

## 神奈川県水産総合研究所メルマガ 053-086

- no053 2004年7月30日 P1  
東京湾の貧酸素水塊と青潮現象（第2回）  
防水デジカメっていいですね！
- no054 2004年8月6日 P6  
結婚ラッシュ！！退職ラッシュ？！  
種苗生産を支える名脇役（5）
- no055 2004年8月13日 P10  
「さかなグッズ」コレクション（その5） コーヒーカップ・マグカップ  
このようなことも漁業後継者の問題なのかなあと思ったりしています！？
- no056 2004年8月20日 P13  
漁業者の多面的な貢献に感謝！  
アユの放流調査と友釣り
- no057 2004年8月27日 P18  
グルメなヒラメ  
海流ハガキ調査にご協力を！！
- no058 2004年9月3日 P22  
播いて獲る・こっそり盗られる「アワビ」  
一都三県漁海況速報の作り方
- no059 2004年9月10日 P29  
アオギスを放流すべきかどうか  
黒潮大蛇行
- no060 2004年9月17日 P32  
磯でよく見かけるカワイイやつ-キヌバリ-  
マアナゴの旅-2
- no061 2004年9月24日 P39  
早く芽を出せアマモたち  
学会はどんなところ？

no062	2004年10月1日	P48
	寒暖の差がはなはだしいはなし 大型定置網（モデル網）の側張り強度の検討会	
no063	2004年10月8日	P52
	池のマダイの警戒心？（その1） 芦ノ湖の名物？	
no064	2004年10月15日	P56
	池のマダイの警戒心？（その2） 魚は暑い時をどう過ごすか	
no065	2004年10月22日	P60
	おいしい魚と売れる魚 赤潮の話（その1）	
no066	2004年10月29日	P65
	身近な磯の生物-マツバガイ 江戸時代に相模の国と神奈川で遊漁を楽しんだ人がいた	
no067	2004年11月5日	P69
	地産地消の敵は？ 種苗生産を支える名脇役（6）	
no068	2004年11月12日	P74
	「さかなグッズ」コレクション（その6）飯茶碗・汁椀・丼について 漁師さんが考える海の上での暗黙のルールって？	
no069	2004年11月19日	P77
	調査あれこれ 相模湾試験場で小学生の社会科学習	
no070	2004年11月26日	P82
	今年のイワシ（シラス）漁 イガイに大変な飼育管理	

- no071 2004年12月3日 P86  
人工衛星画像（宇宙から黒潮を見る）  
最大で45cm・4kg、但し寿命は1年「アオリイカ」
- no072 2004年12月10日 P90  
栽培漁業では養殖した魚を放流するの？  
見学案内
- no073 2004年12月17日 P93  
“つのなしサザエ”伝説  
海鳥は天敵？その2
- no074 2004年12月24日 P100  
新春のごあいさつ（所長）  
調査中に海で出会う動物たち  
「かながわの魚」のイメージは？
- no075 2005年1月7日 P107  
アマモの種まき  
へんてこりんな魚・アカザ
- no076 2005年1月14日 P112  
ファイティングマダイ  
「サバッコ釣り」のその後
- no077 2005年1月21日 P117  
釣りの効用を持続するためには  
有効利用？ゲテモノ食い？
- no078 2005年1月28日 P123  
赤潮の話（その2）  
春の磯場の雨降らしーアメフラシの仲間
- no079 2005年2月4日 P129  
最後の海苔養殖試験  
種苗生産を支える名脇役（7）

no080	2005年2月11日	P137
	「さかなグッズ」コレクション（その7）酒器について もっと必要な県民の皆さんと漁師さんとの交流	
no081	2005年2月18日	P140
	平成17年1月のシラス試験操業の結果 そろそろヒラメの産卵です。	
no082	2005年2月25日	P146
	磯魚の代表格「カサゴ」・何の因果か「ウツカリカサゴ」 空から海を眺める	
no083	2005年3月4日	P153
	イセエビの種苗生産試験に携わっていた頃 漁業者Aさん	
no084	2005年3月11日	P158
	オマケのフィギュアを全部集めるには… アンコウの大移動	
no085	2005年3月18日	P163
	大盛況！アマモ苗の移植会 ファンの心理	
no086	2005年3月25日	P169
	地道なアユの調査パート2 職種・水産・35年	



# 神奈川県水産総合研究所 メルマガ053

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.053 2004-07-30

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.053 2004-07-30

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・東京湾の貧酸素水塊と青潮現象（第2回）（海洋情報部 山田 佳昭）
- ・防水デジカメっていいですね！（企画経営部 田島 良博）

## ○東京湾の貧酸素水塊と青潮現象（第2回）

東京湾の青潮の出現要因の調査は、京都大学の藤原建紀教授と共同で行ったものです。

ほぼ二週間に一度観測船を出し、海水の酸素濃度や塩分、水温などを測りました。

すると、七月初め、東京都の羽田から本県の横浜にかけての沖合で深さ約三十メートルの海底付近にあった貧酸素水塊が南から入ってきた外洋の海水に押し上げられ、同月半ばには深さ約十メートルまで浮上しました。

貧酸素水塊の上には、川から流入した低塩分の水が乗っていました。

北寄りの風がこの軽い水を南に吹き払うと、すぐ下にある貧酸素水塊の一部が浮上、「青潮」が発生することになります。

こうした状態は九月初めまで続き、その間、千葉県の船橋沖などで計四回、青潮の発生が確認されました。

やがて底層の海水が外洋に向けて流れはじめ、貧酸素水塊は深い場所に引き戻されました。

模式図で説明すると――。湾内に入ってくる外洋水は深部から、貧酸素水塊を押し上げるようにして湾内に入ってきます（図上）。

逆に外洋水が引いていく場合は、貧酸素水塊は湾の外に引きずられるような形になります（図下）。

つまり、湾内の水に比べ、塩分が濃くて水温の低い外洋水は重いので、海深部にある貧酸素水塊を動かしていくことが明らかになってきたのです。

湾内と外洋との間を行き来するこうした海水の動きは、基をたどれば黒潮のゆっくりした動きと連動していると考えられます。

このように、東京湾内の貧酸素水塊の動きが解明されたことで、東京湾は基より他の湾においても、青潮や貧酸素水塊による漁業被害の予測や事前防止が期待できそうです。

また、さらには浅い藻場や人工干潟に貧酸素水塊がやってくる現象の解明にも展開できることでしょう。

（海洋情報部 山田 佳昭）

貧酸素水塊模式図(第1回記事の再掲)

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583025.html>

第1回の記事はこちら

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583056.html>

-----  
○防水デジカメっていいですね！

最近、カメラといえばデジカメ（デジタルカメラ）、といっても過言ではないくらいデジカメが普及したようですね。

でも、デジカメは電子部品の塊ですから、海で使用する事の多い私たちにっては、現場での使用は気を使うものです。

最近では、ハウジングといって、デジカメを入れるプラスチックケースが各種売られており、本格的な水中撮影も楽しめるようになりました。

でも、コンパクトになったとはいえ、なかなか仰々しいものですし、ハウジング自体も結構高価なものです。

そこで、ライフワーク向けにと、小遣いをはたいて単体で防水機能を備えたデジカメを購入してみました。

ズーム機能も無くシンプルなカメラですが、スイッチの切替だけで水中撮影（ただし水深1.5mまで）もできます。

以前から、身近な磯の生き物を写真に撮りたいと思っていましたので、早速このカメラを持って、水産総合研究所のある城ヶ島の磯や自宅に程近い走水の海岸に出かけ、せっせとイソギンチャクや貝の写真を撮っております。

ところが、水の中にカメラを突っ込んでの撮影となると、液晶モニターが見えないことがしばしばあります。

そんな時は、デジカメならではの「数打ち当たる」式に、とにかく撮りたいものに向けてひたすらシャッターを切りまくります。

撮ってはモニターで確認し、失敗ならまた撮るということを繰り返しますが、10枚撮ってようやく1枚をモノにするということもよくあります。

今後もライフワークとして生き物たちの日常を撮り続けたいと思います。面白い写真やきれいな写真が取れたら、メルマガでもご紹介しますね。

（企画経営部 田島 良博）

防水デジカメと磯の生物

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583026.html>

-----  
[編集後記]

8月1日（日曜）は、小田原漁港において、小田原みなとまつりが開催されます。このイベントは、豊かな海づくり大会地域イベントとしても位置づけられています。

小田原みなとまつり

<http://www.city.odawara.kanagawa.jp/suisan/event/minatomaturi/minatomaturitop.html>

第25回全国豊かな海づくり大会

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

8月2日、5日には夏休みこどもワクワク・海・体験イベントが開催されます。台風とも重ならずに済みそうなので、予定どおり開催できると思われます。参加される方はお楽しみに。

夏休みこどもワクワク・海・体験（申し込みはすでに締め切られています）

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/event/20040630/guide/>

-----  
■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 担当 小川  
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053-2

## 防水デジカメっていいですね！！



水中デジカメ



作品例：アオウミウシ



ウメボシイソギンチャク



バフンウニ

[記事に戻る](#)

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 メルマガ054

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.054 2004-08-06

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.054 2004-08-06

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・結婚ラッシュ!! 退職ラッシュ?! (企画経営部 高間 浩)
- ・種苗生産を支える名脇役(5) (栽培技術部 山田 敦)

### ○結婚ラッシュ!! 退職ラッシュ?!

今年、3名の研究員が相次いで結婚しました。

現在、研究所の研究員は33名ですので、今年のこれまでの結婚率は約1割の高率です。

当所において最近30代半ば前後での結婚が多く、晩婚化が進んでいる世間平均(男28.5歳、女26.8歳 国立社会保障・人口問題研究所2002年調査)に比べてもより晩婚ということになります。

かつては、研究に熱心(?)のあまり50歳近くの晩婚という方もおりましたが、現在でも、研究熱心な研究員が多いということでしょうか。

<独り言：自分は研究熱心でなかったので、当時の平均初婚年齢より早く結婚しております。>

ところで、最近の調べでは当所の研究員の年齢構成は50代9名、40代4名、30代19名、なんと20代は1名、平均年齢43歳ということで高齢化が目立ちます。

高齢化の原因は、この6年間新規採用が全くない(来年も採用がないので7年目になります)ためです。そして、6年前には45名いた研究員が現在は33名に減少しています。

今後の5年間では団塊の世代が定年になってきますので、当所でも8名の定年予定者がおり、このまま新規採用がないと組織も改変する必要がありますし、なんとと言っても若手研究員の確保ができなくなります。

定年が射程距離の部長としては、機会ある毎に人材確保を訴えたいと思います。

(企画経営部 高間 浩)

### ○種苗生産を支える名脇役(5)

放流もしくは養殖に用いられている稚魚の生産は、陸上に設置されたコンクリート水槽等で行われるものが主流であり、水質管理が重要なファクターとなることは言うまでもありません。

特に残餌や排泄物など水槽底に堆積する沈殿物の除去は、水質維持のために必要不可欠ですが、過去多く用いられてきたサイフォン管使用の人手に頼る手法は、作業者に長期間無理な姿勢を強いることなどにより、作業環境や能率面で大きな問題でした。

従って、この清掃作業を人手に頼らず、機械化しようとする試みが十数年以上前から行われてきており、水槽形状に合わせた物が生まれてきています。

沈殿物除去に当たっては、次の条件が満たされなければなりません。

- (1)沈殿物を巻き上げない

- (2)沈殿物を残さない
- (3)清掃が簡単で短時間、少人数で行える
- (4)稚魚を吸い込まない

当種苗生産施設では、円形水槽上部に小型のモーターを配置し、その駆動力により掃除機を回転させ清掃する方式をとっています。

底掃除機は、ギヤとチェーンの組み合わせにより、レールに配置された吸入部をレコードの針（ちょっと古い表現ですが）のように移動し水槽底面の残餌やゴミを吸い取ります。

1工程はレールが約3時間で7周し、底面全体を吸い取ります（時間は変更可能）。

吸入部には加工したシリコンゴムのガードが配置され、稚魚をなるべく吸い込まず沈殿物だけを掃除できるような形状となっています。吸入は水槽外部に配置された自給水式海水ポンプにより海水ごと吸引します。

生産期間中、特にヒラメが大きくなる時期（全長3cm以上）は、毎日稼働させ排泄物や残餌を取り除き、常に水槽内の清浄に努め、ヒラメが疾病を引き起こさないようにしています。

（栽培技術部 山田 敦）

底掃除機の写真はこちら

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583023.html>

-----  
[編集後記]

夏休み子どもワクワク・海・体験の磯採集、料理教室ともに無事終わることができました。ご参加いただきました方々ありがとうございました。

イベントの様子はこちらに掲載いたしております。どうぞご覧ください。

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/event/20040630/report/>

-----  
■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 担当 小川  
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054

