

●浜の話題

- 8月17日の浜の話題で東京湾では珍しいワモンダコが金田湾のタコ壺漁で獲れたことを紹介しましたが、どうも相模湾では近年そう珍しくはなくなっているようです。三和漁協初声支所によるとタコ籠漁でもマダコが少なくなりワモンダコが混じることが多くなっており、時にはワモンダコしか籠の中に入っていないこともあるようです。近年の温暖化が南方系のワモンダコの生息に適しているのかも知れませんが、しばらくはその増減が気になるところです。
- 11月5日、鎌倉ハマグリ部会では、坂ノ下から材木座にかけての6地点で、稚貝分布調査を実施しました。今年は35cm幅の鋤簾で3m進んで調査し、全ての地区で1~8個/m²の分布が確認でき、計測後放流しました。稚貝調査後の鋤簾調査では1.5時間で2.3~6.7kg/人で、9cm以上の大型のものが少なく、水温低下に伴い深みに移動した様子が伺われました。



鋤簾による波打ち際での稚貝分布調査の様子



採取された稚貝は計測後放流しました

- 11月7日、大磯コネクトでは、地元漁港に水揚げされた活魚や鮮魚の販売だけでなく、新鮮な鮮魚を使用したフィッシュバーガーの販売を始めています。今年は、カンパチの水揚げが多いことから、地元鮮魚を使用したメニューを考案したそうです。大磯コネクトに来られた時には、是非とも食べてみてください。

大磯コネクトホームページ <https://oiso-nigiwai.com/>



地元漁港に水揚げされた鮮魚



地元鮮魚を使用したフィッシュバーガー (右上)

- 11月12日に神奈川県漁業協同組合連合会会議室において令和3年度漁業士認定委員会が開催され、岩漁協にしょぞくする2名の若手漁業者の方が、青年漁業士に認定されることとなりました。両氏は岩漁協で自営定置網に従事するとともに、真鶴町が支援するイワガキ養殖で中心となり活動されている方ですのでご支援のほどよろしくお願いいたします。
- 11月18日、小田原市漁業協同組合刺網部会が研修会を開催しました。当センター栽培推進部の研究員からカジメ増殖試験について受講し、今後の磯焼け対策について活発な議論が交わされました。
- 11月24日、あなご漁業者協議会の役員会が横浜市漁協金沢支所で開催され、来年度の操業日に関する「あなごカレンダー」を作成するとともに、今後のあなご資源量調査の実施について検討を行いました。また、最近はやタウナギが多く混獲されるため、これらの利用方法などについても活発な意見交換が行われました。



あなご漁業者協議会 役員会の様子

- 11月24日、藤沢市漁業協同組合では、販売が急増する12月にかけて「湘南はまぐり」を確保するため、冷凍ハマグリのパック作業に追われています。砂出ししたハマグリはよく洗浄し、5個入りパック（大1,750円、中1,500円）で販売されていますが、数に限りがありますので、早めにお買い求めください。



選別前の「湘南はまぐり」



冷凍ハマグリ（大・5個入パック）

- 11月25日、長井町漁協で「相模のとらふぐ」延縄漁業者グループ「福会」の会合があり、新たにかながわブランドに登録された「天然・釣物 相模のとらふぐ」のブランドPR企画や、更に品質を良くするための水揚げ時間の調整等について協議し、コロナ渦なので“みがき”の通信販売等も強化していくことになりました。今後、「相模のとらふぐ」知名度向上や安定供給、品質保持・更なる向上に向けて、一丸となって取り組んで行くことになりました。



「福会」の会合の様子

- かながわブランド「天然・釣物 相模のとらふぐ」が通信販売で購入できるようになりました。お刺身以外にお鍋がおいしい時期なので、是非ご賞味ください。

「天然・釣物 相模のとらふぐ」通信販売取扱サイト

長井水産 <https://www.nagaisuisan.co.jp/2021/>

鮮魚店「魚友」 https://www.sagrada.co.jp/shop/products/list.php?category_id=17

- 11月26日、平塚市漁協所属 日海丸さんと、今年2回目のハマグリ貝桁試験操業を実施しました。今回は間口40cm（前回50cm）の小さな桁を用いて、2時間で17.7kgの漁がありました。水深別に大きさを見た所、2.5～3mの浅い所では5～7cm（3～4年物）の小型のものが多く、4～5mでは9cm以上（5年物以上）の大型のものが漁獲され、様々な年齢のものが根付いている様子が確認できました。前回調査時（3時間で15.5kg）よりも操業効率が良く、桁の大きさと船の大きさ（出力）のバランスが重要なことが改めてわかりました。



40cm間口の小型の貝桁を用いた試験操業の様子



17.7kgの漁がありました

- 11月26日と12月3日、三和漁協上宮田支所では地元小学校の体験学習のために地びき網漁を行いました。昨年は新型コロナウイルスの関係で地びき網を用いた体験学習は実施されませんでした。今年は状況が少し落ち着いてきたためか近郊の小・中学校から数件依頼があり協力しているとのことです。地びき網にはコノシロ、カタクチイワシ、クロダイ、スズキ、マダイ、マアジ、ダツ、サヨリなど色々な魚が入り、子供たちのよい学習の機会となったようです。
- 11月29日、横須賀市東部漁協走水大津支所では、サザエ種苗（1.35万個 殻高25mm）を同支所地先の数か所に放流しました。同支所では食害を防止するために漁業者が潜水して、放流を行っています。



走水大津支所の地先で行われたサザエ種苗放流の様子

○ 11月30日、鎌倉漁協漁業研究会所属若手漁業者は、アワビ種苗（漁協30mm500個、（公財）相模湾水産振興事業団25mm6千個）を地先の適地に放流しました。種苗は（公財）県栽培漁業協会の協力でホタテの殻に付け、生残率を高めるため漁業者が素潜りで好適な場所を見極め放流しました。当日は、栽培推進部の研究員と普及員も立会いましたが、前年同様にムラサキウニが多く海藻の繁茂が少なかったことから、同研究会所属漁業者とウニ駆除等の対策を講じていくことになりました。



放流に当たった若手漁業者



素潜りでの放流の様子



ムラサキウニが多く分布し磯焼が進行しています



親貝の生息も確認できました

●お知らせ

○ 12月29・30日9時頃から売切れまで、三和漁協上宮田支所青年部は、同漁港（ミニストップ三浦海岸店の道路挟んで海側）において、年末どっとこいセールを開催いたします。当日は定置網や刺網の朝どれ地魚、漁次第でスズキ、アジ、メバル、カサゴや、サザエ、旬のナマコ、柔らかくてしゃぶしゃぶやお刺身で絶品の早採れ三浦わかめ、ワカメやアカモク海藻製品や三浦たくわん等、三浦の旬の味覚を取り揃えて直売するので、ぜひご来場ください。