

神奈川県水産技術センターメルマガ 107-112

- | | | |
|-------|---|-----|
| no107 | 2005年9月2日 | P1 |
| | 「漁師の学校」てなに？
三崎のガリレオおじさん | |
| no108 | 2005年9月9日 | P6 |
| | 三崎漁業無線局について（その2）
海の秩序について（第1回） | |
| no109 | 2005年9月16日 | P8 |
| | 「モールス電信と携帯メール」
うまいさかな2 | |
| no110 | 2005年9月23日 | P11 |
| | 野菜の栽培始めました
魚の食いだめを考える | |
| no111 | 2005年9月30日 | P17 |
| | 魚をさばくということ
海の水はなぜしょっぱいの？ | |
| no112 | 2005年10月7日 | P21 |
| | 標準和名・地方名・市場名 etc.
第25回全国豊かな海づくり大会（展示ホール）での「もっと知ろう！！」 | |

神奈川県水産技術センター メールマガ107

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.107 2005-9-2

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.107 2005-9-2

~~~~~

□□研究員コラム

○「漁師の学校」てなに？

(相模湾試験場 櫻井 繁)

○三崎のガリレオおじさん

(内水面試験場 作中 宏)

-----  
○「漁師の学校」てなに？

(相模湾試験場 櫻井 繁)

「漁師の学校」で、知っていますか？。実は、藤沢市なぎさ事務所が、市内で漁業をしている事を知らない人が多くいることを知り、「江の島・片瀬海岸環境づくり協議会」に話しを持ちかけました。

そこで、協議会が主催者となり、江の島片瀬漁業協同組合、藤沢市漁業協同組合、新江ノ島水族館の協力を得て、「市民と漁業とのふれあいの場」を設けている体験漁業です。

この企画は、「漁業を知り、漁業と仲良くなれる体験学習」として参加者から好評で、今年度で5年目になります。春と夏の年2回開催され、春は江の島片瀬漁業協同組合で、夏は藤沢市漁業協同組合の協力の元に行われます。

春は、漁船に乗船し、藤沢で行われている定置網漁業を海上から見学し、シロギスなどの釣りをを行う体験や、定置網で獲れた魚の由来や生態を新江ノ島水族館の職員より聞きます。

夏は、地曳き網漁業や漁師の生活について、漁業者の話しを聞いたり、実際に地曳き網を曳く体験、獲れたシラスを釜ゆでにして試食し、魚を捌いたりします。また、獲れた魚の説明を江の島水族館職員にしてもらう体験を行います。

今年度は、8月20日に開催され、173名の参加者がありました。来年の3月にも開催されますので、参加して見てはいかがでしょうか？

- 「漁師の学校」の様子は、下記からどうぞ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582924.html>

-----  
○三崎のガリレオおじさん

(内水面試験場 作中 宏)

郵政民営化が否決され、解散総選挙となりました。小泉首相がわが身を宗教裁判にかけられたガリレオにたとえて、それでも自分が正しいと話していたとの記事を見て、私が城ヶ島の本所に勤務していた頃に出会った三崎のガリレオおじさんを思い出しました。

その夜は所用で三崎の街に出ました。空には満月、まだ早い時間なのに、三崎銀座は人通りも少なく、閑古鳥が鳴いていました。ぶらぶら歩いていると道路の真中にぽつんと天体望遠鏡が置かれています。

何でこんな所に？と近寄っていくと、どこからともなく一人のおじさんがニコニコと笑いながら現われました。

「ああ、これを見せたいんだな」と思いました。「覗いても良いですか？」「どうぞ、どうぞ」「どれどれ」レンズの中には視野いっぱい輝いているまん丸なお月様、クレーターのアバタ模様もはっきりとみえてびっくりするほどです。「イヤー、初めて見ました。写真よりもずっときれいなものですねー、ありがとうございます」とお礼をいうと、おじさんは「土星も見ますか？」と誘いをかけてくる。

「輪っかが見えたりするのかな？」「見えますよ！」「エー、ほんとですかー」おじさんは、ゴトゴトと望遠鏡を道路の端へ動かすと、住宅の屋根と屋根の間に向けて何やら調整しています。

「はいどうぞ」「どれどれ、アリヤー」今度は五円玉の穴くらいの土星です。小さいけれども、周りの輪っかまでこれまた驚くほど鮮明に見えています。でも、土星はすぐに視野の外に出ていってしまいました。「あれっ、見えなくなっちゃった」「はい、はい」親切なおじさんはすぐに調節してくれます。

レンズの端から端へスローモーションのように移動する土星、「すごいなー、土星はずいぶん早く動いているんですね」と言ったら、「ちがいます、地球が回っているんです」と威厳のある声が返って来ました。私は、あーこの人はガリレオさんなんだと思いました。

-----  
[最近のホームページ更新情報(9月2日)]

-----  
[編集後記]

暑い夏が過ぎ(まだまだ暑い日が続きますが・・・)、実りの秋がやってきました。

内水面試験場では、そろそろアユの採卵が行なわれます。

今年も多くの収穫(研究成果)が得られると良いですね。

-----  
■水産技術センターメールマガジン(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 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107

## 「漁師の学校」てなに？



写真1 地曳網。



写真2 魚とのふれあい。



写真3 魚の説明。



写真4 タタミイワシづくり。

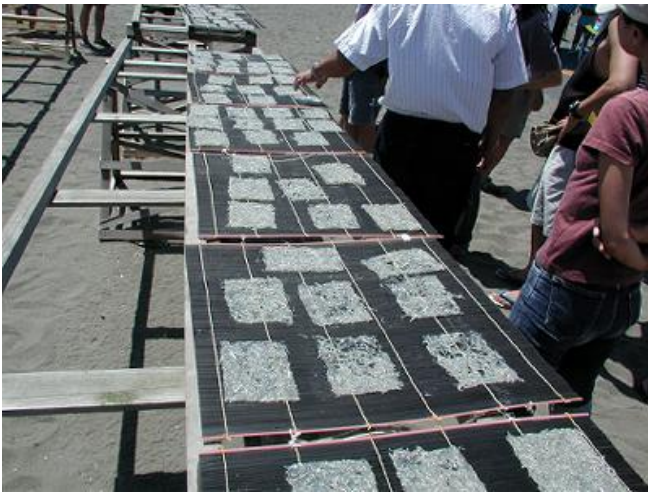


写真5 タタミワシ干し。



写真6 シラスの試食。



写真7 魚の捌き方。



写真8 ゴミ拾い。



写真9 終了証書授与。

## 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108

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.108 2005-9-9

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.108 2005-9-9