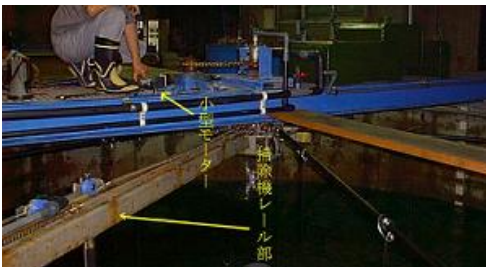
## 種苗生産を支える名脇役（5）



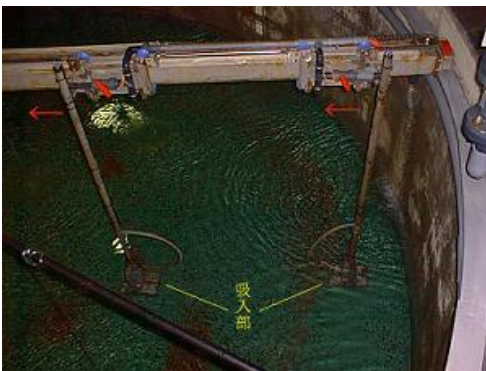
手動サイホン掃除



底掃除機制御盤



底掃除機中央ギヤ部



底掃除吸引部

[記事に戻る](#)



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 メルマガ055

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.055 2004-08-13

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・「さかなグッズ」コレクション（その5）コーヒーカップ・マグカップ  
(資源環境部 亀井 正法)
- ・このようなことも漁業後継者の問題なのかなあと思ったりしています! ?  
(企画経営部 鎌滝 裕文)

## ○「さかなグッズ」コレクション（その5）コーヒーカップ・マグカップ

私の「さかなグッズ」コレクションの中で、数、ポリウムとも最も多いのが陶磁器類であります。

陶磁器と言うと、すごく響きが良く、高価なものを想像するでしょうが、私の場合は「いわゆる瀬戸物」と言った方があたっています。

陶磁器の世界は、奥深く、美術・骨董にのめり込めば、コレクションするための資金力は計り知れませんでしょう。

その辺は最初から察知して、私の場合は「実用品」と限定したことは、前にも述べたとおりです。

最初の頃は、町の食器屋さん、デパート、大きなスーパー等を漁っていたのですが、そのうち、変わり映えがしなくなると、遠くの陶器市（陶器祭り）に行くようになりました。

瀬戸はもちろん、有田、萩、相馬、笠間、益子など、リュックと軍手のいでたちで（これを陶器漁りリュックと呼ぶようです。）歩きまわりました。

陶磁器類で悩ましいのは、茶碗、カップ、酒器などは、一目で実用品と判断できますが、花器、茶器になると美術品の範疇に入るのか否か？

意外と難問なのが皿ですね。特に大皿など飾って置くべきものか？カレーを食べていいものか？

でも私の最終決断はわりと簡単で、目の玉が飛出る程の値段であれば、「美術品だよな」と納得させてしまいます。

実用品だから、私は毎日の生活で使います。  
特に陶器は食卓で大活躍していますが、それでも使うものは限度があります。使用が永年の収集に追いついていきません。

食器棚はもちろん、押し入れからもはみ出し、ダンボールのまま部屋に置きっぱなしの有様です。

最近では、自分でも「どんなものがあるのか」忘れていきます。このメルマガを書くにあたり再度、包みを開けて整理している次第です

さて、その中から今回は、コーヒーカップとマグカップを取り上げました。

私はコーヒー好きで、家でも豆から挽いて、ブラックで飲みます。  
その度に「今日はどのカップで飲もうかな？」と悩みながら楽しんでいます。

カップ類の多くは、図柄として魚がリアルに、漫画チックに、あるいはデフォルメして描かれているものです。

今、最も気に入っているのが、マス全体を模したマグカップで、尾びれのところがかップの「把手」になっているものです。

この手は、珍品で、今までなかなか無いものでした。

静岡の駅ビルで見つけた時の歓喜は今も忘れません。

でも、「把手」が持ちにくく、実用品としては、いまいचना？

(資源環境部 亀井 正法)

亀井「さかなグッズ」コレクションその5 コーヒーカップ・マグカップ

[http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic\\_055.html](http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic_055.html)

○このようなことも漁業後継者の問題なのかなあと思ったりしています！？

神奈川県でも漁業者の高齢化、後継者問題があり、年々漁業者の数は減っています。

以前に仕事で行っていた地区では、昔ながらの漁村の感じを残しているところにもかかわらず、茶髪の若い漁師さんがたくさんいて、当時はとても不思議に思いました。

本業の研究と外れてしまいますが、漁村の生い立ちなど調査してみると面白いかもしれません。

この地区の若い漁師さんひとりひとりと話すとしっかりした意見も持っていますし、船にもいっしょに乗りましたが、腕も確かで、若いのにすごい技術と知識を持っているなと思いました。

そのとき話した若い漁師さんは、「これからがいろいろな意味で後継者の問題が大変だな」と言っていました。

実はその漁師さんも結婚はしているのですが、子供が女の子ばかりで、「女の子は、漁業者の後継ぎにはなかなかできないなあ」と冗談交じりに言っていたのが印象的でした。やはり漁業は男の仕事という考えがあるのでしょうか。

平成14年度の統計によれば神奈川県における女性の漁業就業者は、100人(神奈川県の漁業就業者の4%弱)しかいないのが現状です。

県全体で見れば後継者問題は深刻なのですが、女性が漁業後継者になりにくいということも一種の後継者問題なのかなと思ったりしています。

(企画経営部 鎌滝 裕文)

[編集後記]

さかなグッズコレクションも第5回目、ひとつひとつは普通のカップなのに、数が集まるとなんだか迫力があります。

コレクションの存在も知れ渡り、先日は亀井のところに「どこで売ってますか？」との問い合わせの電話もありました。

30年もかけて集めてきたものなので、一言では説明できないとのこと。

■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 担当 小川  
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 メルマガ056

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.056 2004-08-20

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.056 2004-08-20

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・漁業者の多面的な貢献に感謝！（相模湾試験場 山本 貴一）
- ・アユの放流調査と友釣り（内水面試験場 相川 英明）

### ○漁業者の多面的な貢献に感謝！

漁業者の皆さんは、日々沖へ出て魚を獲っています。

まさに海を知り尽くしたプロ中のプロなのですが、そのような漁業者でも、見たことがない生物が獲れる事があります。

得体の知れない海の生物！なんと不気味な存在ですが、正体を明らかにするために相模湾試験場に持ち込まれることがあります。

我々は水産総合研究所の研究員とはいえ、海の珍しい生物について、特別詳しいというわけではありません。

持ち込まれた生物について、図鑑を片手に必死になって調べるのですが、どうしても正体が分からないこともあります。

そのような場合は、小田原市の風祭にある、県立生命の星地球博物館へ持ち込んで調べてもらいます。

生物についてはエキスパートである博物館の学芸員が見ても、「うーむ・・・」と悩みこんでしまうような場合もあります。

後日、調べて頂いた結果を教えてもらうのですが、相模湾では過去に数例しか確認されることがない生物で、学術誌に発表することになった。という事例もあるのです。

漁業は、食料である水産物を供給するという重要な社会的役割がありますが、そればかりではありません。

日々海に接している人たちの存在によって、海の謎が解明される一助となったり、海の環境の変化に気づかされることもあるのです。

(相模湾試験場 山本 貴一)

得体の知れない生物！の例（カンテンダコ）その他

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583019.html>

### ○アユの放流調査と友釣り

ヒトが親魚を養成し、採卵、ふ化、飼育を繰り返してきた内水面試験場の人工産アユは今年で27年目(継代数26)になります。

この人工産アユの評価を行うため、河川に放流し、放流後の行動を把握するために調査を実施しています。

アユは放流後、付着藻類のついた石等を餌場とし、その餌場を独占するために「なわばり」をつくります。

なわばりを作ったアユは自分の餌場に侵入してきた他のアユを追い出すために激しく攻撃します。

こうした行動を利用して、アユを釣るのが「友釣り」です。

アユは主として友釣りにより漁獲されますので、放流効果調査の項目に「友釣り」での釣獲調査があります。

私たち試験場の研究員は魚のプロと自負しており調査や分析などは得意分野ですが、釣りとなると勝手が違うので現場で立ち往生してしまうこともあります。

そこで友釣りの調査は釣りインストラクター鮎部会の方々にご協力いただき実施しています。

アユの友釣り初挑戦の私ですが、インストラクターから罟アユのセット、ポイントの選定などの指導を受けた結果、2回目の挑戦で友釣りによりアユを釣り上げることができました。

アユの友釣りを始めてみたいが、敷居が高い、きっかけがつかめないとお思いの方もいらっしゃるでしょうが、釣りインストラクターの方々とお知り合いになれば、アユの友釣りを始めるきっかけになると思います。

内水面まつり、小田原のみなとまつりや中道志トラスト協会のイベントで、釣りインストラクター鮎部会の方々が友釣り教室を実施しています。

ぜひ、参加してアユの友釣りを始めるきっかけをつかんでみるのはいかがでしょうか。

(内水面試験場 相川英明)

友釣りで釣れた人工産アユ(27代目)

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583020.html>

神奈川県釣りインストラクター連絡機構

<http://home.jofi-kanagawa.org/>

-----  
[編集後記]

前号(No.55)は、システムの不具合により、一部の方への配信が遅れましたことをお詫び申し上げます。

さて、友釣りについての記事でご紹介されております「釣りインストラクター」の方々には、海釣りについてのアンケート等でもご協力いただいたことがあります。

研究所だけでは、調査等を行う際にも限界があります。

漁業者をはじめとして、釣りインストラクターの方々、そして、メルマガの読者の方もそうですし、アマモ等のイベントにご参加いただく人々等多くの方々に支えられることによって様々な事業が成り立っているということを改めて認識されます。

-----  
■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 担当 小川  
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056-1

## 漁業者の多面的な貢献に感謝！



得体の知れない海の生物の例。カンテンダコ。横に置いてある手袋と大きさを比べてみてください。

●このカンテンダコが、神奈川県立生命の星・地球博物館発行の「自然科学のとびら」の表紙になっています。  
[\(神奈川県立生命の星・地球博物館サイトへのリンク\)](#)



論文になった例。同博物館発行の神奈川自然史資料第25号p55-56 「ミツクリウロコムシのものと思われる巨大な吻」

[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056-2

## アユの放流調査と友釣り



友釣りで釣れた人工産アユ(27代目)



脂鱗（あぶらびれ）が切除されていることで、放流魚であることが確認されます。

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メルマガ057

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.057 2004-08-27

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.057 2004-08-27

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・グルメなヒラメ（栽培技術部 長谷川 理）
- ・海流八ガキ調査にご協力を！！（資源環境部 船木 修）

## ○グルメなヒラメ

通常、ヒラメを卵からふ化させて飼育するには、最初にシオミズツボウムシやアルテミアなどの動物プランクトンを与え、徐々に配合餌料に慣れさせていきます。

理由はよく判らないのですが一般的に大量のヒラメが飼育されている試験区では容易に、配合餌料に餌付けることができますが、飼育している魚の数が少ない試験区では、この配合餌料への餌付けにとっても苦労します。

配合餌料への餌付けを失敗してしまうと、ヒラメは配合餌料にはまったく関心を示さず、時には餓死してしまうこともあります。

そこで、なかなか配合餌料に餌付かない試験区のヒラメには、画像のように海から小魚（画像の小魚はトウゴロウイワシの稚魚）を捕ってきて与えています。

幸いにも、本年度は多くの小魚が研究所の前に出現しており、このような試験区の魚も本年度は元気に大きくなっています。

（栽培技術部 長谷川 理）

## トウゴロウイワシと摂餌するヒラメ（動画）

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583016.html>

## ○海流八ガキ調査にご協力を！！

8月16日（月曜）午前中に相模湾において八ガキ500枚を7地点から漂流させました。

これは、相模湾内でシラスや卵が、潮流により漁場までどのように輸送されるのかを調査する一環として行ったものです。

卵はもちろんのこと、シラスは遊泳力が成魚に比べ非常に弱いので、沿岸のどこの漁場に辿り着くかは、湾内における潮流の向き・強さが大きく関わってきます。

相模湾のシラス漁では、平塚を中心とする奥部では豊漁なのに、江ノ島以東の三浦半島側の海域では全く獲れないといった状況が度々あります。

相模湾が決して広い湾ではないことを考えると、この現象をうまく説明できる理由がまだ見つかっていません。

シラスの漁況予測の研究をしている私としては、是非ともこの点を明らかにして、より精度の高い予測を出せるようにしていきたいと考えています。

そこで、メルマガ読者皆様にはお願いです！ もし、浜辺や磯場において当調査で漂流させた八ガキを見つけられましたら、必要事項を記入の上、ご面倒様でも漏れなくポストへ投函して頂きますようお願いいたします。

