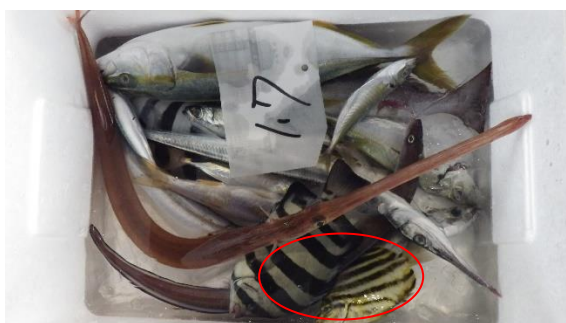


## 知らないと勿体ない魚？

相模湾試験場 高村正造

魚市場で毎月魚を測定した後は、その日に漁獲された様々な魚を見て回るのが楽しみのひとつです。今回はスーパーの魚売り場などでは普段ほとんど目にする機会もないけれど、小田原魚市場で秋から冬にかけて水揚げされる、味はしっかりと美味しい魚をいくつか紹介しようと思います。まず1つめはカゴカキダイという魚です。写真①の赤丸の中の魚です。相模湾では10月から12月が漁獲盛期です。カゴカキダイは漁獲量が少なくあまり流通していませんが非常に美味しい魚です。ちなみにカゴカキダイの上にいる細長い赤茶色の魚はアカヤガラで冬場に漁獲される魚ですが、これもとても美味しい魚です。写真②はハガツオという魚です。ハガツオは相模湾ではあまり獲れないですが3年ほど前には秋から冬にかけて70トン以上漁獲され、その時は地元のスーパーなどにも並んでいるところを見かけました。刺身で食べると非常に美味しく、個人的には最も好きな肴のひとつです。普段あまり見かけない魚でも、スーパーなどで意外な掘り出し物が置いてあることもあるので、是非色々な魚を買って味わって欲しいと思います。



写真①



写真②

## 調査船「江の島丸」の1日　－調査船の乗組員の人たちは苦勞が多い－

船舶課 鎌滝裕文

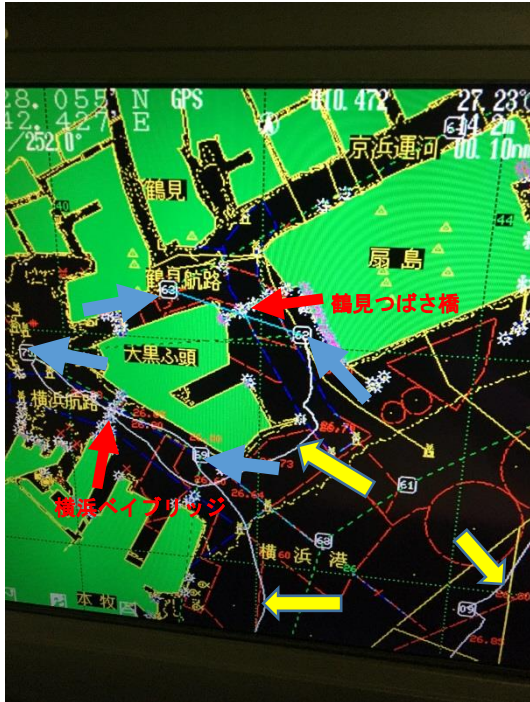
私は4月に船舶課に異動した後に、調査船の乗組員の業務がどのようなものなのか知るために調査船「江の島丸」に乗船して、東京湾の海洋観測調査に同行しました。調査内容は、水温、塩分、溶存酸素量などを測定するほか、プランクトンネットを曳いてサンプルを採取する調査です。船は三崎漁港から出港しますが、東京湾と言うと現場が近いので日帰りと思うかもしれませんが、調査地点の数や燃料代のことを考慮すると行程は1泊2日のほうが効率的に船を運航することができます（写真1）。

調査船は調査地点に行って、そのまま観測機器を海中へ下ろしたり、ネットを曳くだけと思う方も多いかもしれませんが、東京湾はそんなに単純ではありません。ただでさえ航行する船舶が多く気を遣いますが、観測を開始するのに当たって東京湾海上交通センター（通称：東京マーチス）等へ連絡しなければいけないことなどがあります。特に航行する船舶が多い横浜港内では巨大船舶を誘導するタグボートから頻繁に「どこに向けて航行するのか」、「船は右側通行で避けてほしい」などと無線連絡が次々と入って来て、次の調査地点に向かうことさえ困難なときもあります。通信長は相手方から呼びかけがあるたびに対応し、船長などに状況を伝えており、甲板での観測作業とは別にブリッジの中は大忙しです。私が乗船した日も大型船が次から次へと横浜港内に入港してきて、一時的に動けない状況になるほどでした（写真2）。

まさに現場を知らないとわからないことです。船長を始め、ブリッジ内にいる乗組員は、研究員を含めて乗組員全員の命を預かっているわけであり、船を動かすということはどのようなことなのか、その苦勞の一端を理解できた気がしました。

苦勞が絶えない職場ですが、楽しいひと時もあります。食事の時間です。「江の島丸」の司厨長の食事は、ホームページで船長も言っているとおり、大変美味しいです。限られた予算、スペースの中で乗組員全員（14名）の食事を作る作業は大変で、それでいてクオリティーは大変高いものがあります。乗組員と船にかかわる仕事をする職員しか味わえない司厨長の食事を食べるのができたのは、まさに役得と言ったところです（写真3）。

「江の島丸」は東京湾、相模湾、伊豆諸島方面へ年間130日程度調査を行っています。私が乗船した日は、あわただしく1日が過ぎていきましたが、調査する海域で乗組員の業務が異なることもあり、この日は改めて乗組員の方々をリスペクトした1日になりました。



**(写真1) GPS 航跡記録装置の画像**

船の航跡図（白い線と黄色の矢印のところ）  
 横浜港内や鶴見航路方面も観測点がある（  
 青色の矢印のところ）。画像ではすべての観  
 測点が見えていませんが、東京湾内に 36 点  
 もあります（写真1は横浜港周辺のみ）。  
 下記の URL よりホームページの東京湾溶  
 存酸素情報をご覧ください。▲点が観測点  
 です。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f430693/p550034.html>



**(写真2) 調査船ブリッジの回転窓から**

巨大船舶が次々に入港（黄色円内）  
 上に見える橋は「横浜ベイブリッジ」



**(写真3) 江の島丸の食事**

2日目の昼食の写真です。  
 オムレツ定食です。私が  
 撮影した下手な写真で美味  
 しそうに見えないですが、  
 クオリティーは高く、最高  
 に美味しいランチでした。