~~~~~

□□研究員コラム

○三崎漁業無線局について（その2）

（管理部管理課無線担当 木村 潤一）

○海の秩序について（第1回）

（管理部管理課無線担当 田村 亮一）

○三崎漁業無線局について（その2）

（管理部管理課無線担当 木村 潤一）

当局の生い立ちについては、[メルマガ（2004-05-21 VOL.044 「三崎漁業無線局の生い立ち」](#)）に掲載されましたので、今回は、無線設備についてご紹介したいと思います。

はじめに、送信設備ですが、19台の送信機と23基の送信用アンテナが送信所（三浦市南下浦町毘沙門大乘）にあります。通常は、沿岸小型漁船（19トン未満）とは、出力1-25ワット、27-40メガヘルツ帯（超短波）の無線電話で、沖合中型漁船（20-150トン未満）とは、出力50-500ワット、1-8メガヘルツ帯（中短波・短波）の無線電話で、遠洋鮪漁船及び水産高校の漁業実習船とは、出力1-2キロワット、8-22メガヘルツ帯（短波）の無線電信（モールス）で通信しています。大別すると、無線電話用送信機が10台、無線電信用送信機が9台です。

つぎに、この送信機と接続されている送信用アンテナですが、無線電話用として、垂直ダイポール型が8基、水平ダイポール型が4基、T型が4基、回転LP型が1基（計17基）、無線電信用として、双扇型が5基、回転LP型が1基（計6基）の合計23基が敷地面積約4,800平方メートル（約1,455坪）に展張されています。また、これらのアンテナを支える鉄塔ですが、60m型が1基、30m型が5基、17m型が2基あります。（次回は、受信設備について紹介します。）