この調査の成果は、皆様からの回収率にかかっております！

(資源環境部 船木 修)

海流ハガキは、こんな感じです。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583017.html>

-----  
[最近のホームページ更新情報(8月20日) ]

横浜市の本牧沖合で、青潮現象が確認されています。

-----  
[編集後記]

海流ハガキについて担当者に確認したところ、すでに50枚以上回収されているようです。ご協力ありがとうございます。

一カ所にまとめて打ち上げられることもあるようで、同じ筆跡で何枚も丁寧に必要事項をお書きいただいているハガキもありました。

これからまた海辺に行かれることがあるかと思いますが、記事に示したようなハガキがありましたらぜひご返送いただきますようお願いいたします。

-----  
■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：神奈川県水産総合研究所 企画経営部 担当 小川

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057-1

## グルメなヒラメ

---



飼育されているヒラメ



餌になったトウゴロウイワシ

●ヒラメが餌を食べる様子

●[3.5M : mpg形式 \(重たければ、右クリックして一度保存してからご覧ください\)](#)

---

[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057-2

## 海流八ガキ調査にご協力を！！



海流八ガキ。官製八ガキがビニールに密閉されています。拾われた方は、拾った場所、日時をご記入いただきポストに投函してください。よろしくお願いします。

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メルマガ058

-- Fish-mag >° )))< -----

／KN／ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.058 2004-09-03

~~~~~

## □□ 研究員コラム

- ・ 播いて獲る・こっそり盗られる「アワビ」（栽培技術部 沼田 武）
- ・ 一都三県漁海況速報の作り方（海洋情報部 樋田 史郎）

### ○ 播いて獲る・こっそり盗られる「アワビ」

相模の海には1300種余りの沢山な魚介類が生息し、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まれています。

三浦半島から相模湾にかけての沿岸岩礁域は、カジメ、アラメ、ワカメ、テングサなど数多くの海藻類が繁茂し、これらを餌にするアワビやサザエ、トコブシが豊富に棲息する磯根漁業の優良な漁場でした。

いまでも、東京湾口部の観音崎や久里浜周辺にカジメ群落は残存していますが、全体的には植生群落は狭小化しつつあり、貝類の漁獲量も減ってきていますが、特にアワビはその傾向が顕著になっています。

このため、漁業者は、アワビ資源の回復・増大を図るため、小型貝を採捕しない、10月から12月の産卵時期には禁漁にするなどの資源保護対策のほか、人工生産されたクロ、メガイ、マダカのアワビ種苗を購入し、各地の地先に放流するようになりました。

放流した種苗は、2－3年後には漁獲制限サイズの11cmを超えて、みづきや潜りなどの漁法により漁獲されるようになります。

平成14年では総漁獲量18トンのうち8割以上を放流貝が占めていますので、漁業者は身銭を切っても播いて獲る「アワビ栽培漁業」を生活の支えにしています。

「磯のアワビの片思い」の心情のごとく漁業者は天然アワビの復活を願っていますが、放流貝が獲れるのとは裏腹に天然貝はますます激減しており、その原因究明に当研究所でも努力している所です。

さらに、追い打ちを掛けるように漁業者の生活を脅かす事象として、各地での密漁の横行が上げられます。全国の漁獲量に匹敵するのではと言われる密漁は、大切に見守ってきた漁業者にとって泣くにも泣けない由々しき犯罪行為です。

このため、最近では各地の警察署が磯荒らしの防止に力を入れていますので、知ってか知らずかは兎も角に、アワビやサザエを盗っていると現場での事情聴取や連行、取り調べとなり、最悪は新聞の社会面を賑わすようになります。

アワビは、サザエとともに本県沿岸の磯根漁業を支える重要な資源であり、漁業者は少しでも資源を増やしていこうと多大な努力をしていますので、検挙や送検などの憂き目に遭わぬよう、皆様にはくれぐれもご自重されますように。

(栽培技術部 沼田)

アワビの写真と密漁防止のチラシ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p784649.html>

### ○ 一都三県漁海況速報の作り方

「一都三県漁海況速報」をいつもご利用下さいましてありがとうございます。

おかげさまで、主要な検索サイトで「一都三県」あるいは「海況図」と入れるだけで、本速報が出るようにまできました。

お知り合いのかたにご紹介いただける際は、「検索サイトで一都三県」と言っていただけで済みます。

さて、「一都三県漁海況速報」そのものについては、メルマガの4号で紹介がありましたが、今回は実際にどのように作っているかをご紹介します。

#### 【誰が作っているか】

(その名の通り)一都三県の水産研究機関の海況担当研究職員が共同で作っています。

共同で収集したデータを一堂に集めたうえで、実際に頭を悩ませ図を作るのは、その中の当番の都県の担当者になります。

当番は基本的に2ヶ月間続きます。

#### 【データの収集】

前日10時から当日10時までの入手可能なデータを各都県で集めます。

データは、地先定点、ブイ、調査船、漁船、フェリー等による水温(一部は潮流)観測結果、人工衛星画像、伊豆諸島各島の潮位等、様々です。協力機関からFAXで送っていただいたり、漁業無線で連絡をいただいたり、収集方法も様々です。

#### 【データの集計】

13時半ごろまでに、専用の速報処理システムで、各都県が相互に送信します。

全都県の手元に同じデータが自動的に届けられます。

このシステムは、データ入力、メールによるデータ交換、作図の機能をもつデータベースを核にしたシステムです。

#### 【当番の作業】

全都県のデータが集ってから、図に水温、流速ベクトルをプロットします。プロットは、大抵5分メッシュで平均します(12分の1度のマス目毎に平均)。

そして、一番のヤマ、プロット図に鉛筆で等温線を描き入れていきます。

原稿ができあがったら、各都県にFAXで送って意見を求めます。特に修正意見等がなければ、製図ペンで清書します。

研究員自らが清書する場合がありますが、通常は非常勤職員(神奈川はバイト)のベテラン女性が職人芸で描きます。そして、清書した図を各都県にFAXで流して完成です。

#### 【完成図の後処理】

ここから先は、各都県の個別対応になります。

まずは、各都県の漁協等にFAXで配信します(各都県も同じ作業)。

神奈川の場合は、このほかに「ハローファクス」への登録、スキャナで取り込んでインターネット公開用の一連の処理を行ないます。以上、一通り終わると、ほどなく17時です。

#### 【等温線を描く苦労】

上記の作業の中で最も悩ましい作業は等温線の作図です。

この作業での一番の問題は、データの不足です。

気象は全国を網羅したたくさんの自動観測網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。

最高の条件であっても、入手できるデータは図中の海域をくまなく網羅できるものではありません。

つまり、この海況図は、現実の観測結果のみの単なる取り纏めではなく、データの無い場所の様子を推察する「現況の予測」なのです。

実際に水温データ得られた場所は、図中に「・」を付けており、それ以外は現況予測です。

(海洋情報部 樋田史郎)

※この記事の図解

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p784665.html>

※関連記事 メルマガ 4号

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583143.html>

※一都三県漁海況速報

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

-----  
[イベント情報]

●「海岸クリーンアップ・リレー放流」が開催されます！

海づくり大会の関連行事の、マダイ稚魚放流や海岸清掃等のイベントです。

平成16年9月11日(土曜)午前9時半受付開始(1時間30分程度)

三浦海岸マクドナルド前(荒天の場合9月23日に延期)

・軍手、帽子、タオルなどをお持ちください。

・動きやすく、マダイ稚魚放流時にはひざ近くまで海水に入れる服装で  
ご参加ください。

詳細は、豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

-----  
[最近のホームページ更新情報(8月25-31日)]

県水産職員著作物の紹介を更新しました。

漁況情報・浜の話題No04-14(平成16年8月23日号)を掲載しました。

-----  
[編集後記]

一都三県漁海況速報は、アクセス数から判断しても人気No1のコーナーで、非常に多くの方にご利用いただいています。記事にもあるとおり様々な条件で自動化できない事情もあり、各県の担当者の苦心の作ということをご理解いただければと思います。

また、日々のデータを表示するスクリプトも全て職員の手作りです。そのため至らないところもあると思います。

御意見等お寄せ頂ければ幸いです。

-----  
■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：神奈川県水産総合研究所 企画経営部 担当 小川

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。

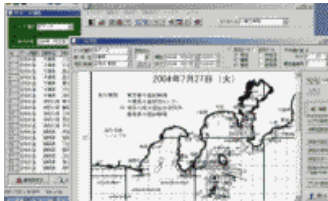


# 神奈川県水産総合研究所 メールマガジン058-2

## 一都三県漁海況速報の作り方

### 一都三県漁海況速報の作図過程

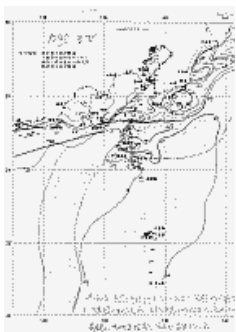
#### 速報システムによるデータの集計とプロット



速報システムの表示例

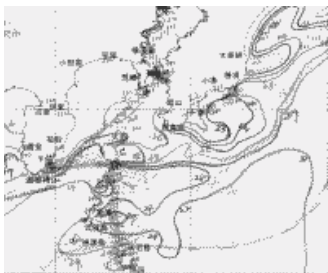
画面の中の図では、水温は5分メッシュ平均でプロットされている。

#### 当番県の作業 手で描く

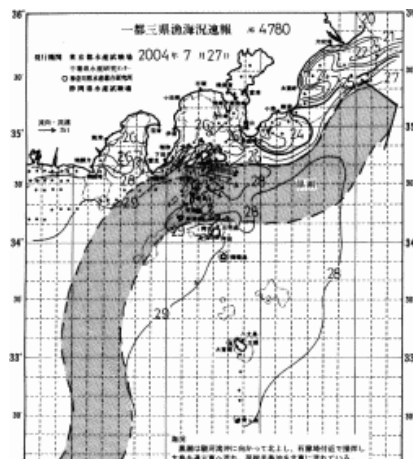


鉛筆描きの原稿の例

こちらのプロットは、メッシュ平均していない生のデータ



同上、拡大図



[完成図](#) (こちらのリンクは海況図データベースのページ)

## 一都三県漁海況速報の問題点

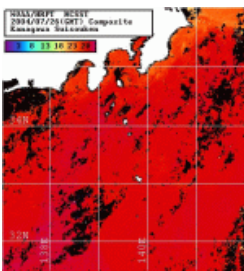
観測データが [ある程度存在する例] と [ほとんど無い例] を比較してご紹介します。観測データがほとんど無い場合も、現況予測をして発行しなければなりません。

### 観測データがある程度存在する例

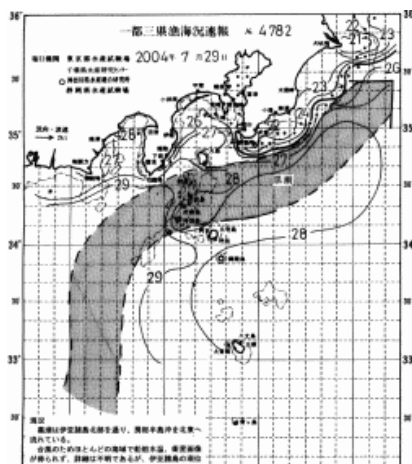
船による実測データは多くないが、衛星画像が得られたので、詳細な水温分布を描くことができた例



2004年7月27日



2004年7月26日 (こちらのリンクは海況図データベースのページ)



完成図(こちらのリンクは海況図データベースのページ)

[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 メルマガ059

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.059 2004-09-10

-- Fish-mag >° ))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.059 2004-09-10

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・アオギスを放流すべきかどうか（栽培技術部 今井 利為）
- ・黒潮大蛇行（海洋情報部 高田 啓一郎）

## ○アオギスを放流すべきかどうか

第25回豊かな海づくり大会は、横浜のみなと未来21地区(MM21)で2005年11月20日に開催されることになりました。

この豊かな海づくり大会は、全国からの漁業関係者に加え、天皇、皇后両陛下、衆議院議長、農林水産大臣、神奈川県知事、横浜市長などの出席のもと栽培漁業の振興を目的に開催されます。

第1回の大会は昭和56年に大分県で開催され、各県が持ち回りで25回を数えています。

ちなみに、第1回に先立ち、神奈川県では全国初めての豊かな海づくり大会を昭和55年に横須賀市長井漁港で行いました。

これらの大会は、豊かな海づくりを国民に広く知ってもらうため、栽培漁業対象種である人工種苗の放流祭がメイン・イベントとなってきました。

かながわ大会は、今までの大会とは異なり、過去、現在、未来の漁業・環境・食文化をテーマに、豊かな海づくりを総合的に取り上げ、首都圏と全国の人々に、水産業に対する理解を深めてもらう企画です。

この大会では、東京湾、相模湾の魚介類、神奈川県における栽培漁業対象種に加え、東京湾の環境を象徴するアオギスを展示します。

今回展示するアオギスは、平成8年に財団法人海洋生物環境研究所が福岡県の曽根から入手した親を基に人工種苗生産したものです。

江戸時代から昭和の高度経済成長前まで東京湾の浅瀬で脚立釣りというアオギスを釣る風景がありました。

釣り名人の服部善郎氏によれば、ご自身では昭和42年に千葉県の浦安で釣ったのが最後で、昭和50年に漁業で獲れたとの情報を得ているが、その後、東京湾で捕れた記録はなく、絶滅したのではないかと語っていました。

このアオギスの生息地は汽水域があり、浅い砂地の広大な干潟が必要とされ、東京湾には、現在、このような環境はありません。

東京湾の漁業は、かつて、この広大な干潟域で生産されるアサリ、ノリ、イシガレイなど約10万トンの生産をあげていましたが、近年の漁獲量はわずか2万トンに激減しています。

東京湾を豊かな海に戻すためには、アオギスが棲めるような、浅海域と汽水域の回復が必要です。

現在、福岡県産の親を使って人工種苗したアオギスを東京湾に放流しているのか議論がでています。

第一の論点は、他の海域に生息していて遺伝子が異なる可能性があるものを東京湾に放流してもいいものかどうか、第二の論点は、アオギスの生息環境が整っていない東京湾に放流するのは、いかがなものかということです。

水産総合研究所内でも賛否両論ありますが、私は、第一の論点は、絶滅したならば、佐渡の朱鷺と同じように、回復することも必要ではないか、との意見です。

第二の論点に対しては、卵と鶏の議論になってしまいますが、アオギスを東京湾の環境回復のシンボルにして、首都圏の人々に東京湾に対する関心呼び起こせたらと考えています。皆様はどのようにお考えでしょうか。

(栽培技術部 今井利為)

NO46でもアオギスを取り上げています。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583043.html>

No46で掲載したアオギス写真と動画

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p785266.html>

第25回全国豊かな海づくり大会

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

-----  
○黒潮大蛇行

過日の新聞に「黒潮大蛇行」との記事が掲載されました。

黒潮は、亜熱帯を東から西へ流れる北赤道海流に端を発し、フィリピンの東から台湾東岸を通って東シナ海に入り、屋久島・種子島と奄美大島間のトカラ海峡を抜けて日本の南岸に沿って北東に流れ、房総半島沖で向きを変えて東進する世界有数の海流です。

日本の南岸を流れる黒潮の流れ方には大きく2つのパターンがあって、一つはトカラ海峡を抜けた黒潮が紀伊半島から遠州灘沖で大きく流路を変え、南へ400-500kmほど南下してから再び北上し、伊豆諸島西側で東向きを変えて房総半島沖へ流れる大蛇行型、もう一つがこのように大きく蛇行しない非大蛇行型です。

非大蛇行型であっても、関東近海で小規模な蛇行をすることがしばしばあり、これを離岸型、四国から本州南岸をほぼ直進するものを接岸型と呼んでいます。

実は、この分類は気象庁が採用しているもので、海上保安庁や水産関係機関では、大蛇行型をA型、接岸型をN型と呼び、離岸型を蛇行の位置によって、さらにB、C、Dと細かく区分しています。

