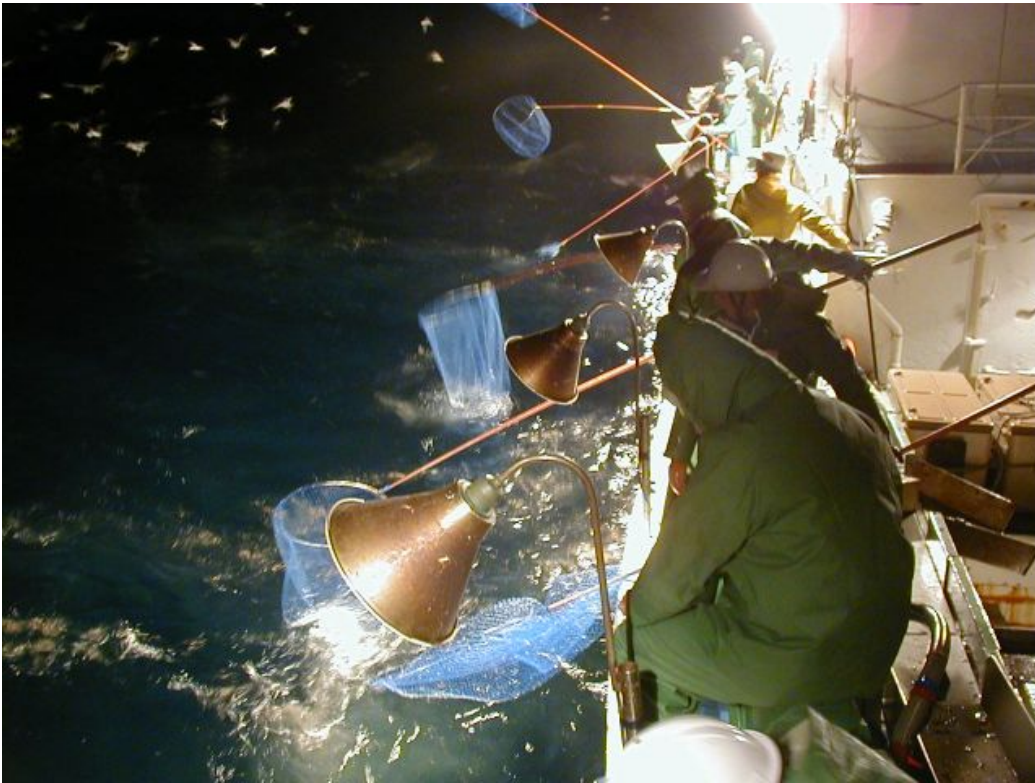


写真1 サバたもすくい操業

[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094

-- Fish-mag >° )))< -----

／KN／ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.094 2005-6-3

~~~~~

## □□ 研究員コラム

・ ささやかな国際協力

(資源環境部 清水 詢道)

・ 日本で初めてマダイの稚魚を受精卵から育てた男

(栽培技術部 今井 利為)

## ○ ささやかな国際協力

(資源環境部 清水 詢道)

財団法人海外漁業協力財団では、毎年、資源管理指導者養成研修、水産指導者養成研修など海外から研修生を募集して研修を実施していますが、なぜかその一環に私たちのセンターが組み込まれていて、私は漁業管理事例研修という内容で1日お手伝いをしています。

これまで、インドネシア、タイ、スリランカ、オマーン、中国、ガボン、セネガル、ツバル、ペルーなどからの研修生に、東京湾のシャコ、マアナゴの漁業管理の話をしてきました。研修の共通語は英語なのですが、毎回優秀な通訳の人が来てくれるので、私の使うのは流暢な日本語でOK、というより英語が話せないというのが真相です。

国によっては英語のなまりがかなりあって、通訳の人が苦戦することもあるようですが、資源管理・漁業管理の基礎は、いかに小さい魚を獲らないかである、というのが私の信念なので、それを東京湾のシャコ、マアナゴでどのように実践してきたか、というのが私の話の主題です。幸いなことに、わりと評判がいいみたいです。

研修生のスケジュールは相当ハードで、たとえば今年の水産指導者養成研修の受講生は、5月12日から12月13日まで、7ヶ月間異国の地でほぼ休みなし、私ならまずもたないですが、それだけ、それぞれの国が将来を期待している人材を派遣してくるということなのでしょう。

ならば、各国の期待にできるだけ応えたい、私の信念を伝えたい、そんな気持ちで、たった1日ですが、お手伝いをしています。

こういう仕事をするのだったら、もっと英語の勉強をしておけばよかったと思います。若者たちよ、英語がしゃべれるようになりましょう！

## ○ 日本で初めてマダイの稚魚を受精卵から育てた男

(栽培技術部 今井 利為)

今では、全国各地のそれぞれの県の栽培漁業協会、水産試験場でマダイの稚魚が毎年100万尾単位で放流されています。このマダイの人工種苗を日本で初めて造った人から、電話があり、水産技術センターで飼っているマダイの受精卵を欲しいとのこと。

現在76歳になるこの人の名前は横須賀市に在住する山下金義さん。小学校の体験学習で子供たちに是非、マダイの発生を見せたいとの意向でした。

山下金義さんは、横須賀市にある観音崎水産生物研究所に勤務していて、四竈・西塚両氏とともに昭和37年に日本で始めて人工授精した卵から育て、6尾のマダイの稚魚を観音崎の多々良浜に放流しました。

その後、山下さんは長崎県水産試験場、栽培漁業センターに勤務され、退職とともに故郷の横須賀に戻り、観音崎自然博物館の館長を勤めた方です。

当時の飼育法は、現在の技術と異なり、自然発生した餌料を投与するものでしたが、戦前から多くの方が試み、失敗してきたものを初めて稚魚まで育てた業績は今の栽培漁業の基礎を築いた点で記念すべきものでした。

その後、各地の栽培漁業センター、水産試験場の研究員の努力でマダイの初期餌料として開発されたシオミズツボウムシの培養法と不飽和脂肪酸による栄養強化法の確立及び飼育水槽の底掃除法の開発などによって大量の種苗が造れる技術として確立し、100万尾単位の種苗の生産が可能となりました。