三崎漁業無線局については、[こちら（漁業無線施設の紹介）](#)もどうぞ。

○海の秩序について（第1回）

（管理部管理課無線担当 田村 亮一）

初めてメールマガジンに投稿させていただきます。21世紀の海洋秩序は如何にあるべきか、海洋に依存するところの多い日本人の一人として、常々考えていることの一端を2回にわたり紹介します。

私達が住む地球は72%が海で覆われており、海が普通で、陸が例外的なものであるにもかかわらず、我々は陸から海を眺め、陸を中心とした世界観を常識として来た面があります。

海に対する国家の領海権、排他的経済水域の設定、管轄権など海洋の利用と支配は、各時代の先進国が国際関係を調整して自国に有利になるようにして来ましたが、近代の科学技術の進歩と第二次世界大戦後の植民地独立により、海洋をめぐる国際紛争は、それまでのような海洋秩序では防げなくなりました。

それまでの伝統的海洋法は、18世紀から19世紀に成立した「海洋の自由使用」と「狭い領海（3海里 1海里は1852m）」を基本とするもので、公海における航行の自由、漁業の自由等が認められ、船舶への管轄権は船舶が掲げる国旗の国にありましたが（旗国主義）。沿岸国の船舶に対する管轄権行使はわずかししか認められず、自由放任と自由競争がすべての人に最良の結果を

もたらすという、資本主義の発展段階における国際制度でしたが、この制度の下で海洋は通商航海の場として、また漁業の場として一定の貢献を果たしてきました。

この背景には、古代ローマ時代の「海」は万民の共有物で「国家の所有物にも属さない」「私的所有権にも属さない」というすべての人に開放された空気の使用と同じような考え方がありました。

海の領海が法的に主張されたのは、中世のイタリア諸国ジェノア、ヴェネツィアなどの海上交易港とされています。そして1609年オランダのグロティウスによる「自由海論」とバインケルスフークの「着弾距離説」による公海の自由と領海3海里がつい最近まで続いてきたのです。

着弾距離説は、海を「広い公海」と「狭い領海」に分け、公海における先進国の通商航海の安全確保と、中立国が自国沿岸の安全を確保するため、中立国沿岸における戦争当事国同士の軍艦の交戦防止を目的とするものでした。

この続きは、平成18年2月10日の予定です。

[最近のホームページ更新情報(9月9日)]

9月5日

漁況情報・浜の話題No05-15(平成17年9月5日号)を掲載しました。
市場を歩く！その八十四を掲載しました。佐島漁港です。

[編集後記]

日中は、まだまだ暑い日が続きますが、朝晩は大分涼しくなり、秋を感じられるようになりました。

秋は、スポーツの秋、食欲の秋、読書の秋等と言われるように、何をするにも良い気候です。皆様はどんな秋を楽しみますか？

また、この時期は夏の疲れがでる頃です。寝冷えなどしないように気を付けましょうね。

■水産技術センターメールマガジン（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 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