大蛇行は特異な現象ではなく、数ヶ月から数年間続く安定したパターンの一つで、昭和28年からこれまで6回発生しています。

また、大蛇行型、離岸型を問わず、黒潮が蛇行すると黒潮と本州南岸との間に下層から海水が湧き上がり冷水渦ができます。

黒潮は、本県の沿岸や沖合いの海の様子…海況に大きな影響を与えますので、漁業者にとって大きな関心事となっています。

ところで、房総半島沖を東へ流れていった黒潮の行方を知っていますか。黒潮は、黒潮続流、北太平洋海流となって北アメリカ大陸近くまで流れ、南下して再び北赤道海流に戻ります。つまり、黒潮は太平洋を循環する大きな流れの一部の名称です。

地球規模の海水の流れには風成循環と熱塩循環があります。

風成循環は風と地球の自転によって生じるコリオリの力で引き起こされる水平方向の海水の流れで、一般的に○○海流と呼ばれているものです。

一方、熱塩循環は海水の密度の違いなどによって引き起こされるもので、グリーンランド沖や南極近海の海水が沈み込み、深層水となって世界の海洋を巡

る深層大循環が代表例です。

(※)黒潮流型図は、当所ホームページ「神奈川県近海海況予報→黒潮流型についての説明」で見ることができます。

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/Kakubu/Kaiyo/kuroshio/kuroshio.htm>

-----  
[イベント情報]

●「海岸クリーンアップ・リレー放流」が開催されます！

海づくり大会の関連行事の、マダイ稚魚放流や海岸清掃等のイベントです。

平成16年9月11日（土曜）午前9時半受付開始（1時間30分程度）

三浦海岸マクドナルド前（荒天の場合9月23日に延期）

- ・軍手、帽子、タオルなどをお持ちください。
- ・動きやすく、マダイ稚魚放流時にはひざ近くまで海水に入れる服装でご参加ください。

詳細は、豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

-----  
[最近のホームページ更新情報(9月7日)]

漁況情報・浜の話題No04-15（平成16年9月7日号）を掲載しました。

-----  
[編集後記]

アオギスを放流するかどうかについては、（社）日本水産資源保護協会が事務局を努める「豊かな東京湾再生検討委員会 アオギス再生特別委員会」において検討が始まっております。また、一般の方へのアンケート等も予定されているようです。

一部メディアでは、放流を前提にした報道が行われているようですが、きちんとした議論の積み上げによる判断を期待しています。

（社）日本水産資源保護協会

<http://www.fish-jfrca.jp/index2.html>

-----  
■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 担当 小川

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 メルマガ060

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.060 2004-09-17

-- Fish-mag >° ))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.060 2004-09-17

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・磯でよく見かけるカワイイやつ -キヌバリ- (栽培技術部 滝口 直之)
- ・マアナゴの旅- 2 (資源環境部 清水 詢道)

### ○磯でよく見かけるカワイイやつ -キヌバリ-

アワビやサザエなどの磯根資源調査のために海に潜っていると、よく見かける魚にキヌバリがあります。

成魚でも15cm位の小魚で、単独で磯の周辺にいるハゼの仲間です。  
黄色く縁どりされた黒い横縞模様が特徴です。

手づかみでも捕まえることができるのでは?と思うくらいの距離でも人を怖れることなく、ダイバーの周りをゆっくりと泳ぎ回る様子を見てみると、カワイイやつ!とってしまいます。

それと同時に、自分が幼いころを思い出されます。

小学校に入学する前、いわゆる新興住宅地に引越してきたのですが、当時家の近くでは家の新築工事や下水道の敷設工事をいたるところでやっていて、大工さんの作業やシャベルカーなどの重機を巧みに操る様子を眺めているのが好きでした。

私としては邪魔にならないようにと幼いながら気を使っていたつもりでも、たまに「邪魔だからあっちへいけ!」と怒鳴られることもありました。

逆に優しいおじさんもいて、休憩時間中のおじさん達の輪の中に招かれて、コーラをご馳走になったこともありました。

水中で出会うキヌバリを見ると、なぜか大工さんなどの作業を眺めていた幼かったころの自分を思い出し、それがカワイイやつと感じさせられるのでしょうか。

ちなみに、キヌバリの英語名はSerpentine gobyというそうです。ヘビのようなハゼとか陰険なハゼといった意味になります。

どうも、欧米人のキヌバリに対するイメージは私とだいぶ違うようです。キヌバリは単独で行動するとはじめに述べたように、キヌバリは縄張りを持てます。

もしかしたら「邪魔だからあっちへいけ! 縄張りから出て行け!」と怒鳴っているのかもしれないね。

(栽培技術部 滝口直之)

キヌバリの画像はこちらからご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583009.html>

### ○マアナゴの旅- 2

3-4月に葉形仔魚として東京湾にやってきたマアナゴは、湾内の豊富な餌を食べて栄養を蓄積し、変態して親と同じ色、形になりますが、このときの大きさは約8cm、鉛筆より細く、弱々しくみえます。



その後の成長は早く、9月には約20 cm、12月には約30 cmと大きくなっていきます。

このマアナゴが、いつ、どのくらいの大きさに産卵場に向けて旅立つのか、ほとんどわかっていません。

これまでに私たちの調査で東京湾で採集されたマアナゴの最大全長は63 cmですが、横須賀で98 cmのマアナゴを釣った、という確かな情報もあり、何年東京湾で生活しているのか、も謎です。

ただ、日本全国どこでも、60 cmを越えるような大型のマアナゴはほとんどが雌で、しかも生殖腺は発達していない、ということがわかっています。

このことは、種類は違いますが、ヨーロッパのアナゴでも同じであるといわれています。

大型の雄がいないのはなぜなのか、雄のほうが漁獲されやすく結果としてすくなくなってしまう、雄の成長が遅いために大型の雄が少ない、などの可能性もありますが、これまでの調査の結果からは、そういうことはなさそうです。

とすると、雄のほうが早く（小型のうちに）産卵場へ旅立つ、という仮説が可能になります。

そして、産卵場では自分より高齢の雌との間で、再生産が行われる、というわけです。

この仮説を確かめるには、産卵場へ向かうマアナゴの群れを採集して、性別と生殖腺の発達具合を調べるしかありません。

でも、いつ、どこで調査すればいいのか？ウナギでは、東シナ海の表層を明らかに産卵場に向かう群れが見つかったことがあります。

ウナギとマアナゴでは、考えられている産卵場の位置は大分違っていますが、産卵場への旅は、葉形仔魚が日本にやってくる時とは逆に、黒潮の流れに逆らって進まなければならない、そういくつも道があるとも思えません。

東シナ海でのマアナゴ調査、是非取り組んでみたいテーマです。

(資源環境部 清水 詢道)

マアナゴのオスとメス

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583010.html>

マアナゴの旅 1はこちら

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583036.html>

[ウーミイPRのお願い]

豊かな海づくり大会かながわ実行委員会では、大会のPRのため、ウーミイ及び大会テーマの普及をお願いしています。

また、ウーミイグッズを販売していただける企業を募集しております。

詳細は、第25回全国豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

[最近のホームページ更新情報(9月10日)]

漁況予報「いわし」2004年9-10月漁期を掲載しました。

[編集後記]

9月11日に三浦海岸で実施されました「海岸クリーンアップ・リレー放流」には、500名もの方にご参加いただきました。ありがとうございました。

参加者の方々には、マダイ稚魚1千尾の放流や、砂浜清掃にご協力いただきましたが、清掃では1時間あまりで2tものゴミが集まりました。

なお、このイベントは「第25回全国豊かな海づくり大会」の関連イベントとして開催されました。

当日の写真はこちらからどうぞ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583011.html>

-----  
■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 担当 小川

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。

# 神奈川県水総研 メールマガジン060-1

## カワイイやつ -キヌバリ-



キヌバリ 三浦市城ヶ島沖水深4 m  
いつも泳ぎ回るハゼ科の魚 幼魚時は群れるが成長すると単独行動  
日本海側に生息するものは、尾びれの付け根に横縞がもう一本増える

[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060-2

## マアナゴの旅 - 2

---



アナゴのオス（小さい方）とメス（大きい方）



アナゴメスの生殖腺を解剖して調べます。このサンプルでも未発達です。

---

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メールマガジン060-3

## 海岸クリーンアップ・リレー放流@三浦海岸



たくさんの方にご参加いただきました。



小網代での放流用マダイ積み込み



放流したマダイ稚魚



1千尾のマダイが放流されました



ウーミイも大人気です

こちらもご参照ください。 [第25回全国豊かな海づくり大会ホームページ](#)

---

[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 メルマガ061

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.061 2004-09-24

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・早く芽を出せアマモたち（栽培技術部 工藤 孝浩）
- ・学会はどんなところ？（企画経営部 小川 砂郎）

### ○早く芽を出せアマモたち

No.49（6月29日）でアマモの種子が成熟していく様子を紹介しましたが、その後の経過をお知らせします。

2つの大水槽に収容された1万本の花枝（かし）は、7月上旬には全て枯れ果てて底に沈みました。

水槽の底にたまった厚さ数cmの腐食質の中には、数え切れないほどの褐色に熟したアマモの種子が見え隠れしています。

いよいよこれらを取り上げる時期になりました。

夏休みの真ん中の7月31日（土曜）、小学生からお年寄りまで約70名のボランティアの方々が朝から水総研に集まり、種子を取り上げる作業を行いました。

水槽の底を網でさらい、フルイにかけて海水で何度も洗浄し、最後にピンセットで一粒ずつ種子を拾い出すとても地道な手作業です。

子供たちの集中力は半日ももちません。

そこで、午後からは水総研の近くにある天然アマモ場へと子供たちを引き連れ、スノーケリングで本物のアマモを観察してもらいました。

子供たちは大喜びでアマモの中を泳ぎ回りました。

この間も大人たちは黙々と作業を続け、何とか1日で約20万粒の種子を拾い上げ切ったのです。

種子は、水温が20℃を切る11月にならないと発芽しません。その間、種子が腐ったりしないように、活性炭を使ったり冷蔵庫に入れたりして様々な方法で保管します。

一方、8月13日からは1,200粒の種子を用いて発芽促進の実験を始めました。

淡水に浸けたり水温を下げたりして発芽を促し、通常ならばやっとならば芽が出始める11月中旬の時点で20cmを超える苗に仕立てるのが目標です。

これは、来年の11月に開催される豊かな海づくり大会に移植用の苗を提供できるかを見極める重要な実験なのです。

9月21日現在、約100株が発芽し、最大7cmに育っています。目標クリアに向け、早く芽を出せ！育て！と気をもむ毎日です。

（栽培技術部 工藤孝浩）

種子選別会の様子と冷却中の水槽

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p784623.html>

No49の記事、アマモの水槽

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583035.html>

### ○学会はどんなところ？

神奈川県水産総合研究所は、その名のとおりに県内の水産に関する研究を行うところですよ。

その成果は、各事業の報告書にまとめられたり、年1回発行される研究報告に掲載されることとなります。

研究報告へ投稿された論文は、それぞれ所内の研究員2名ずつがレフリーとなり、掲載に値するか審査を行うこととなっています。

しかし、研究の内容をより厳しく評価してもらうためには、専門分野の研究者が多く所属している「学会」に報告したり、論文を投稿して、外部の方からの審査を受ける必要があります。

では、水産に関する学会はどのようなものがあるでしょうか。

これは調べると、ものすごくたくさん出てくるのですが、一部ご紹介いたします。

水産系で一番大きいのは、「日本水産学会」でしょうか。約5000名の会員が所属されているとのことですよ。

海洋環境に関しては、「水産海洋学会」、水産工学では「日本水産工学会」等があります。

生物系では、「日本魚類学会」や「日本貝類学会」、「日本藻類学会」等があります。

そして、私が所属している漁業経済関係の学会は、「漁業経済学会」、「地域漁業学会」、「北日本漁業経済学会」の3つがあります。

残念ながら経済系の学会の会員数は、それほど多いとは言えないのですが、年一回行われる大会の際には、いつも顔をあわせる先生方や研究者も多く、貴重な情報交換の場となります。

「学会」というと、敷居が高く、専門的な話ばかりしているという印象が強いでしょうし、縁がないと思っている方も多いでしょう。

しかし、大会にあわせて開催されるシンポジウムでは、毎年様々なテーマについて、研究者がいろいろな意見を熱く交わします。

後日、この内容は文書としてまとめられるのですが、その真剣さや熱気は会場でしか味わえないかもしれません。

漁業関係者や水産関係の仕事をされている方をはじめ、少しでも興味があるという方は、ぜひ一度参加してみたいかがでしょうか。

(企画経営部 小川 砂郎)

学会の様子と学会誌の表紙

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p784624.html>

[ウーミイPRのお願い]

豊かな海づくり大会かながわ実行委員会では、大会のPRのため、ウーミイ及び大会テーマの普及をお願いしています。

また、ウーミイグッズを販売していただける企業を募集しております。

詳細は、第25回全国豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

[編集後記]

今回、記事を書くために各研究員から学会誌をいろいろお借りしました。これだけたくさん集まると表紙を眺めるだけでも楽しいものです。

最近には特にきれいなデザインのものが増えました。学会毎の個性もよく出て



いると思います。

(表紙の写真は、上の記事を参照ください)

---

■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 担当 小川

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061-1

## 早く芽を出せアマモたち



アマモの種子の拾い上げ。とても根気が必要です。



スノーケリングで本物のアマモを観察



冷水による発芽促進実験



少し芽が出てきています

[記事に戻る](#)

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061-2

## 学会はどんなところ？ / 学会誌の表紙



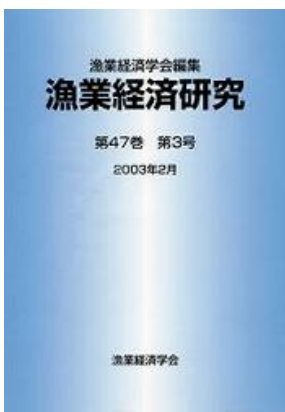
シンポジウムの様子 [\(北日本漁業学会\)](#)



熱心に聞く参加者 [\(漁業経済学会\)](#)