私が感心したことは、現役を退いて76歳の山下さんが、今なお情熱を持ち続けて小学生にマダイの発生の不思議を体験学習で教えている姿でした。

マダイ初期発生画像

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782954.html>

[最近のホームページ更新情報(6月3日)]

[編集後記]

気持ちのいい季節はあっという間に過ぎ去り、はや6月。間もなく梅雨入りですね。蒸し暑い時期です。健康管理と水産物の鮮度低下にご用心。

■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：神奈川県水産総合研究所 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](#)

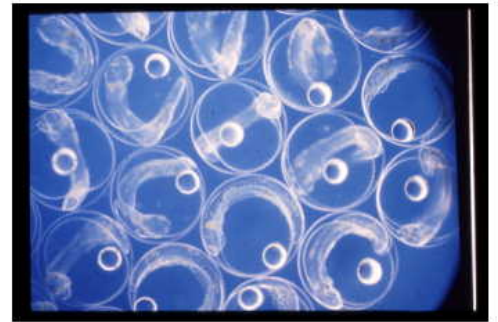
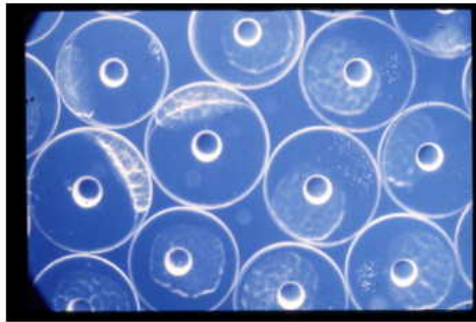
**神奈川県**

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

日本で初めてマダイの稚魚を受精卵から育てた男

## マダイの初期発生

受精後3時間、6時間、24時間、7日



[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095

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.095 2005-6-10

~~~~~

## □□ 研究員コラム

・海の観測網

(資源環境部 樋田 史郎)

・水産課って何？

(栽培技術部 照井 方舟)

---

## ○海の観測網

(資源環境部 樋田 史郎)

「一都三県漁海況速報」等の海況図は、多くの皆様にご利用いただいています。いつもありがとうございます。

天気図の気象は全国を網羅した自動観測網のたくさんのデータを使いますが、海況図で使う海のデータはごくわずかしか手に入りません(メルマガの過去記事 58号)。そんな、海のデータの「ごくわずか」の観測網について紹介します。

海の中(深さごとに水温がどのようになっているか)を知るには、大変な時間がかかり、1ヶ月に一度しか観測できません。これは、毎日の天気図のような海況図には使えません(数ヶ月先の予報に活用しています)。毎日の図に必要な毎日のデータは、地先の水温観測、ブイの観測、走っている船の観測から入手しています。

地先の水温観測は、毎日(毎時観測しているものも多い)安定してデータがとれます。しかし、広い海の様子は、岸辺での水温観測そのままでは知ることができません。ブイでの観測は、岸から離れた海の情報を、毎日たくさん得られます。広い海を、気象観測のように網羅するには、ブイが欲しいところです。しかし、ブイは高価です(何億円もします)。宮崎、高知、静岡では、何基も設置していますが、神奈川では1基しかありません。いずれにしても、現実的に広い海を網羅できません。

広い海で水温観測を網羅するには、船での観測が必要です。各県の調査船のほか、定期船に水温観測システムを付けさせてもらったり、漁船から水温の情報をもらったりしています。それでも、定期船は航路が決められていて、漁船も漁場は限られているので、やはり広い海を網羅することはできません。

広い海を網羅できないながらも、いろいろなデータがあります。これらは、1県だけでは入手可能な範囲が限られてしまいます。そこで、近隣の都県と共同のネットワークでこれらのデータを共有しています。そのようにして、例の「一都三県漁海況速報」は、昼に過去1日分のデータを持ち寄って作成しています。