[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109

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.109 2005-9-16

~~~~~

研究員コラム

「モールス電信と携帯メール」

(管理部管理課無線担当 加藤 俊明)

うまいさかな2

(資源環境部 岡部 久)

-----  
 「モールス電信と携帯メール」

(管理部管理課無線担当 加藤 俊明)

モールス電信は、文字に対応した符号（トンツー）をひとつひとつ伝達して通信しますので、伝えたい言葉（文章）が長ければ長いほど沢山の符号を伝達しなければなりません。

このため、モールス電信では、電報の伝達以外の部分に、略符号を多用して通信を簡略化しています。

略符号は、法令（無線局運用規則）に規定されていて、P S Eの3文字が「どうぞ（Please）」、T Uが「ありがとう（Thank You）」といった具合に言葉を数文字に略したのですが、法令に規定されているものの他に、必要に応じて発生した非公式なものもあります。

数年前、若者たちが携帯メールを使って新年の挨拶を送る際、略して「アケオメ」（明けましておめでとう）としていることが話題になりましたが、この言葉はモールス電信で全く同じ用途・目的に（非公式のものとして）以前から使われています。

「少ない文字数で気持ちを伝える」という点で携帯メールとモールス電信の間には共通するものがあるのでは？という考えが浮かびます。

もし、そうならば、「アケオメ」と同じようにモールス電信で使われている非公式略符号達（マタヨロオネ：またよろしくお願ひします、ゴクサマ：ごくろうさま、アリ：ありがとう、オテ：お手数かけます）も携帯メールで使われる（使われている）のか？

ちょっと気になるところです。

とりとめのない話にお付き合い頂きアリ。

機会がありましたら次回もマタヨロオネ。

-----  
 うまいさかな2

(資源環境部 岡部 久)

以前、釣った魚をおいしく食べているという話しをご紹介しましたので、今回は買って食べているさかなについて書きます。

我が家の奥様は、知る人ぞ知る三崎の有名寿司店の娘で、私も結婚するまではその店に週1回くらいは通っていました。「奥さんが目当てだったの？」と聞かれますが、目当てはそこの地魚の寿司が9、奥さんは1くらいでしょうか。その奥さん、魚をほとんど食べない人で、寿司も玉子とゆでたエビと海苔巻といった具合でした。それが今では白身を中心に刺身も煮魚も食べられるようになりました。これもひとえに、うまいさかなを食べているからだと思います。

では、我が家で買う魚とは何か。最も多く、頻度が高いのはカツオです。カツオは桜が終わるころ、いわゆる「眼に青葉」の時期の初がつおから、秋の戻りがつおまで、約半年にわたり楽しんでます。2キロくらいの魚なら丸ごと買ってきます。頭やアラは出汁をとっておつゆに。身はタタキにします。皮付きのまま塩を振って、ガスコンロの五徳を外し、強火であぶります。皮が多少焦げるくらいが香ばしくておいしいです。これを冷水にさらすことなく、厚めに切ったたまねぎスライスをしいた皿に盛り付けて出来上がり。たまねぎを多めに乗せ、ゆずボンでいただきます。魚臭さはほとんど感じられず、娘たちはもちろん、奥さんにも「これなら食べられる」と大好評。鮮度の高い皮付きのカツオが手に入ったら、一度お試しを。

次によく買うのはヒラソウダ。カツオの仲間ですが大きくても2キロくらい。夏になると相模湾に来遊し、今年も佐島の定置網に入り始めました。鮮度が落ちるのが早いので、新鮮なものが目にとまるとすかさず買ってます。タタキにもしますが、削ぎ切りの刺身にすることが多いです。私はんにくとたまねぎスライスに醤油でいただいています。カツオに比べ生臭さが強く、奥さんにはまだ荷が重いようですが、娘どもは喜んで食べます。

そしてもう一つの定番はシラスです。湘南シラスは有名ですが、我が家では、ゆで加減、塩加減が気に入って、買う船が決まっています。私は学生時代、魚の子供を研究対象にしていた関係で、いわゆるシラスに含まれる魚を一々ほじくって観察する癖があり、度が過ぎると怒られます。一般には、適度に小さく大きさがそろっていて、真っ白で、アミなどの混ざり物が少ないほど高級だといわれますが、さにあらず。大きさがばらばらでも、真っ白くなくても、アミが混ざっていたり、お腹が食べた甲殻類の茹った赤色になっているようなシラスのほうが断然うまいと思います。去年の大不漁で心配されましたが、今年は少しは漁があると、船頭もほっとした様子です。

-----  
[最近のホームページ更新情報(9月16日) ]

-----  
[編集後記]

今年も台風が各地に大きな被害を与えています。

私は先週、月・火曜日にちょっと遅めの夏休みをいただいて沖縄に行きました。

水曜日からは広島県への出張を予定してましたので、台風14号の動向にヒヤヒヤしながらの夏休みでした。

-----  
■水産技術センターメールマガジン（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 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110

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.110 2005-9-23

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.110 2005-9-23

~~~~~

□□研究員コラム

○野菜の栽培始めました。

(栽培技術部 一色 竜也)

○魚の食いだめを考える

(資源環境部 秋元 清治)