## 学会誌の表紙を集めてみました

※著作権はそれぞれの学会に帰属します (順不同)



[漁業経済学会](#)



[\(右\)](#)



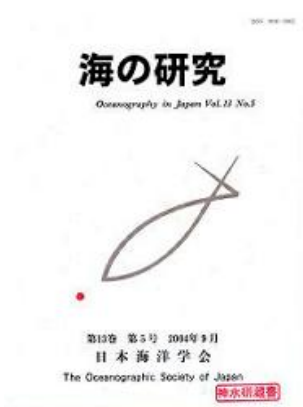
[地域漁業学会。最近デザインが新しくなりました \(左\)。 / 旧表紙](#)



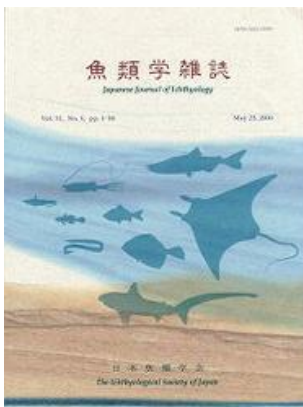
北日本漁業経済学会



日本水産学会 (左) / 日本水産学会 (英文) (右)

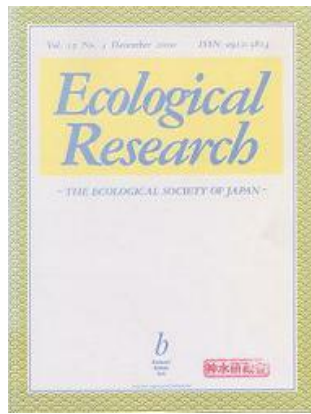


日本海洋学会 (左) / 日本海洋学会 (英文) (中) / 日本海洋学会沿岸海洋研究部会 (右)



魚類学会 (左) / 魚類学会 (英文) (右)

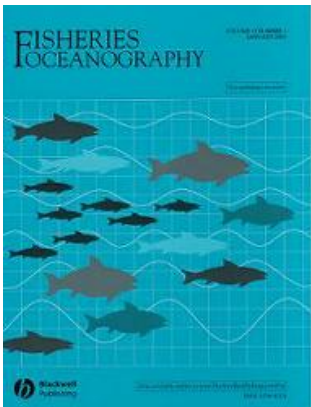




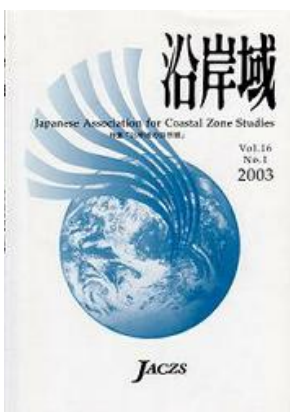
[日本生態学会 \(左\)](#) / [日本生態学会 \(英文\) \(右\)](#)



[日本藻類学会 \(左\)](#) / [日本藻類学会 \(英文\) \(右\)](#)



[水産海洋学会 \(左\)](#) / [水産海洋学会 \(英文\) \(右\)](#)



[日本沿岸域学会](#)



[応用生態工学会](#)

その他にも、[日本貝類学会](#)や[日本ベントス学会](#)等いろいろな学会があります。

---

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メルマガ062

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.062 2004-10-1

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.062 2004-10-1

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・寒暖の差がはなはだしいはなし (内水面試験場 井塚 隆)
- ・大型定置網 (モデル網) の側張り強度の検討会  
(相模湾試験場 石戸谷 博範)

### ○寒暖の差がはなはだしいはなし

学生時代に友達4人で、とある湖へワカサギを釣りに行きました。  
下調べなどはしていません。

ボート屋の親父は「今シーズンは釣れないから止めて、ドライブでもした方が良い」と言います。

冬の寒い朝に早起きすること、寒い懷からボート料金を払うことは、学生にとってはただならぬ一大事です。

寒々しい助言に憤慨しながらも、後には引けず挑みましたが結果は散々。4人で7尾でした。

坊主に終わった友達にすべてを託し、翌日にはワカサギ唐揚げ弁当なるものを作って来てくれて皆で食べましたが、一人当たり1.75尾の分け前では美味しかったか否かの記憶さえありません。

翌年、学園祭で出店をやることになりました。運営委員会には非公認のワカサギ天ぷら屋です。

寒い釣果に懲りてワカサギが嫌いになっていましたが、先輩の命令は絶対です。

でも、夜通し車を飛ばして辿り着いた湖には、ワカサギが暖かく待っていておりました。

鈴なりに揚がった魚が銀輪を撒き散らす様子は、「釣」ではなく「漁」といった感がありました。

数千尾の釣獲魚は好評につき完売で、お客さんの泥酔指数に比例して価格を吊り上げるといふ販売戦略と相まって、我々の懷を暖めてくれたのでした。私はワカサギが好きになりました。

ワカサギは一定数の放流を行っていても、年によって資源が大きく変動することが一般的に知られています。

卵から孵化した仔魚をそのまま湖へ放流するので、放流時期の餌環境がその後の生残・成長に大きく影響すると考えられます。

県内では芦ノ湖、丹沢湖、相模湖、津久井湖において、年間合計10億粒もの種卵が増殖事業に用いられており、近年は良い釣果が得られています。

内水面試験場でも県内湖の資源量を高位安定化させるべく、種卵の大量生産技術や放流方法の改良等について研究しています。

[http://www.agri-kanagawa.jp/naisui/n\\_wakasagi.html](http://www.agri-kanagawa.jp/naisui/n_wakasagi.html)



考えてみれば、あのボート屋親父の助言は優しく暖かな言葉でした。

今はインターネット等により、釣果情報を容易に知ることができます。皆さん！ちゃんと下調べをしてから心暖まるワカサギ釣りを楽しんでみてはいかがでしょうか？

(内水面試験場 井塚 隆)

内水面試験場のホームページ

[http://www.agri-kanagawa.jp/naisui/n\\_index.html](http://www.agri-kanagawa.jp/naisui/n_index.html)

芦之湖漁業協同組合のホームページ

<http://www.ashinoko.or.jp/>

○大型定置網（モデル網）の側張り強度の検討会 小田原市漁業協同組合が開催

小田原市漁業協同組合では、相模湾の急潮に耐久し金庫網付き大型箱網による漁獲安定を目指したモデル定置網（米神漁場）を操業している。

この度、急潮に対する漁具防災の一環として、最も消耗した側張りワイヤーロープ（φ40mm、φ38mm）を6年で交換、その資材の強度試験を実施、去る8月31日に報告会を相模湾試験場大会議室で開催した。

急潮被害は一度被災すると数千万円から数億円の経済的損失が発生し漁業経営を大きく圧迫する。

試験結果では「6年間の流れの記録と回流水槽による実験結果から側張りに作用した力積値を求めて疲労が最も大きい運動場沖側から交換作業に着手したこと。

強度試験は台浮子下の屈曲部、通常直線部等、詳細に行われ、最も疲労した台浮子下屈曲部でも、JIS強度を上回る値を示すことが分った。

今後も、被覆の痛みや急潮、波浪による損傷に十分注意しながら、安全を考慮して、他の箇所も7年を目途に交換を進められたい。」とした（石戸谷）。

最後に高橋征人組合長が「漁場若手の皆さんにワイヤーロープの強度試験を検分してもらい、定置網を支える側張りの重要性を理解してもらえたと思う。

定置網は組合の生命線であり、不測の事態は避けなければならない。

漁具資材で、少しでも不安に思うことがあったら、ためらわず言って来てもらいたい。組合で早急に対応したい。

今後も試験場の漁場診断を受けながら良い漁が出来るように協力しよう。」と結んだ。

台風、黒潮、内部波と相模湾の急潮は繰り返し発生する。

これは、大魚群の来遊を期待する外洋性海域の宿命的な自然現象である。

定置網漁業者と試験場が両者の知見と技術を結集してこの課題に取り組み、急潮事故ゼロを実現する日もそう遠いことではないように感じる。

(相模湾試験場 石戸谷博範)

モデル網のワイヤーロープ検査

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583006.html>

相模湾試験場

<http://www.agri-kanagawa.jp/sagami/menu/menu.asp>

[ウーミイPRのお願い]

豊かな海づくり大会かながわ実行委員会では、大会のPRのため、ウーミイ及び大会テーマの普及をお願いしています。

また、ウーミイグッズを販売していただける企業を募集しております。

詳細は、第25回全国豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

---

[編集後記]

早くも10月です。そろそろ涼しくなってきました。

さて、10月はイベントが目白押しです。

本日10月1日（金曜）には、小田原でシンポジウムが行われております。

「相模湾の環境保全と水産振興」シンポジウム

<http://www.jamstec.go.jp/REMOTE/conf/data/20041001001165.html>10月24日（日曜）には三崎港町まつり

<http://www.miura-cci.com/event/sakana/index02.htm>10月31日（日曜）は小田原さかなまつり

<http://www.city.odawara.kanagawa.jp/suisan/event/event2.html>がそれぞれ開催されます。

---

■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 担当 小川

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062

## 大型定置網（モデル網）の側張り強度の検討会 小田原市漁業協同組合が開催



ワイヤーロープの検査



汚れて交換前のロープ



新しいロープ

全て定置網の網を支えているロープです。 [定置網はこんな形をしています（相模湾試験場のホームページ）](#)

[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 メルマガ063

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.063 2004-10-8

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.063 2004-10-8

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・池のマダイの警戒心？（その1）（栽培技術部 一色 竜也）
- ・芦ノ湖の名物？（資源環境部 岡部 久）

## ■イベント等のお知らせ

### ○池のマダイの警戒心？（その1）

水産総合研究所には本館の横に大池と呼ばれる海水の大きな池があります。ここにはマダイが飼われており、施設見学の一つの目玉になっております。

水産総合研究所が水産試験場であった頃、当時の施設にも大池がありマダイが多数飼われておりました。

そのマダイが自然産卵を行い、その卵を使って本県のマダイ種苗生産が始まりました。

さて、大池を覗いてみましょう。マダイが群を成して集まってきます。そこそ池の鯉といった感じです。餌をやるとすごい勢いで喰いついて来ます。

見学者の方々にも餌を与えてもらっており、マダイの迫力ある反応に大喜びしていただいております。水産総合研究所にとって大池のマダイとはシンボル（アイドル？）的な存在と言えます。

餌には配合餌料という人工の粒状の餌を与えておりますが、サバやイワシ、ヒラメといった魚の身や内臓からブドウ、スイカの皮まで、食物であればほぼ何でも食べます。

天然魚は、エビ類、カニ類、シャコ類などの甲殻類を中心に、ヒトデ類などの大型の底性生物や魚類など多く種類の餌を食べていますが、スイカの皮まで食べる池のマダイの悪食ぶりには驚いてしまいます。

このように大変貪欲で悪食な大池のマダイですが、私を与えた餌の中で喰いつかなかった物があります。

喰いつくどころか、集まっていた群がバラバラになって逃げてしまったのです。その物とはいったい何だと思いませんか？

その物とはマダイの切り身です。

ある日、魚市場で収集したマダイのサンプルを測定した後、大池のマダイが食べられる大きさに切って大池に投げ込みました。

一つ目はいつも通り喰いちぎっておりましたが、2つ目を与えると群が四散してしまいました。

もう一つ別の場所に投げ入れると、水面に落ちた音に反応してマダイが集まって来ましたが、餌がマダイの切り身だと気がつくとその群もバラバラになって逃げて行きました。

さすがの悪食マダイでも同種を食べるようなことはしないのかと感心しました（マダイにマダイの切り身を餌とした己の悪行は忘れて・・・）。

今度はマダイの切り身だと気がつきにくいように、肉だけをそぎ取って与えてみました。しかし、これにも喰いつきませんでした。

その後、いつも与えている配合餌料を与えましたが、あまり喰いつきが良くありませんでした。

マダイの切り身はマダイを逃避させる何らかの要因があるのでしょうか？  
(次回へ続きます)

(栽培技術部 一色 竜也)

大池とマダイの写真

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583004.html>

○芦ノ湖の名物？

8月後半の夏休みに、家族で箱根へ出かけました。

旧街道沿いのバンガローに2泊して、昼は車で芦ノ湖へ。

海辺に住んで海の仕事をしていると、時々山に出かけたくくなります。

芦ノ湖といえば何を思い浮かべますか？。海賊船のような遊覧船？、大涌谷から下りてくるロープウェイ？、あるいは杉並木や関所などの史跡でしょうか。

私は水産屋ですので、天皇家へも献上されるワカサギや、多くのルアーマンを魅了するニジマスなどの鮭鱒類になってしまいますが、忘れてならないのが日本で初めて芦ノ湖に放流されたブラックバスことオオクチバスです。

魚食性の強い外来種であるオオクチバスは在来の淡水魚を食べてしまうことから、全国各地で蜜放流によると見られる分布拡大が問題となっており、ルアー釣りでは常識となっているキャッチアンドリリースを禁止する湖も増えています。

漁業者を守る立場から言えば、自分たちの近所でバス釣りができればという安易な考えからの密放流は、厳に慎んでいただきたいものです。

さて、芦ノ湖でのお昼ご飯。湖ではワカサギを釣るボートがいくつも浮かんでいます。

というわけでワカサギのフライ定食をと思い、食堂ののぼりや看板を物色していると、網元経営を謳う店の看板に「ブラックバス定食」とあるではないですか！

これは立場上？食わねばならんということで店に入り注文してみると、「今獲れてなくて、すみません」とのこと。

「でも、ミックスフライなら、ニジマスとヒメマス、ワカサギといっしょにお出できます。」というわけでそれを注文しました。

生まれて初めて食べるブラックバスのフライ。

感想はと聞かれれば、「普通の白身魚のフライ、意外にうまい」となります。

味にうるさい奥さんに一口あげると、「塩味と香辛料が多少きつめ」だそうです。やはり皮がくさいのでしょうか？

それでもお目当てのワカサギにヒメマス、ニジマスもおいしくいただきました。全く個人的ではありますが、新しい芦ノ湖の名物に「ブラックバス定食」を認定したいと思います。

最後に、全国に先駆けてプラスチック製ソフトルアーの使用を禁止し、水域環境はもとより、漁業資源の保全を図っておられる地元漁協の皆さんにエールを送りたいと思います。

(資源環境部 岡部 久)

-----  
[イベント情報]

●みうら漁協金田湾支所朝市部会の出張販売

10月11日(月曜)14時からダイエー金沢八景店の店頭において、出張販売を行います。金田湾の定置網で獲れた新鮮でおいしい地魚、季節の野菜等盛り沢山なので、是非ご来場ください

●三崎港町まつり：10月24日（日曜）

<http://www.miura-cci.com/event/sakana/index02.htm>

●小田原さかなまつり：10月31日（日曜）

<http://www.city.odawara.kanagawa.jp/suisan/event/event2.html>  
-----

[ウーミイPRのお願い]

豊かな海づくり大会かながわ実行委員会では、大会のPRのため、ウーミイ及び大会テーマの普及をお願いしています。

また、ウーミイグッズを販売していただける企業を募集しております。

詳細は、第25回全国豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>  
-----

[最近のホームページ更新情報(10月1-6日)]

漁況情報・浜の話題No04-16（平成16年9月30日号）及びNo04-17（平成16年10月6日号）を掲載しました。  
-----

[編集後記]

芦ノ湖のブラックバス移植の経緯については、赤星鉄馬著の「ブラックバス」という本に詳しいですが、元々"食用"のために放流されております。

私も以前、いただいたことがあります。かなりおいしいものでした。

消費者の方に、魚を買う際に重要視することを尋ねますと、「以前食べたことがある」という項目の重要度はかなり高い結果となります。普段ブラックバスを食べないのは、味の問題ではなく単に習慣の問題かもしれません。  
-----

■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 担当 小川  
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063

## 池のマダイの警戒心？（その1）



現在の大池



旧大池とマダイ卵の活け込み



出てこい♪ 出てこい♪ 池のタイ♪（王者の風格も何処へやら・・・）

[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 メルマガ064

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.064 2004-10-15

