

## ●漁況情報

- 3月11日から今年のしらす船曳網漁が始まりました。漁獲したシラスは、釜揚げや天日干ししらすに加工され、湘南の春を告げる味覚かながわブランド「湘南しらす」製品として、各浜の漁業者の直売所で販売されていますので、ぜひ、ご利用下さい。

「湘南しらす【公式サイト】」 <https://shonan-shirasu.org/>

- 横浜市金沢地区及び横須賀市走水大津地区では、ノリの生産が盛期を迎えています。今年のノリの生産量は例年より少なくなっていますが、品質は例年と変わらず、色落ちもなく味もよいとのこと。この機会にぜひ、現地で購入の上、ご賞味ください。

## ●浜の話題

- 2月、茅ヶ崎市漁協では、漁業者がひじきを収穫し、茹でひじきとして販売しています。茹でひじきは、茅ヶ崎漁港周辺の遊漁船営業所（船宿）・飲食店やJAさがみの直売所「わいわい市」藤沢店及び寒川店で、ゴールデンウィークごろまで販売しています。おなじみの乾物とは一味違った、太くしっかりと弾力のある食感をお楽しみください。



収穫したひじき



茹でたひじき

- 腰越漁協で、小学校主催の「海の教室」がありました。2月9日は、鎌倉第一小学校の生徒に、腰越漁協副組合長の指導漁業士（茂左衛門丸）が、当地で獲れる魚やシラス漁について説明しました。13日は腰越小学校、29日は小坂小学校の生徒が訪れ、腰越漁協組合長（池田丸）が、腰越の海や獲れる魚の説明をしました。いずれの機会でも小学生から多くの質問がありました。



海の教室の様子

- 2月中旬、茅ヶ崎市漁協では、漁業者が茅ヶ崎漁港内でアカモクの養殖を開始しました。同漁協は初めての試みで、当海域でのノウハウを得ていきます。



ロープにつけたアカモクの種苗

- 2月15日、県漁業士会は小田原市から委託された漁業後継者育成事業の一環として、県立海洋科学高校の生徒を対象に刺網の体験漁業を実施しました。当日は1年生2名が小田原市漁協所属の刺網漁船（藤八丸）に乗船し、漁の体験をしました。将来漁業の担い手となるきっかけの一つになればと話していました。



刺網漁の説明を受ける様子



網から漁獲物を取り外す様子

- 2月16日、県定置漁業研究会と相模湾試験場は小田原水産合同庁舎で第2回相模湾定置網漁海況説明会を開催しました。企画研究部と相模湾試験場の研究員から、定置網漁海況経過と見通し、黒潮大蛇行による本県沿岸の水温変化、ヒラメの資源動向の3課題について、話題提供がありました。漁業者や関係団体など計26名の参加があり、盛況な会となりました。

- 2月17日、TBSテレビ「黄金のワンスプーン！」で、新たな名産品としてPRしている「鎌倉はまぐり」が放映されました。番組では、湘南漁協鎌倉支所鎌倉はまぐり部会所属漁業士（もんざ丸）さんが貝桁漁で漁獲した大きなハマグリ（チョウセンハマグリ）が、同支所理事（隆翔丸）さんの手による焼き蛤や白ワインの酒蒸しとパスタで提供され、とてもおいしいと好評でした。

「黄金のワンスプーン！」 [https://www.tbs.co.jp/program/golden\\_one\\_spoon/](https://www.tbs.co.jp/program/golden_one_spoon/)



大振りで旨味たっぷりの鎌倉はまぐり

- 2月17日、茅ヶ崎市漁協は、茅ヶ崎漁港において「えぼし生わかめまつり」と「ちがさき<sup>シーサイド</sup>SeaSideマルシェ」を同時開催しました。烏帽子岩付近の潮通しのよい漁場で養殖したワカメのほか、地先で漁獲されたハマグリやサザエ、イセエビ、アジ・サバ等を販売しました。ワカメは、黒潮による高水温の影響で生育が心配されましたが、家庭で調理しやすい大きさに育ち、約400人にのぼる来訪客にご購入いただき、あっという間に完売いたしました。ワカメは「柔らかくて美味しい、また買いたい」との感想も後日に多数寄せられたようです。「マルシェ」は、毎月第1土曜に開催します（9:00～売り切れまで、1月、5月及び猛暑の時期の開催は未定）。



イセエビ



アジ・サバ（写真：茅ヶ崎市漁協提供）



- 2月23日、(一社)全国漁業就業者確保育成センター主催の漁業就業支援フェアが東京都港区の都立産業貿易センターで開催されました。全国の漁業関係者がブースを設け、来場者に地元漁業への就業案内をしていました。本県からは、県漁連・県水産課、県漁業士会(小田原市漁協定置部、辰清丸)、有限会社湘南定置、有限会社福浦定置網、住吉漁業株式会社の5団体が出展しました。県漁業士会のブースでは小田原地区の漁業士2名が来場者に小田原の漁業について説明を行いました。全体で188名の来場者があり、本県ブースで熱心に質問する来場者も見られ、就業につながることを期待されます。



来場者に説明する様子

- 2月25日、横浜市金沢漁港で、5年ぶりとなる「金沢漁港海産物フェスタ」が開催されました。当日は生憎の空模様でしたが、1万2千人の来客があり、用意されたあさりご飯や生わかめが売り切れるほどの盛況ぶりでした。
- 2月25日、江の島片瀬漁協は、江の島地先で養殖したワカメを収穫しました。また、片瀬漁港において、同漁協が参画する水産多面的機能発揮対策事業の江の島・フィッシャーマンズ・プロジェクト(EFP)による活動で、養殖ワカメ収穫体験イベントが開催されました。イベントは、約40名の市民が参加し、養殖ワカメに関するミニセミナー、養殖ロープからワカメを外す作業及び塩蔵ワカメ調製の体験等が催されました。



光合成色素の説明(湯通して緑色になる)



塩蔵ワカメ調製の体験

- 2月27日、小坪漁港で、逗子市観光協会主催の「ワカメ収穫体験」が実施されました。当日は、同観光協会が募った参加者が、小坪漁協の漁業者が収穫したワカメの湯がき干しを体験し、できたわかめをお土産に持ち帰っていました。
- 2月27日、腰越漁港に、腰越小学校の生徒が「ワカメ収穫体験」に訪れました。12月下旬に種挿したワカメは1.5m以上に育っており、参加した小学生は大喜びで、収穫したワカメをお土産として持ち帰っていました。  
腰越漁協インスタグラム <https://www.instagram.com/koshigoesyokyou/>
- 3月8日、神奈川県しらす船曳網漁業連絡協議会は、湘南漁協鎌倉支所で漁期前の研修会を開催しました。当日は会員27名が参加し、水産技術センターの研究者より、春しらす漁の見通しについて説明がありました。