○野菜の栽培始めました。

(栽培技術部 一色 竜也)

今年の4月から町の農園制度を利用して15平米の畑を借り、家庭菜園なるものを始めました。魚の栽培と気脈が通じるところがあるのではとの思いつきからです。自宅にはベランダがあるだけなので、地面にちょっとした憧れを抱いておったのかもしれません。無農薬×有機栽培=おいしい野菜たち。魚の獲れたてなのが旨いなら、農作物も同じだと勝手に想像を膨らませてのスタートでした。

4月の初旬、意気揚々と畑に向かいました。手始めにスコップで掘り返してみると深さ30cmより下は粘土質の堅い層に阻まれました。地元の方にお聞きするところでは数年前まで棚田だったそうで、畑にするにはかなりの労力が必要だと言われました。でもたかが15平米、ガシガシ掘り返し、上から赤土を入れ、何とか畑らしくなっていました。鍬なんて持つのは20年ぶりくらいです。翌週、近くの牧場へ行き、牛糞堆肥を手に入れました。これを畑に入れ、十分鋤き込み土作りを行いました。何やらちょっと臭ってきますが、それさえ香しいものに思えてくるから不思議です。こうして土づくりが終了した？畑に、トウモロコシ、枝豆、さつまいも、スイカの種を播きました。

その後は大した手入れもせず（水さえやらず）、たまに雑草をとるくらいの世話でしたが、7-8月にトウモロコシは8本、スイカは4つ、サツマイモは十数本収穫することができました。残念ながら枝豆は虫がついて片手に余る位しか収穫できませんでした。やっぱり手をかけないと駄目ですね。収穫したトウモロコシは大変甘くてとっても美味。スイカは甘さ控えめ。サツマイモは滑らかな舌触りとコクがあり、どれもつつい食べ過ぎてしまいました。思っていた以上に採りたて野菜は美味しいですね。

今振り返って思うことは、畑は土が命ということ。多くの野菜を収穫するには広い土地が必要だということ。特に無農薬、有機栽培は高度な技と多くの手間がかかるということです。販売されている野菜たちは手間がかかっている割に安いなあと改めて感じました。農家の方々って本当に偉大です。

自分で作るより買った方が断然安いですが、自分の食べる野菜を自らの手で栽培するプロセスはなかなか楽しいですし、採りたての野菜は美味しいです。これから秋に向かってワケギと白菜、葉ネギを育てみようワクワクしながら準備中です。今度はもう少し手間をかけようと思っております。

- 「野菜の栽培」の様子は、下記からどうぞ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582919.html>

○魚の食いだめを考える

(資源環境部 秋元 清治)

今年の夏も猛暑であったが、ようやく秋風が吹きはじめ、ほっとされている方も多いのではないだろうか。天高く馬肥ゆる秋とはよく言ったもので、巷にはサンマ、秋サケ、マツタケ、クリをはじめとする美味しい食材が出回り、馬ならずともつつい食べ過ぎてしまう。

大食が健康、美容によくないのは勿論であるが、そんな悠長なことを言っているのも人間だけのようである。魚の世界は弱肉強食であり、餌をうまく獲ることが生死を分けることとなる。餌の獲得戦略も魚の生態に応じて様々あるが、その中の1つに食いだめという方法がある。

食いだめをする代表選手は深海魚である。深海は暗黒の世界で、光が届かないため生物が育ちにくく、餌となる生物が極めて少ない。この少ないチャンスをもものにするため、深海魚のある種はほとんど口ばかりのような形をし、さらに、ある種は自分の体長の倍もあるような魚を飲み込んだりする。

一般にキンメダイには深海魚というイメージはないが、この魚も大きくなるにつれて深い海域に移動することが知られている（文献によると水深1240mまで分布が確認されている）。餌は生息水深により異なり、浅場に生息するうちは、小魚やエビ類を多く食べるが、深い海域にいっほど魚類やイカ類を多く食べるようになる。