~~~~~

## □□ 研究員コラム

- ・池のマダイの警戒心？（その2）（栽培技術部 一色 竜也）
- ・魚は暑い時をどう過ごすか（資源環境部 秋元 清治）

## ■ イベント等のお知らせ

### ○ 池のマダイの警戒心？（その2）

（前回（vol.63）のあらすじ）

水産総合研究所の大池のマダイは魚の切り身はもとよりスイカの皮まで食べてしまう貪欲な悪食魚です。

しかし、マダイの切り身を与えると喰い付くどころか、群が四散してしまいました。マダイの切り身にはマダイを逃避させる要因がありそうです。

（本編）

かつて精子を採取するために大池のマダイを釣り上げる試験を行った時、再び標識をつけて大池に放すと、釣り上げられたマダイのみならず他のマダイも釣れなくなったそうです。

このような話を考え合わせるとマダイ同士で危険を知らせる伝達物質の存在が示唆されます。

こうした反応を起こす物質として忌避物質と警報物質の存在が知られています。

例えば、上流から哺乳類の皮膚のすすぎ水が流下すると、魚梯を上がるギンザケやマスノスケが忌避反応を示して遡上が一時的に止まることが知られており、哺乳類の皮膚から流出するL-セリンという忌避物質によって同反応が起こるとされています。

また、骨鰈類（コイやナマズの仲間）の多くでは同種の群、あるいは個体が捕食者に襲われて皮膚に傷がつくと、一斉に逃避反応を示して四散することが知られており、これは表皮中の棍棒細胞から流出する警報物質を他の個体が嗅覚器で受容して危険が伝達されるからとされています。

アブラハヤを使ったフリッシュ博士（ミツバチの社会行動研究でノーベル医学生理学賞受賞）の研究が有名ですが、現在ではこれら研究の追試に再現性が見られなかったことから、警報物質の存在は不確かなものになっています。

しかし、非骨鰈類のアユやヤマメなども釣り落とししたり、捌いた身や体液のついた手を釣り場で洗うと釣れなくなることを良く耳にします。

今回のマダイの例もあるように、魚にはお互いに危険を知らせる何らかのサインの存在が示唆されます。

警報物質の存在は、魚の資源量推定に大きな影響を与えられそうです。

現状の資源量推定法は簡単に言いますと、1回目の漁獲と2回目の漁獲では同じ確率で魚が獲れると仮定し、1回目と2回目の魚の減り具合から漁獲開始以前の資源量を逆算するやり方を行っています。

もし、1回目より2回目の方が魚は警戒して漁獲される確率が著しく低くなれば、漁獲の強さは過大に評価され、資源量は過小に評価される恐れがあります。



す。

つまり、本当は魚は居るけど獲れない魚は居ないと評価してしまうのです。

魚の獲れない原因が資源の減少にあるのと、魚の警戒心の増大にあるのとでは対処する考え方も方策も違ってきます。

魚の警戒心を資源量推定法に組み込むには、まずは警戒物質の存在と影響範囲、影響継続時間等といった魚の群集行動学的な基礎的な地道な調査研究が必要であり、今後もこうした謎を解明するための努力が必要不可欠と思われま

(前回) 池のマダイの警戒心? (その1) vol.63

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583003.html>

大池とマダイの写真

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p784530.html>

○魚は暑い時をどう過ごすか。

今年の夏は記録的な猛暑が続き、東京、横浜、千葉などでは年間真夏日の記録を次々と更新し、暑さで体調を崩された方も多かったのではないだろうか。

それでも我々人間は、恒温動物であるため多少暑くても汗を流して体温を調整できるが、変温動物である魚は体温の調節ができないため、好ましくない水温帯から逃げ出すほかはない。

これは、水温によって釣果がずいぶんと変わってしまうことをご存知の釣り人であれば、納得されるのではないだろうか。

近年、地球温暖化の影響で海水温が上昇しているとの話をほうぼうで耳にする。

それに加え、関東近海ではここ数年来黒潮が接岸しており、その影響で漁場の水温は平年よりも1-2.5℃程度高く推移している。

水温が上昇すれば、そこに生息している魚類にも影響が及ぶことは容易に想像できる。

黒潮の接岸傾向が始まって以降、伊豆諸島周辺のキンメダイ漁場では不漁が続いている。

不漁の原因は様々考えられるが、この内の1つに前述の水温の上昇が考えられる。

調査船でキンメダイ漁場の水温を観測したところ、0m,100m,200m層とも平年に比べてかなり水温が高いことが分かった。

通常、キンメダイは7-16℃程度の水温帯に生息していると考えられているが、現在の水温はこれを上回っているため、キンメダイはより低い水温帯を求めて、より深場か、黒潮の影響が少ない場所へ移動している可能性がある。