※関連記事 メルマガ 58号

<http://www.pref.kanagawa.jp/f450011/p583014.html>

※一都三県漁海況速報

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/Kaikyozu/1to3ken.asp>

※三崎の地先とブイの観測データ

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

---

## ○水産課って何？

(栽培技術部 照井 方舟)

はじめまして。この4月に、県庁の水産課から水産技術センターへと転勤してまいりました(出戻りです)。水産課にいた頃は、このメルマガの一読者でしたが、ついに執筆することになってしまいました。

ところで皆さん、水産課って何をしている所かイメージ湧きますか？水産技術センター（個人的には昔の「水産試験場」の方が判りやすいと思いますが…）なら、大抵の人はなんとなく「魚や海の研究をしている所だろう」位のイメージが湧くと思います。でも、「水産課って何？」、友人や知人に聞かれても即座には返答に困ります。簡単に言えば、「県内の水産に関する行政」です。こんな説明では、ますます判りませんよね。

例えば、水産業基本対策に関する計画策定・進行管理、漁業権免許や漁業許可、漁業の調整・取締り、漁協の指導や金融対策、漁港・漁場の整備・維持管理、水産資源の管理などなど、遊漁、流通加工、消費に至るまで幅広く、さらに今年11月に横浜で開催される「全国豊かな海づくり大会」も水産課の大切な業務です。

水産技術センターの研究員は、「水産職」といって、「水産関係の専門知識と技術を持った専門職」として県に採用されます（もっとも私は怪しいですが…）。水産職の半分は水産課等で行政の仕事、半分は当センター等で研究の仕事をしています。

行政の仕事はスーツ姿で机に向かっての事務仕事を中心にします。一方、水産技術センターは作業服に長靴、もちろん机に向かう作業もありますが、現場が一番です。

私は県庁で行政に携わったお陰で、議会だ予算だ会計検査だと、研究員生活だけでは体験できないことをたくさん経験させていただきました。また、「県の業務は全て県民のため」ということも再認識させてくれました。

どこに転勤しようとも、この基本だけは忘れないよう心がけていきたいと思います。

水産課ホームページ

<http://www.pref.kanagawa.jp/div/0511/>

-----  
[最近のホームページ更新情報(6月10日)]

-----  
水産技術センター メールマガジン読者の皆様へのお願い

いつも、水産技術センター メールマガジンをご愛読いただきありがとうございます。

さて、県の農業振興課という部署が「農産物認証について」のアンケートを実施しています。

このアンケートは、県で行っている、農産物の新しい認証制度の検討に使うことを目的として、行うものです。

水産技術センターメールマガジンの読者の皆様、ご協力をお願いいたします。

アンケートはこちらからお願いします

「農産物認証について」のアンケートのページ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/nogyosinko/ank/f050801.htm>

-----  
[編集後記]

早くも台風4号が日本の南岸をかすめています。昨年は台風の当たり年でしたが、今年も注意が必要でしょうか。

今年は被害が少ないことを願っています。

-----  
■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：神奈川県水産総合研究所 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)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096

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.096 2005-6-17

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.096 2005-6-17

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・ ついに！子供がアマモの苗を植えました  
(栽培技術部 工藤 孝浩)
- ・ 相模湾と急潮  
(企画経営部 清水 顕太郎)

## ○ついに！子供がアマモの苗を植えました (栽培技術部 工藤 孝浩)

大型連休最後の休日だった5月8日の日曜日、私の5年越しの念願が叶い、子供たちが自らの手で海底にアマモを植える事ができました。

今年は水槽内で育てた人工苗が沢山でき、3月に株移植による造成に使っても、なお2,000株が残りました。これらを引き続き育てて、大型連休時には20-30cmの立派な苗に仕立てたのです。

人工苗の生育は天然のものに比べて遅く、3月の時点では移植に耐えるぎりぎりの10数cmにしかありません。しかし、役所の事業では、年度内に造成作業を終わらせなければなりません。3月の海は冷たいうえに潮も引かず、これまでは子供が植えることなど到底できなかったのです。

当日は、大潮の干潮時に合わせて親子、高校生や大学生など300人もの老若男女が裾をまくり上げて海に立ち込み、膝丈前後の水深に手植えました。今回もテレビの人気キャラクターと、豊かな海づくり大会キャラクターの「ウーミィ」がやってきて、子供たちは大喜び。興奮しすぎて泳ぎだしてしまった子も大勢いました。

今回は初めて年度をまたがった春季の苗の育成に取り組んだわけですが、春の日差しを浴びてアマモの葉の上には雑藻が旺盛に生い茂りました。もし、5日も放置したならば、アマモは褐色の藻の中に埋もれ、存在すら分からなくなってしまいます。光合成が阻害されて生長が止まり、いつ枯れてもおかしくない状況になってしまうのです。

弱々しい苗の葉の表面に着く雑藻を注意深く取り除く作業は果てしない根気を要し、心身共に疲れ果てましたが、浜にあふれる子供たちの笑顔と黄色い歓声に、体の中に溜まった疲れがポロポロと音を立てて落ちていくようでした。

アマモ苗移植の様子(写真)  
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582945.html>