キンメダイが前述の食いだめ戦略に従うとすれば、深場に生息する大型のキンメダイほど食いだめをしている可能性が高いはずである。先日、この仮説を実証するようなキンメダイに出合った。そのキンメダイは水深600-800mで釣り上げられた尾叉長49cmの大型魚であったが、胃はパンパンに膨れ上がり、その胃内容物の重量は272gと体重の約1割を占めていた。（人間に例えるなら、いくら大食漢であっても体重60kgの男性が6kgのステーキを食べるのは無理であろう…）

膨れ上がったキンメダイの胃を見ていると、“こんなにおなか一杯なら、釣り餌に食いつかなくてもよかったのに・・・やはり欲張ると碌な事はないんだなあ・・・”とか、“魚の世界は厳しいな・・・深海は餌が少ないので少しでも食いだめをしておきたいのだから・・・”とか、様々の考えが頭に浮かんでくる。

魚の測定もなかなか楽しいものである。

写真はキンメダイの胃の中から出てきた魚の一例（クロトカゲギスとサイウオ）。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582920.html>

[最新のホームページ更新情報(9月23日)]

9月21日 市場を歩く！その八十五、八十六、八十七を掲載しました。横浜市漁協柴支所、佐島漁港、長井漁港です。

[編集後記]

早いもので9月も残すところあと1週間です。ふと空を見上げると、イワシ雲の空に変わってました。

今、内水面試験場では、アユの赤ちゃん達が沢山泳いでいます。

そろそろ河川でも、真っ黒にサビたアユが産卵場に集まってくるころです。

■水産技術センターメールマガジン（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 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