人間も夏になると避暑と称して、涼を求めて山や北の地に出かけるが、キンメダイの場合も水温が高くなるとより涼しい場所を求めて移動していることが考えられる。

しかし、一方で、キンメダイは漁場からあまり移動せずに、その成長変動(耳石)はエルニーニョなどの水温変動とよく連動するとの報告もある。

水温依存型の移動説か、あるいは水温無視型の不動説か、どちらが正しいかは今後の研究課題であるが、いずれにしても漁業の効率を高めるためには、水温変動に伴う魚群行動の変化について研究していくことが肝要であろう。

水温上昇に伴う魚類相の変化に関する研究事例は当研究所ホームページ相模湾の温暖化に関する一見解(pdf形式,60k) (三谷勇博士)をご参照下さ

い。

</uploaded/attachment/500123.pdf>

---

[イベント情報]

●三崎港町まつり：10月24日（日曜）

<http://www.miura-cci.com/event/sakana/index02.htm>

●小田原さかなまつり：10月31日（日曜）

<http://www.city.odawara.kanagawa.jp/suisan/event/event2.html>

---

[ウーミイPRのお願い]

豊かな海づくり大会かながわ実行委員会では、大会のPRのため、ウーミイ及び大会テーマの普及をお願いしています。

また、ウーミイグッズを販売していただける企業を募集しております。

詳細は、第25回全国豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

---

[編集後記]

現在、当研究所ホームページの新コーナーを準備中です。

「市場を歩く（仮題）」として、市場調査の際に撮影したり取材したことについてご紹介するものです。近日中に公開できると思いますので、楽しみにしててください。

---

■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 担当 小川

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064

## 池のマダイの警戒心？（その2）

---



マダイ餌付けの様子

[動画\(1.6M : mpeg形式\)写真をクリックするとダウンロードされます。](#)

---

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メルマガ065

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.065 2004-10-22

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.065 2004-10-22

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・おいしい魚と売れる魚（企画経営部 菊池 康司）
- ・赤潮の話（その1）（海洋情報部 山田 佳昭）

## ■イベント等のお知らせ

### ○おいしい魚と売れる魚

この研究所に来て、水産加工の担当となり一年がたちました。  
一年やってみて、慣れるどころか、戸惑うことばかりです。

一年やっていると、どうにか売れるようにならないものかと、様々な話に出  
くわします。クロアナゴや、メクラウナギ、最近ではヤドカリ、オキエソの相  
談がありました。

漁師さんは、オキエソのあまりのイカツイ姿とぬるぬるの粘液の感触が気味  
が悪いと、ほとんど捨ててしまい水揚げしたことがなかったということでした。

実はその漁師さんはその魚がなんであるかも知らなかったようです。

オキエソは、市場ではカマボコの加工原料として、大量にまとまった取引で  
流通しており、少なくとも100kg単位で扱われるので、5kgや10kgでは扱えな  
いという話でした。

しかし、オキエソの身をとってフードプロセッサーにかけると家庭でも簡単  
にすり身ができます。蒸せばかまぼこ、野菜くずを混ぜて揚げれば、簡単に、  
そして非常においしいさつま揚げができます。

何故、魚屋では売れないのか？私がおもうには、オキエソを見たこともない人  
は、漁師さんでさえ気味悪がったその姿に、買う気は起きないのでしょう。

そういえば私が就職したころには、キンメダイの資源管理にかかわる仕事を  
していたのですが、今では信じられないことに「金魚みたいな魚は、誰も買わ  
ない」とスーパーでは売っていませんでした。

しかし、今ではその市民権を確立し、どこへ行ってもおいしい魚として売ら  
れています。その裏には、キンメにかかわる多くの人「とにかく一度食べてみ  
て」と食べさせた努力がありました。

世の中には、まだまだおいしい魚が売られずにどこかへ行ってしまっている  
と思います。

どんな魚でも、その姿にだまされず、一度は食べてみてください。  
誰も知らないおいしい魚に出会うことができるかもしれません。

オキエソは今のところ少量でも扱うところを見つけてどうにか売れているよ  
うです。

（企画経営部 菊池 康司）

オキエソの姿

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583001.html>

○赤潮の話（その1）

赤くなくても赤潮です。

「近くの浜で赤潮が出てるけど。」

「どんな色ですか？」

「・・・?? 赤に決まってるじゃねえか。」

いえいえ、赤でない場合も多いのです。原因となる生物の種類や密度によって色はさまざまです。

神奈川の海では、朱色や茶褐色、緑色などがよく見られますが、かつて地方によっては、緑潮（ミドリツチオ）、青潮（アオツチオ）、白潮（シラツチオ）という呼ばれたこともあったようです。

呼び方がまちまちでは不便ですので、『海水中で、微小な生物（おもに植物プランクトン）が異常に増殖して、そのために海水の色が変わる現象』を『赤潮』ということになっています。

湖沼でも植物プランクトンによって水の色が変わる現象が見られ、『水の華』と呼ばれたりします。これこそ赤くないのですが、最近では『淡水赤潮』と言われるようになってきているようです。

大雨の後など、赤土が流出して海が茶色く濁ることがありますが、これは生物が原因ではないので赤潮ではありません。

また、ミズクラゲが大量発生して海が白く見えることがありますが、クラゲは微小な生物ではないで、これも赤潮とは言いません。

赤潮の発生といいますと、水質汚染と関連づけて話題にされることが多いですが、古くから見られたものでもあります。

（海洋情報部 山田 佳昭）

赤潮情報はこちらで提供しています。

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

[イベント情報]

●三崎港町まつり：10月24日（日曜）

<http://www.miura-cci.com/event/sakana/index02.htm>

●小田原さかなまつり：10月31日（日曜）

<http://www.city.odawara.kanagawa.jp/suisan/event/event2.html>

[ウーミイPRのお願い]

豊かな海づくり大会かながわ実行委員会では、大会のPRのため、ウーミイ及び大会テーマの普及をお願いしています。

また、ウーミイグッズを販売していただける企業を募集しております。

詳細は、第25回全国豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

[編集後記]

オキエソは、ヌルヌルしてますし、顔もいかにも深海魚！です。でも、味はたしかにおいしい。

釣りをされる方はその姿を見かけたことがあるのでは？

■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 担当 小川  
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065

## おいしい魚と売れる魚／オキエソの姿



オキエソ。こんな顔をしています。



オキエソの全体像。粘液が多くヌルヌルしてます。



さばいているところ。きれいな白身です。身が柔らかいですが、コツがつかめれば難しいものではありません。



オキエソのさつまあげ（少し焦げてしまいました）

[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 メルマガ066

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.066 2004-10-29

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.066 2004-10-29

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・身近な磯の生物－マツバガイ（企画経営部 田島 良博）
- ・江戸時代に相模の国と神奈川で遊漁を楽しんだ人がいた  
(栽培技術部 今井利為)

### ■プレ大会はまどり乗船見学会の参加者募集

### ■イベント情報

## ○身近な磯の生物－マツバガイ

皆さん、マツバガイという貝をご存知でしょうか？

別名ウシノツメとも呼ばれる笠貝の仲間で、本州以南の磯ではごく普通に見られる貝です。

マツバガイの名前の由来は、殻の表面にある放射状の赤い筋が松の葉のように見えるからなのですが、固体によっては同心円状の波模様が目立つものもあります。

このマツバガイは、日本本土の笠貝類としてはもっとも大きくなり、いくつかの図鑑で調べてみると殻の長径は6－7.5 cmと記載されています。

魚屋さんでは見かけませんが、味噌汁や吸い物などにして食べる地方もあります。

ところで、なぜこの貝をご紹介したかと言いますと、水産総合研究所裏の護岸には巨大なマツバガイが生息しているからです。

図鑑の記載では7 cm位とありますが、三浦半島周辺の磯で見かけるものは3－5 cm程度のものが普通で、6 cmを超えるものには滅多に会えません。

ところが、当所裏の護岸では6 cmを超えるものが数多く見られ、中には7 cm以上のものもあります。

なぜこれほど大きなマツバガイが多数生息しているのかというと、簡単にいえば誰も採らないからでしょうね。

肉食性の巻貝などが天敵になりますが、これらの生息状況は周辺の磯とあまり変わりませんから。

貝の仲間は、我々人と違い長く生きればそれだけ大きくなりますが、大きくなるほど成長する割合は小さくなります。

つまり、2 cmから3 cmに成長するのと、6 cmから7 cmに成長するのでは、後者のほうが遥かに長い時間がかかります。

マツバガイの寿命については、残念ながら調べきれませんでした。当所裏のものたちは大きさから見ると比較的長生きしているようです。

7 cmのマツバガイは一体何年生きているのでしょうか？

こんなことも人の影響を受けない自然の姿の一面とすることができるのではないのでしょうか。

マツバガイの写真

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582999.html>

○江戸時代に相模の国と神奈川で遊漁を楽しんだ人がいた

天保の世に三河屋改め黒田五柳という江戸の商人がいました。

この人が1842年ごろ著した「釣客伝」には序文の冒頭、「それ釣人を馬鹿とし、夫を見るを大破家とする」としていて釣りを嗜まない私は大破家の類となりますが、相模湾と東京湾で様々な釣りを楽しんだ詳細な記録が残されていますので、ごく一部を紹介します。

この「釣客伝」上には(1)釣りの要点は時候、場所、勘、手回し、根気、(2)箱根から小田原沖にかけてのまぐろ、かつお、その他の釣り、(3)大磯や南湖の浜での釣り、(4)江の島付近のあじ、さば釣り、(5)金沢沖のたこ釣り、(6)神奈川での根釣り、生麦での手釣り、(7)沖でのきす釣り、(8)沖でのはぜ釣りなど、が書かれています。

特に驚くことは、この黒田五柳は江戸から小田原まで行き、まぐろ、かつお、しいらを漁師の船に乗って釣っていることです。

また、沖合で釣っている船まで買出しに来る「押送船」に船中で相場を決めて売買をしていることです。

かつおを土地の人は「江戸魚」と呼んでいたと書かれており、「目に青葉、山不如帰、初鯉」の名句や江戸っ子が女房を質に入れてもこの初鯉を食べたとの話のように、相模湾から江戸に運び、高値で取引したことが「押送船」という流通を支えていたようです。

また、大磯や南湖(茅ヶ崎)において陸釣りでわかなぎ、くろだいを釣っているが、これも、地元の魚買人が近くに居合わせて、釣れた魚を買い取ったとの記述があります。

話は、横浜の金沢八景に飛びますが、この土地には海水魚の釣り堀があって「東屋、千代本、二軒旅亭の泉水に、真鯛、鱸(スズキ)、黒鯛、鯖、小オ(ショウサイフグ)、其外小魚の類。茶屋の池故、何魚にても釣れるなり。去りながら、値も貴ければ心して釣べし」との記述があるのには、再度、びっくり。

現在でも海産魚の釣り堀は、四国、三重県などで行われていますが、金沢八景に今でも残る「千代本」で料亭の泉水として釣り堀があったとは、海業は江戸ですでに始まっていたのです。

大都市江戸を抱えた相模湾、東京湾の漁業と遊漁の姿が、時代を超えて現代の漁業と遊漁に重なる部分があり、「釣客伝」を一読することをお勧めします。

参考文献：長辻象平；江戸の釣り 水辺に開いた趣味文化；平凡社新書  
黒田五柳；釣客伝；日本農書全集 59；農文協

(栽培技術部 今井利為)

[プレ大会はまどり乗船見学会の参加者募集]

11/13(土曜)横浜市海事広報艇「はまどり」にて、横浜港乗船見学会が行われます。11時-、14時-の2回、1回1時間程度の乗船です。

事前申し込み制なので、お早めに。期日は本日、10/29までです

詳細は、第25回全国豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

[イベント情報]

●バイサイドマリーナアマモ場再生イベント：11月6日（土曜）受付9:30－  
<http://www.amamo.org/>

●小田原さかなまつり：10月31日（日曜）  
<http://www.city.odawara.kanagawa.jp/suisan/event/event2.html>

-----  
[最近のホームページ更新情報(10月20－27日) ]

- ・市場を歩く！その壱を掲載しました。新コーナーです。
- ・漁況情報・浜の話題No04-18（平成16年10月19日号）を掲載しました。

-----  
[編集後記]

釣客伝には、「船宿（ふなやど）」という言葉も登場します。この本を読むまでは、釣船を専門にする業者は、昭和初期頃横浜市金沢周辺で登場してきたと思っていたのですが、さらに遡るのですね。

現在、多くの方が楽しんでいる釣りですが、いろいろ調べるとその奥深さに驚かされます。

-----  
■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 担当 小川  
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066