## ○相模湾と急潮 (企画経営部 清水 顕太郎)

相模湾沿岸には、大小様ざまな定置網が設置してあります。皆さんの中にも相模湾沿岸をドライブしたときなどご覧になった方がいることと思います。特に西湘地区では海底地形の関係で岸近くに設置してありますので、気づかれた方も多いことでしょう。



その定置網の大敵が相模湾でしばしば発生する「急潮」と呼ばれる現象です。急潮は、湾内の流れが急に早くなる現象で、黒潮系水の相模湾内への流入や低気圧（台風）の通過、内部波（上下で密度の異なる水が分布しているときに、その境界面（海の内部）で発生する波）などが原因で発生します。

ひとたび定置網が急潮で被害を受けると定置網と被害の規模にもよりますが、数千万から数億円の被害となることがありますので、私たちもさまざまな観測手段を用いて急潮の発生に常時目を光らせています。そのひとつが、水産技術センターのウェブサイトにからご覧いただける観測ブイの情報です。

急潮は相模湾沿岸を反時計回りに伝播し、また、水温上昇を伴うことが多いので、その川上（？）側に水温・流速を観測するブイを設置して急潮の発生を早期に捕らえ、定置網漁業者等にお知らせすることで被害を未然に防ごうというものです。

急潮の発生が予想されるデータが観測されまると、漁協・漁業者などへファックスでお知らせするとともに当所サイトにも掲示されます。漁業は一次産業の中でも、もっとも自然の影響を受ける産業ですから、海の状況を常時観測し、漁業者が受ける被害を少しでも減らすことも私たちの仕事なのです。

浮漁礁ブイ観測情報：

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/Kaikyo/week/Buoy.asp>

急潮情報：

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/kaikyo/qw/kyuuchou.asp>

-----  
[最近のホームページ更新情報(6月17日) ]

-----  
[編集後記]

まもなく夏至です。去年は空梅雨だったので、6月の日差しがこんなに強烈だったとは、と驚きましたが、今年はしっかり梅雨空です。

子供の頃はこの時期になると、もうすぐ夏休み！とドキドキしたのですが、現在は「あー7月は長期漁海況予報全国会議だー、締め切りがー」とか言いながらドキドキしています。

-----  
■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：神奈川県水産総合研究所 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)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096