[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110-1

野菜の栽培始めました。



土作り？



トウモロコシの芽



収穫したサツマイモ

[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 メールマガジン110-2

魚の食いだめを考える



クロトカゲギス



サイウオ

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111

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.111 2005-9-30

-- Fish-mag >°)))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.111 2005-9-30

~~~~~

□□研究員コラム

○魚をさばくということ

(企画経営部 菊池 康司)

○海の水はなぜしょっぱいの？

(資源環境部 山田 佳昭)

○魚をさばくということ

(企画経営部 菊池 康司)

8月のことになりますが、「夏休み子どもワクワク・海・体験」として、「親子おさかな料理教室」を当センターで開催いたしました。参加していただいた皆様には、改めてお礼申し上げます。また、あいにくの雨で、せかっくの干物への挑戦でしたが、完成させることができませんでした。ぜひ、天気の良いときに、ご自分で挑戦していただきたいと思います。

ところで、皆様の家には出刃包丁はあるのでしょうか？刃渡り10cm前後の「アジきり」とか「小出刃」と呼ばれる比較的小さなものは、1本あると魚をおろすのに重宝します。最近、機会があると「ご自宅に出刃包丁はありますか？」と聞いています。三浦市の方は持っている方が非常に多いようです。やはり、土地柄がでしょうか。一方、横須賀市や横浜市にお住まいの方では、持っていないという返事が多かったです。最近ではスーパーでも、頼めば注文どおりにおろしてくれるところが多いので、致し方ないのでしょうか。

そのような中で、もう一つ感じたのは、魚を自分でおろす方とおろさない方では、鮮度に対する感覚がかなり違うようです。自分でおろす方は、身がしっかりしているとか、眼が光っているとか匂いとかを、感覚でわかるようです。しかし、魚をおろしたことの無い方は、魚の感触を経験として持っていないので、言葉で言われてもぴんとこないのが実情のようです。

最近よく、鮮度の良い魚の見分け方を尋ねられますが、活きが良く見える魚が、鮮度がいいと思います。ただ、「活きが良く見える」という感覚は、魚を実際にさばいている人にしか通用しないのが難点です。逆に魚をさばくことによって、鮮度の良い魚が見分けられるようになるのではないのでしょうか。

ぜひ、皆さんも小出刃を一丁買って、魚をさばいてみてください。それが、鮮度を見分ける力になると思います。

●センターで使われている包丁は、下記からどうぞ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582917.html>

○海の水はなぜしょっぱいの？

(資源環境部 山田 佳昭)

赤潮、青潮、黒潮と続けた“潮”シリーズの次は、“塩”のおはなしをいたしましょう。

「海の水はなぜしょっぱいの？」多くの方が一度は思われた疑問でしょうか。

海の底で石臼が塩を出し続けているから、というのは昔話からの答えですが、海の水には塩（食塩）を含め、いろいろな物質が溶け込んでいます。およそ地球上にある全ての元素が海水中に存在すると言われていました。

水に溶けた元素はイオンという形になっていますが、中でも塩素、ナトリウム、硫酸、マグネシウム、カルシウム、カリウム、臭素、ホウ酸、ストロンチウム、フッ素の十種のイオンで、海水中の物質の99パーセント以上を占めます。これらは海水1リットル中にそれぞれ1ミリグラム（1グラム=1000ミリグラムです）以上存在し、主要元素と呼ばれています。

食塩を購入しますと、“塩化ナトリウム99.9%以上”という表示があります。食塩水、すなわち塩化ナトリウムの水溶液には、塩素とナトリウムがイオンとなって存在します。

海水1リットルには、塩素とナトリウムがイオンとして、およそ30グラム含まれています。海水は3パーセントちょっとの食塩水のようなものと思っただけであればよいでしょうか。

この食塩ですが、いったいどこから来たのでしょうか。海底の石臼でなければ、陸地から河川を通じて流れ込んだものでしょうか。これも違うようです。

地球という惑星に海ができた時代にさかのぼります。太古、原始の地球ができるときには宇宙空間の塵や隕石や小さい惑星などが凝り固まったということですが、たいへんな高温で地表面はドロドロのマグマで覆われていたようです。温度が下がるにつれて、マグマは火成岩になりました。原始大気中の水蒸気も水に変わって雨がふりだしますが、この雨は塩化水素が溶けた塩酸だったようです。この塩酸の雨が火成岩と反応して塩化ナトリウム（食塩）が溶け出したと言われていました。なお、この雨は一説に数千年降り続き、海が生まれたそうです。

ところで、海水を飲んだ、あるいは味わった経験のある方はご存じのことでしょうが、単純な塩味ではなく、えぐ味というか苦味というかも同時に感じられます。これは食塩以外の成分、主にマグネシウムによるものです。豆腐の製造などに使われる“にがり”の主成分も海水には溶け込んでいるのです。

---

[最近のホームページ更新情報(9月23日 - 30日) ]

---

[編集後記]

早いもので、もう9月も終わりですね。

私は、今回はじめてメルマガの編集作業をさせていただきました。連載当初は、どうなることかと心配でしたが、9月分が無事発送できてホッとしています。

また、稚拙な文章の編集後記にお付き合いしていただいた方にも感謝してます。

---

■水産技術センターメールマガジン（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111

センターで使われている包丁



普段は小出刃（右側）を使います。  
大きな出刃はめったに使いません。

最近では、左利き用もあります（左側）。  
出刃包丁は片刃なので逆に刃がついています。

[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112

-- Fish-mag >° ))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.112 2005-10-7

~~~~~

□□研究員コラム

○標準和名・地方名・市場名etc.

(資源環境部 田島 良博)

○第25回全国豊かな海づくり大会（展示ホール）での「もっと知ろう！！ かながわの魚」（体感イベント）について
(企画経営部 長谷川 保)

○標準和名・地方名・市場名etc.

(資源環境部 田島 良博)

近年私たちの研究現場でもデータの電子化が進み、いくつかの漁協や市場からは、水揚伝票のデータを直接電子情報としていただいている。これらのデータは、非常に膨大な量になるため、データベースソフトを利用して整理集計を行っているのだが、その際担当を悩ますのが魚の名称である。

水産物に限らず、農作物なども地方名や業界での呼び名などがあるが、水産物の地方名もなかなかバラエティに富んでいる。しかし、研究現場ではそれを標準和名など、魚種を特定できる名称に統一して整理する必要が生じる。特定の魚種を担当する研究者は、極端な話、担当魚種がわかれば良いのだが、データベースですべての魚種の水揚量などを管理できるようにするためには、こうした統一名称と地方名等が対応した一覧表が必要になる。