## ついに！子供がアマモの苗を植えました



© 2005 フジテレビ KIDS

写真1

[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097

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.097 2005-6-24

~~~~~

## □□ 研究員コラム

- ・ 流れにより定置網は大きく変形する。－相模湾試験場回流水槽実験より－  
(相模湾試験場 石戸谷 博範)
- ・ 「海の中を観察するには・・・」  
(相模湾試験場 石黒 雄一)

○ 流れにより定置網は大きく変形する。－相模湾試験場回流水槽実験より－  
(相模湾試験場 石戸谷 博範)

定置網（二段箱式落網）の流れによる変形（網成り変化）を下の写真に示す。

流速ゼロの時には、全ての浮子（よみ＝アバ）は水面にあり、台浮子（支えとなる大きな浮子）の土俵網はゆったりとしている。運動場、垣網は直下に着底し、登網は緩やかに傾斜している。箱網は理想的な形に展開し、魚群が遊泳できる十分な空間を保持している。

0.3m/s(0.6ノット)の時には、潮上側の台浮子が約2m沈下し、錨網はやや緊張して直線に近づく。運動場、垣網、登網は吹かれて全て離底する。第一箱網が吹かれ、容積は減少し、第二箱網に吹かれの影響が若干であるが見え始める。

0.5m/s(1ノット)の時には、潮上側の台浮子が約20m沈下して錨網はほとんど直線となる。第一箱網と第二箱網の境界部まで沈下している。運動場は上流側を先端として細く絞こまれるが、網裾は側張の沈下が同時に進むため、ほぼ一定の水深を保っている。登網は吹き上げられた網地が重なり潮抜けが妨げられている。第一箱網の吹かれが大きい、第二箱網は若干吹かれた程度である。

定置網の流出被害が発生する流速である0.8m/s(1.6ノット)の時には、潮上側の台浮子は約42m沈下し、その錨網は緊張する。側張は魚取部より潮下側を残してすべて沈下する。運動場から第一箱網までは吹かれると同時に、網地が集密して潮抜けが妨げられる。

上流側と下流側の台浮子の沈下量の差によって生じる側張の傾斜が最大となり、網地が集密した登網や第一箱網に浮子の上から強流が妨げられずに流入する。また、それらの個所を越えてきた強流が第二箱網の最も細目である魚取部に流れ込むため、この部分は潮を受けて膨み、大抵抗を生み出す。

流出事故はこの様な状態で発生すると考えられる。

定置網の流れによる変形（写真）  
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782678.html>

○ 「海の中を観察するには・・・」  
(相模湾試験場 石黒 雄一)

海の中を観察するには、様々な計測機器で水質の状況を測定したり魚群探知機で魚の分布を調べたりしますが、やはり一番わかりやすいのは目で実際に見ることです。百聞は一見にしかずです。

アクアラングで潜って見たり、深い場所は水中カメラロボットで観察したりといったことをよく行います。

水中カメラを網にセットして撮影するわけですが、実際に網を上げてカメラを回収するまで何が映っているのかわかりません。映像を確認するときはドキドキです。カメラが違った方向を向いていたり、泥の舞い上がりで真っ暗なんてことはしょっちゅうです。

でも目的のものが映っていたり、普段見ることができない操業中の魚の様子が撮れたときは、驚きと感激の一瞬です。昨年、タチウオを漁獲する底びき網の調査を行いました。タチウオはその名のとおり立っているのか、どうなのか？下記の写真をご覧ください。

立ったまま網に入網するタチウオ（写真左）      網から逃げようとする普通に泳ぐタチウオ（写真右）  
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782681.html>

-----  
[最近のホームページ更新情報(6月24日) ]

-----  
[編集後記]

今年度から、メルマガを発行する担当者は、1ヶ月交代の持ち回り制となりました。

6月分を無事配信できてほっとしました。読者の皆様に感謝いたします。

-----  
■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：神奈川県水産総合研究所 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)2311  
ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

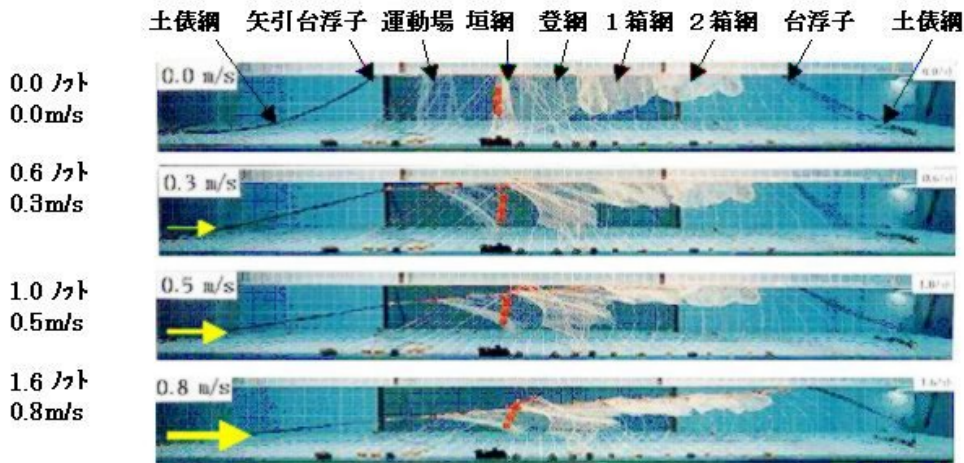
-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 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097-1

## ○流れにより定置網は大きく変形する。－相模湾試験場回流水槽実験より－



**二段箱式落網の流れと網成の状況**  
(流向：運動場から箱網へ) 相模湾試験場回流水槽

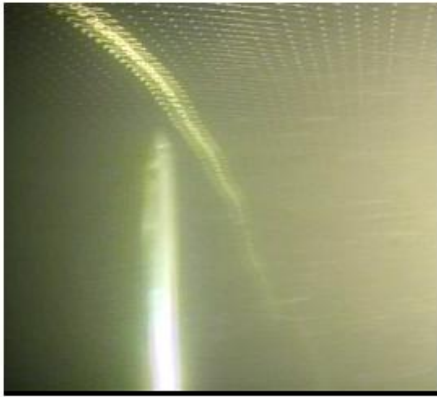
[記事に戻る](#)

### 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097-2

## ○「海の中を観察するには・・・」



立ったまま網に入網するタチウオ



網から逃げようとする普通に泳ぐタチウオ

[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ098

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.098 2005-7-1

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.098 2005-7-1

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・「西暦2004年1月、エチゼンクラゲの大群は相模湾に来なかった！」  
(相模湾試験場 木下 淳司)
- ・今年の夏バテ対策はコムジャンオ  
(相模湾試験場 川原 浩)

- 「西暦2004年1月、エチゼンクラゲの大群は相模湾に来なかった！」  
(相模湾試験場 木下 淳司)

2002年から2004年始めにかけて、日本海で大きさ1mを超える巨大なエチゼンクラゲが大発生した。定置網や底びき網では、これらが大量に入ったために、操業不能や網の破損など重大な被害を受けた。この時エチゼンクラゲ群は津軽海峡を越えて太平洋岸まで侵入し、今度は親潮に乗って南下、三陸、常磐沿岸を襲い、ついに外房に達した。

2004年1月はじめ、外房の定置網にエチゼンクラゲが大量に入ったという情報が、定置網の漁具防災を担う水産技術センター相模湾試験場に入った。

次は相模湾が！と緊張が走った。2002年以降相模湾でも数個の大型クラゲが発見されており、これらが大量に来襲する恐れは十分にあった。相模湾試験場では調査船うしおを出勤させ、厳重に警戒した。一刻も早くエチゼンクラゲを発見し、漁業者に警告するためであった。

しかし、エチゼンクラゲの南下は房総沖で止まった。相模湾の漁業者に笑顔が戻った。

この時のエチゼンクラゲの動きについて、2004年1月の海の様子をもとに考えてみたい。

人工衛星NOAAが観測した海水温の分布図から、2004年1月2日は、緑色で示した北からの冷たい海水が外房沿岸に差し込んでいた(写真1)。これがエチゼンクラゲをもたらしたと考えられる。

しかしこの冷たい海水は1月8日には北へ退き、赤色で示した黒潮が相模湾へのエチゼンクラゲの侵入をブロックした(写真2)。このためエチゼンクラゲは黒潮によって遥か東方へと運び去られたと考えられる。

- 写真1：2004年1月2日にNOAAが観測した表面水温
- 写真2：2004年1月8日にNOAAが観測した表面水温
- <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582941.html>
- <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582942.html>

- 今年の夏バテ対策はコムジャンオ  
(相模湾試験場 川原 浩)

4月から小田原勤務となり昼休みに小田原漁港周辺を歩いている。ある日もう業務が終わった市場に韓国〇〇と書かれた活魚トラックが止まっており何かを積み込んでいるのが目に入った。聞くとヌタウナギを韓国に運ぶという。韓国ではヌタウナギの皮は財布などの材料となることは知っていたが活魚で運ぶと言うことは食用らしい。

俗に言うヌタウナギは、メクラウナギ科の魚で、ウナギの様な体型で、目は退化して皮下に埋没している。口は下側にあり、顎のない口の両側にひげ状の物が6本ある。ひげといえば愛嬌のあるドジョウを思い浮かべるが、短いがしっかりしたひげで、動く様は触手のようで不気味な感じさえする。体の側面に粘液を出す穴があり、身を守るために強力粘液を出して網や漁具を汚すため漁業者には嫌がられている。

この地方でも昔は食べていたようだが、その風貌や粘液による調理のし難さからか今では食べられることはない。身も癖があるといわれているが、二十年位前に干した物を食べた経験からするとスルメのような旨味があり、悪い印象は残っていない。

韓国での食べ方が気になり、調べてみた。ヌタウナギはコムジャンオと呼ばれ、釜山の機張(キジャン)地方の名物料理とのことである。俗にヌタウナギといわれているが数種類あるようで港で積み込まれていたのはクロメクラウナギと思われ名前のと



おり黒色であったがコムジャンオの説明にはピンク色かかっているとあることから厳密には種類が違うのかと思われる。料理方法は、丸ごとや捌いて調理したものを焼いて食べたり、コチジャンでニンニク等の野菜と炒めたりするようだ。

海のウナギ焼、コムジャンオヤンヨン焼きは、不飽和脂肪酸が多く含まれスタミナ食では最高との紹介もあった。そう言われるといかにも効きそうだ。折しも韓流ブーム、日本の韓国料理屋でも食べられないかとあたっていたら都内にメニューとして出している店を見つけた。

今年は、ウナギに替えてコムジャンオ炒めで夏を乗り切ろうと決めている。

---

[最近のホームページ更新情報(7月1日) ]

---

[編集後記]

光陰矢のごとしとは当方の感慨ですが、本年もはや半年が過ぎてしまいました。

相模湾や東京湾口の定置網は、相変わらずサバとカタクチイワシが大半を占めています。

---

■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098-1

「西暦2004年1月，エチゼンクラゲの大群は相模湾に来なかった！」

2004年1月2日

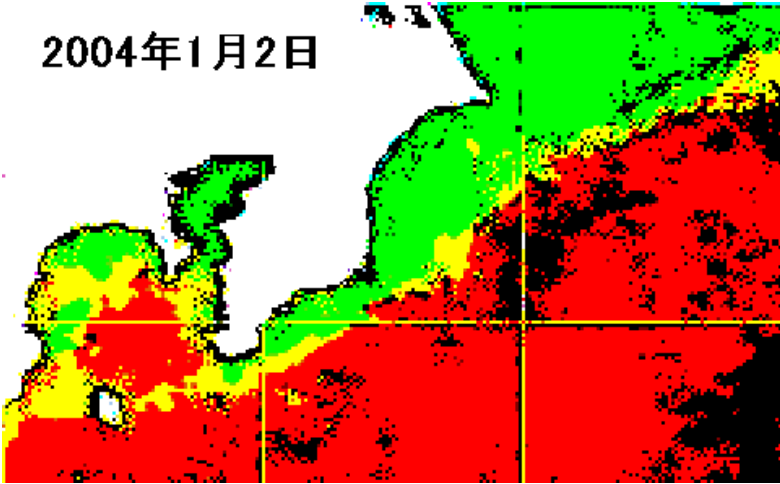


写真 1

[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098-2

「西暦2004年1月，エチゼンクラゲの大群は相模湾に来なかった！」

2004年1月8日

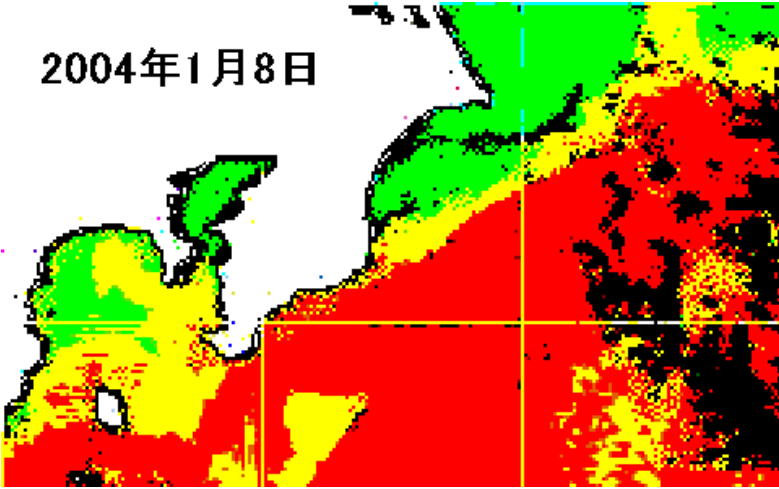


写真2

[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099

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.099 2005-7-8

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.099 2005-7-8