地方名等については、多少は知っているつもりであったが、水揚地毎の魚種の一覧表（もちろん地方名等で書かれている）を見て、知らない名前の多いこと・・・

成魚は市場でも一般的な名前と呼ばれるが、幼魚・若魚の大きさでは別の名で呼ばれるものも多い。ブリやスズキのような出世魚と違い、幼若魚の呼び名はあまり一般には有名ではない。マグロ類の一部の幼若魚はメジと呼ばれ、クロマグロはマメジ、キハダはキメジと称し区別される。カンパチの幼若魚はショゴ、サワラの幼若魚はサゴチ（またはサゴシ）などなど。

また、市場の略称でユニークなものとしては、「パタ」というのがある。これは、うちわを「パタパタ」というところから、ウチワエビのことである。アルファベットの「A」と書いてエイを指したり、「テ」と書いてタイを指したり、市場名称もなかなか難解である。

地方名となると、更に難解なものが多いが、その話はまたの機会に譲ることとしたい。いずれにしても、統一名の一覧表作りは険しい道のりである。

○第25回全国豊かな海づくり大会（展示ホール）での「もっと知ろう！！ かながわの魚」（体感イベント）について
(企画経営部 長谷川 保)

皆様は、ご案内とは思いますが、今年の11月19日(土曜)と20日(日曜)に第25回全国豊かな海づくり大会<海の恵みフェスティバル>が横浜みなとみらいのパシフィコ横浜及び臨港パーク等で開催されます。

当水産技術センターでは、かながわの水産に関する試験・研究の内容を紹介するブースや「もっと知ろう！！ かながわの魚」のコーナーを設けて、大会を盛り上げていきたいと考えています。

今回のメールマガジンでは、この内の「もっと知ろう！！ かながわの魚」のことについて、少しお話をさせていただきますが、このコーナーを設けることになった理由は2つあります。

1つは、神奈川において大会を開催するにあたり、県で代表的な魚等11種（マダイ、アナゴ、キンメダイなど・・・）を選び「かながわの魚」として定め、多くの方に地元で獲れる魚について、知っていただくと考えていることです。

もう1つは、昨年の11月に、同じく横浜みなとみらいで開催された第25回全国豊かな海づくり大会のプレ大会において、「魚の見分け方」コーナーを設けたところ好評で、例えば、マサバとゴマサバの違いなどについて研究員が説明すると熱心に来場者が聞かれ、また意見交換なども行われていました。

今年の11月19日と20日の大会では、「かながわの魚11種」の考えと「魚の見分け方」の催しをドッキングし、かながわの代表的な魚を皆様に御覧いただくとともに、その場で、例えば代表的な魚のマダイとチダイの違いなどを見て、知っていただくことにより、かながわの魚をより身近に感じ、また、理解していただくと考えています。

なお、かながわの魚11種に地元で獲れる魚等、全体で約50種を紹介する冊子（制作：第25回全国豊かな海づくり大会かながわ実行委員会）を当日配布する予定となっています。この冊子の魚等のイラストは、テレビでお馴染みの「さかなクン」が描いたものです。楽しみにしていただければと思います。

現在、仕事の合間にブースの飾りの用意や魚の収集などメンバーで皆様をお迎えする準備を進めております。開催の折には、是非、お立ち寄りいただければと思っています。

海づくり大会のホームページ <http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

海づくり大会関連印刷物の一覧（上記冊子のほか、「浜のおかみさんレシピ集」などもご覧いただけます）
<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/insatsu.htm>

[最近のホームページ更新情報(9月30日～10月6日)]

10月5日 市場を歩く！その九十一を掲載しました。長井漁港です。

10月3日 市場を歩く！その九十を掲載しました。佐島漁港です。

[編集後記]

記事でもご紹介しましたとおり、11月19・20日に横浜みなとみらい地区で「第25回全国豊かな海づくり大会」が開催されます。

当日は、私ども水産技術センターのブースのほかにも、漁業協同組合連合会や漁業協同組合等による展示・販売等が行われたり、漁業士会による「魚のさばき方教室」など体感イベントも開催されます。

水産技術センターメールマガジン読者の皆様もぜひお越しください。

-
- 水産技術センターメールマガジン（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

[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。