~~~~~

## □□研究員コラム

・アユ解禁！ アユの資源調査

(内水面試験場 相澤 康)

・乗船調査はばかり事情

(相模湾試験場 北沢 菜穂子)

## ○アユ解禁！ アユの資源調査

(内水面試験場 相澤 康)

清流に住むアユは、美しい姿と食味の良さから、日本を代表する川魚の一つです。

アユは石に付いた微細な藻類（水アカ）を餌とし、餌場である石の周りに縄張をつくり、侵入する他のアユを追い払おうとします。この性質を利用したのが、アユ独特で代表的な釣法である友釣りです。おとりアユを縄張の近くで泳がせ、攻撃してきた縄張アユを引っ掛けて釣り上げるのです。一方、小さくて弱いアユは縄張を作れず群アユとなって淵等で群れて生活しています。縄張アユが釣り上げられて場所が空いた時には、次に自分が縄張アユになることを虎視眈々と狙っているのです。そして、縄張アユになると栄養価の高い藻類を食べることで、大きく成長します。

ここで、「縄張の面積はどれだけ必要なのか？」「餌となる藻類はどれだけあるのか？」、また「どれだけの量のアユがいるのが適当なのか？」といった疑問が生じます。

そこで、内水面試験場ではアユの資源調査を実施し、アユの生息量、縄張アユと群アユの成長具合、餌となる藻類の生産量等を調べています。ここから、先ほどの疑問を解消し、「友釣りを楽しんでもらうために、どのようなアユを、いつ頃、どれだけ放流すればよいのか」を明らかにしたいと考えています。

特に、小田原市を流れる早川においては、川に潜って目視による計数調査や釣獲調査等を実施しています。釣獲調査では、早川河川漁業協同組合と神奈川県釣りインストラクター連絡機構の皆様の協力をいただいています。さすがに釣り名人の皆様、友釣りで2-3時間の内にコンスタントに10尾程度の釣果が得られています。今後、ここで得られたサンプルを詳細に分析することで、成長や放流された時期を明らかにしたいと考えています。

## ○乗船調査はばかり事情

(相模湾試験場 北沢 菜穂子)

本県には「江の島丸」「うしお」の2つの調査船がありますが、諸事情により漁業者の船をお借りして調査を行うこともしばしばです。そこで、女性調査員にとって問題になってくるのが、「トイレのない借り上げ船が多い!!!」ということでございます。

調査で乗船したらトイレがない、さあどうする！国及び他県の女性水産研究員2人に聞いてみたところ、「前の晩から水断ち」「調査の途中で岸に戻ってもらう」と、非常に対照的な答えが返ってきました。

私には喉の渇きに耐える忍耐力も岸に戻るよう頼む勇気もありません。そこで折りたたみ式の携帯バケツを簡易トイレとして持ち込み、人目に付かない所で対処するという方法をとっています。これなら、尿意で調査に集中力を欠くこともなく、趣味の手漕ぎボート釣りや面白い調査に行くのをあきらめる必要も無し！

しかし、この方式が通用しない調査船が1つだけありました。それは、しんかい2000。

1畳半くらいの空間に3人の人間が乗り込みます。2人床に寝そべて観察と作業、一人はその頭上に着席。潜水艦の中は水深1300mの外水温と同じ。つまり2℃。そこに8時間。尿意的に非常に厳しい条件です。トイレは入れた液体がすぐに固まる特殊な袋を使用するのですが、男性の場合ピンポイントで袋に入れられるけど、女の場合は困難そう。

仕方がないので大人用紙おむつを購入。しかし、おむつって高張るんですね。家中のズボンが履けない。さらに仕方がないので昔のラッパーのような、腰までずり落ちたジーンズを購入。何とか履けましたが非常に歩きづらく、ズボンの上におむつがカルバン・クラインのパンツのロゴの如く（古いな・・・）はみ出しています。

結局、おむつは諦め、水断ちで対処しました。あれから6年経った今となっては、尿意と、マリンスノーがきれいだったことと、海底にスーパーのレジ袋が腐らず無数に転がったことだけが印象に残っています。そして、『しんかい2000のトイレ袋、同じことなら体験しておけばよかった・・・』と、未だに後悔しているのです。

-----  
[最近のホームページ更新情報(7月8日) ]

-----  
[編集後記]

早々に梅雨明けかと思いましたが、ここにきて鬱陶しい空模様が続いています。

水不足の地方では恵みの雨でしょうが、大雨被害は御免蒙りたいものです。

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

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

-----  
[メルマガTOP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100

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.100 2005-7-15

~~~~~

## □□ 研究員コラム

・ 町のアユ研究者

(内水面試験場 蓑宮 敦)

・ コイヘルペスウイルス病

(内水面試験場 原 日出夫)

-----

## ○ 町のアユ研究者

(内水面試験場 蓑宮 敦)

アユ釣りのシーズンが終わり、冬の寒さが厳しくなるころ、毎年試験場には1通の手紙が届きます。

それは、Kさんからです。Kさんは、ご自分の釣りから得られた経験と釣り仲間や釣り雑誌から得た情報をもとに、主として相模川水系のアユを研究しています。

Kさんの手紙には、相模川水系のアユに対する独創的な考察と、試験場への調査結果の提供依頼や質問が2ページにわたり書き綴られています。Kさんの質問は、アユの生態のみに留まらず、魚類生理、種苗生産技術、病気など多分野にわたるため、とても私の知識だけでは対応できません。ですから、Kさんへの回答は、試験場に來場していただき、私と魚病担当の研究員、種苗生産技術担当の研究員と直接討論しております。

私はKさんとお話するたびに、釣り人の鋭い洞察力やアユに対する情熱と探究心を目の当たりにし、心地よい感動を得られます。研究者としても、とても良い刺激を与えていただいています。

アユに関係するホームページをみると、Kさんのように独自でアユの研究をされている方は結構多いようです。それだけ、釣りの中でもアユは釣り人を魅了してやまないことが良くわかります。

現在、内水面試験場では、アユ資源の変動要因を解明するための調査を行っていますが、この方のような、熱狂的なアユマニア(?)の方々のためにも、神奈川県のアユ資源の保護・増大に役立てられる研究成果が得られるように頑張ります。

写真：熱狂的なファンが多い、アユ釣り風景  
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782664.html>

-----

## ○ コイヘルペスウイルス病

(内水面試験場 原 日出夫)

コイヘルペスウイルス病は、1998年に米国とイスラエルで確認された新しいコイの病気で感染力が強くへい死率も高い病気です。

日本では2003年に国の特定疾病に指定されましたが、この年の秋に霞ヶ浦で発生してから、これまで39都道府県で確認されています。一見、全国にまん延したように思えますが、全国の1級・2級河川の総数に対する発生した河川の割合では数%とのこと。また、未発生の河川養殖場や発生後消毒を十分に行い再発を果たした養殖場等があり、引き続きまん延防止対策が実施されています。

本県の河川では、2004年春に鶴見川で初めて発生が確認されました。以後、立て続けに多摩川や境川など県東部を中心に9水系で発生し、回収された死魚は合計で2万尾を超えました。幸いなことに、2005年は本県では前年のような大量へい死は起こっていません。今のところ、再発が確認された河川は1つだけで、被害もごくわずかです。

コイヘルペスウイルス病の病原体は、文字どおり、コイヘルペスウイルスと呼ばれるウイルスです。

このウイルスは、コイの細胞以外では増殖できません。このため他の魚種では発病しませんし、もちろん人間が感染コイを食べても問題ありません。コイにとっては迷惑な話ですが、とても一途な性格(?)なのです。また、周年発生する訳ではなく、好みの水温があるようで、18-25℃位が最も発生しやすく、春や秋に発生が多く見られます。人為的に感染させて低水温で飼育中は発病しなかったが、水温を上昇させたら発病したとの研究報告があります。



北海道でも一冬を越えて、水温が上昇してから発生した事例がありますので、コイの体の中で半年以上潜伏していたこととなります。また、感染コイを一定期間30℃程度の高水温下に置いた場合や感染後生残したコイは免疫を獲得すると考えられておりますが、これらのコイは元気でウイルスを保有している可能性があり、未感染エリアに放たれると周りのコイを発病させる恐れがあるので慎重に対応しなければなりません。

新しい病気であるため、知見が不足しています。このため、現在の主な対策は感染コイを未感染エリアに移動させないことや消毒を十分に行うことです。今後、関係機関と協力して対策研究を進めるとともにまん延防止を図ります。

-----  
[最近のホームページ更新情報(7月15日) ]

-----  
[編集後記]

三浦半島の各浜では磯根での潜り漁が始まり、アワビは少ないもののサザエは大量に揚がっているようです。

しかし、浜値は千円を大幅に割り込むほどの安値で、まるで大漁貧乏の感があります。

-----  
■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 メールマガジン100

## 熱狂的なファンが多い、アユ釣りの風景



[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。