## 身近な磯の生物－マツバガイ

---



マツバガイ（松葉模様と波模様）



77mmのマツバガイ（下は50mmのもの）

---

[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067

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.067 2004-11-5

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・地産地消の敵は？（企画経営部 高間 浩）
- ・種苗生産を支える名脇役（6）（栽培技術部 山田 敦）
- 海づくり大会プレ大会（平成16年11月13-14日）のお知らせ

### ○地産地消の敵は？

いま、本県で水揚げされる新鮮でおいしい魚をたくさん消費してもらおうと地産地消の活動が行われています。

ところで、日本ではどの位魚介類を消費しているのでしょうか。

8月発表の平成15年度の食料需給表（速報値）によると、魚介類の消費量は全国で839万トン、国民一人当たり年間消費量にすると約66kgとなっています。

国内の魚介類生産量と一人当たり年間消費量の推移を見ますと（図1）、大雑把に言って、昭和時代は国内生産量の上昇につれて一人当たり消費量は増加しましたが、平成になると、一人当たり消費量は横ばいにもかかわらず国内生産量が減少し、不足分を輸入に頼っていることがわかります。

また、総務省の実施している家計調査によると、平成15年度の生鮮魚介類の1世帯（家族数3.21人）当たり年間購入量は約42kg（一人当たり年間購入量に直すと約13kg）で、全体の一人当たり魚介類消費量の内、2割の量しか生鮮魚介類を購入していないこととなります。

しかも、購入した生鮮魚介類の中身を見ますと（図2）、イカ、マグロ（大半が刺身）、エビ、サケ（大半が切り身）など骨のないものの購入量が上位を占め、調理に時間を掛けない、中食（なかしょく）といわれる加工品で間に合わずなどの食卓風景が目につかびます。

かつて丸ごと買った魚が刺身、煮魚、焼き魚、干物といろいろな食べ方をされたものが、包丁もない家庭が多い中で刺身中心、せいぜい焼くだけの消費に変わっているのでしょう。

このような家庭では、本県でとれるアジやサバなどを骨付きの丸ごと消費してもらおうのは至難の業かも知れません。

これからは、次の世代の子供達にしっかりした食文化を植え付ける地道な努力も必要かも知れません。

当研究所や行政では水揚げ市場に殺菌冷海水装置を設置し鮮度保持に努めたり、学校給食で地場産の魚を利用してもらおうなどの運動を実施しています。

皆様には、少しでも本県産魚介類を消費してもらいたいものです。

（企画経営部 高間浩）

一人当たり年間消費量の推移と購入した生鮮魚介類グラフ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p784516.html>

### ○種苗生産を支える名脇役（6）

今までの5回ほど種苗生産に関わる設備を紹介してきましたが、すべてにおいて電気が必要なものばかりです。

現在の種苗生産は、陸上水槽での生産が主体であるため、海水供給ポンプなどの各種設備（とは限らずほとんどのものですが）は、電気なくしては成り立たないのが現状です。

今シーズンは例年になく台風の上陸回数が多く、直接的な被害以外にも停電といったことを心配する必要があります。

以前にも書いたのですが、高密度の種苗飼育は溶存酸素が重要なファクターの中の一つです。

もし停電した場合、飼育水・エアなどは停止し、例えばヒラメ6cmサイズ・1,000尾/平方mの環境下では急速に溶存酸素量が低下し、1時間経つと全滅の危険性が高まります。

しかし、エアだけでも機能していれば、飼育生物の生存の可能性がかなり高まります。

当研究所では、エアブローアを動かす設備を保有していましたが、旧式で多大な労力を必要とすることから、昨年より自家発電機を設置しました。

ただし水中ポンプまで稼働させるのに必要な自家発電機の規模となるとかなり大型となり、場所やコスト面の問題があるため、エアブローアのみで電力を供給するものとなりました。

自家発電設備の能力は、エンジン部は直列4気筒の2000ccディーゼルターボエンジンで発電モーターを駆動させAC200V、34.4KWの出力が可能です。

これは、当種苗生産施設において必要酸素量であるエアブローア3台を順次稼働させることができます。また、停電時の電気系統の切り替えは自動で行われるため、施設内のエアの確認だけで済むのも大きな利点です。

今回の大型台風（22号）の直撃により、夕方から夜にかけて約4時間も停電しましたが、早速威力を発揮し、自家発電機の起動でエアブローアが稼働し、酸欠による飼育生物の被害はありませんでした。

この自家発電設備の設置に関して、各方面の方々にはいろいろとお世話になりました。この場を借りてお礼を申し上げます。

（栽培技術部 山田 敦）

自家発電機

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p784520.html>

[豊かな海づくり大会プレ大会のお知らせ]

平成16年11月13日（土曜）から14日（日曜）、横浜市みなとみらい地区（パシフィコ横浜・臨港パーク）において、プレ大会が開催されます。

浜のおかみさん料理のレシピ配布やミニ水族館、魚にさわれるタッチプールもあります。また、さかなクンのオンステージや、新鮮な神奈川の水産物の販売も行われます。

ぜひ、皆さんでお出かけください！

詳細は、第25回全国豊かな海づくり大会ホームページへ

（リニューアルしました！！）

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

[イベント情報]

●ベイサイドマリーナアマモ場再生イベント：11月6日（土曜）受付9:30から

<http://www.amamo.org/>

[最近のホームページ更新情報(11月1日)]

・市場を歩く！その二を掲載しました。

-----  
[編集後記]

いよいよ海づくり大会プレ大会の開催が間近に迫ってまいりました。

水総研からも、人気のタッチプールの他、お魚博士のさかな見分け方、お魚の放流、江ノ島丸の見学等、たくさんのコーナーをお手伝いすることとなります。

なお、私（担当者）のブースでは、アンケートにご回答いただいた方に、下記のリールを配布する予定です。ご協力お願い致します。

[http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic\\_067\\_3.html](http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic_067_3.html)

-----  
■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 担当 小川  
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。

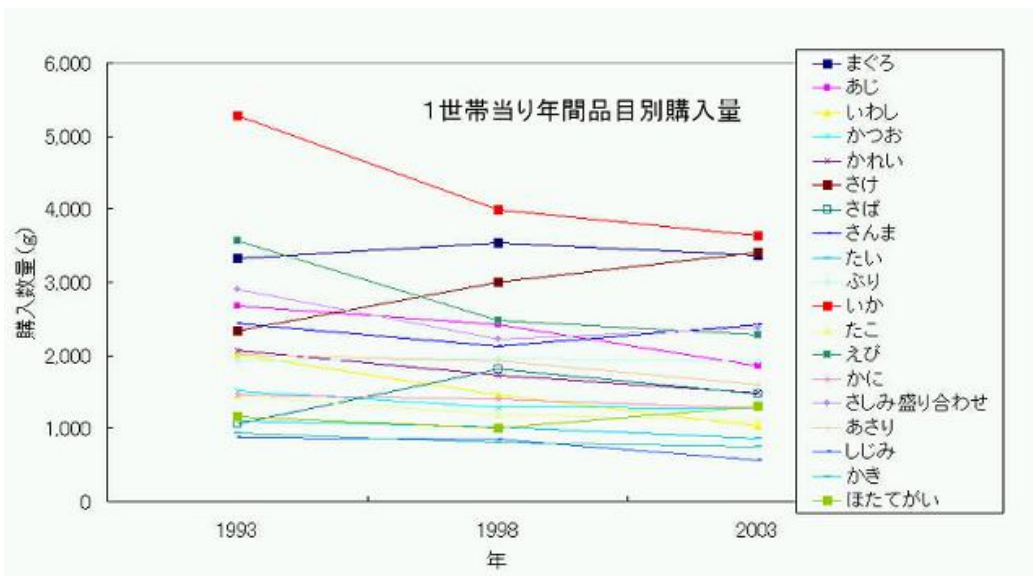


# 神奈川県水産総合研究所 メールマガジン067-1

## 地産地消の敵は？



魚介類の国内生産量と一人あたり消費量（食料需給表より）



1世帯あたり年間品目別購入量（総務省 家計調査より）

[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067-2

## 種苗生産を支える名脇役（6）



自家発電機



駆動。AC200V、34.4KWの出力が可能です

直列4気筒の2000ccディーゼルトーボエンジンで発電モーターを

[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 メルマガ068

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.068 2004-11-12

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.068 2004-11-12

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・「さかなグッズ」コレクション（その6）飯茶碗・汁椀・丼について  
(資源環境部 亀井 正法)
- ・漁師さんが考える海の上での暗黙のルールって？（企画経営部 鎌滝 裕文）
- 海づくり大会プレ大会（平成16年11月13-14日）のお知らせ

○「さかなグッズ」コレクション（その6） 飯茶碗・汁椀・丼について  
広辞苑によれば、茶碗は「茶を飲みまたは飯を食い、その他飲食用に使う陶磁器」とある。

これに従うと、ご飯を盛るものも、湯呑みも、サラダボウルもグラタン皿など、なんでもかでも含まれて、いちどきに披露できかねるので、今回は、ご飯関係と汁ものに限って、タイトルのように飯茶碗、汁椀、どんぶりとしてみました。

なお、汁椀は、椀に木偏が付いているように、漆器であります。

飯茶碗は、私たちの暮らしの中で、それこそ毎日使う馴染み深いものですから、魚好きの日本人ならば、紋様として魚のデザイン化はごく当たり前に取り入れられたのでしょう。

飯茶碗のグッズは、陶磁器の中では、多い方です。

デパートやスーパーでは良く目に付きます。しかも、格安のものも多いようです。

以前にも書きましたが、私は、ただ、魚がデザインされているということで、購入するわけですから、陶磁器には全くの音痴で、何が良いものなのか解りません。

ただ一つだけ判断基準があるとすれば、「瀬戸物は薄くて軽いものが上等で、厚く重いものは下等であるらしい？」ぐらいです。

アッそうそう、最近コレクションも増えたためか、デザインがあまりにもいい加減なものは避けています。

例えば、フグらしいのですが、なんと腹鰭まで描いてあります（分類学的には、フグ類の特徴は、腹鰭が無いことなのです）。

また、アユらしいのですが、脂鰭が描いてありません（分類学的には、アユはサケに近い仲間ですから、この仲間の特徴は、脂鰭が有ることなのです）。

飯茶碗に比べて、以外と見つからないのが、丼です。ラーメンやかつ丼には合わないでしょうが、天丼や海鮮丼を食べるのにピッタリの丼があっても良いと思うのですがね。

今、この丼に力を入れて探しています。

さらに見つからないのが、漆器の汁椀です。

蒔絵などは別にして、もともと漆器にはデザインしたり、絵などを描くことは、あまりしないものなのではないでしょうか。

漆器のグッズを探すのは、本県の希少種、ミヤコタナゴやホトケドジョウを見つけるようなものです。

私は、未だ、ここに示す6個しか持っていません。もったいなくて、日頃は使っておりません。

(資源環境部 亀井 正法)

「さかなグッズ」コレクション 飯茶碗・汁椀・丼の写真

[http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic\\_068.html](http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic_068.html)

---

○漁師さんが考える海の上での暗黙のルールって？

漁師さんたちは、魚を獲ることを商売とし、道路のような道がない海の上で、船を毎日走らせています。海は漁師さんの仕事場です。

漁師さんたちは、自分の仕事場が汚くならないようにしたり、同じ仕事場で順序良く整列して仕事をしたり、商売の元である魚をとり過ぎないように気をつけて、暗黙のルールを作っています。

このルールが、地先の資源を保護し、海上の安全、環境保護に大いに役立っています。

漁の時間規制をしたり、いかり錨を打つことを禁止したり、漁をしている船に接近しないようにすることなどいろいろなルールがあると思いますが、中には法的な拘束力をもたないものもあるため、暗黙のルールとなっているものもあります。

漁師さんたちは、海を利用する方々にこのような暗黙のルールについて、理解してほしいと言っていました。

漁師さんたちは、最近、プレジャーモーターボートで来る人のマナーが悪く、海が汚くなったし、基本的なマナーやルールが守れない人が多くなったと嘆いていました。

このような状況にもかかわらず漁師さんたちは、普通の方々も釣りを楽しんで、海に関わっていくのはいいことだと話していました。つまりは、排除はしていないのです。

前にメルマガで漁師さんも話せば気さくでいいかたばかりという話をしました。船釣りを楽しむ方も、是非、漁港へ出かけ、漁師さんと話してみても暗黙のルールについて、聞いてみてください。

私でも知らない浜独自の暗黙のルールをたくさん話してくれるはずですよ。

漁師さんの仕事場を守るがゆえの暗黙ルールは、皆のものとされている海の魚や環境を守っているともいえます。

魚は限りある資源です。

漁師さん、釣を楽しむ人たち、皆で守っていかなければいけないと私は思っています。

(企画経営部 鎌滝 裕文)

以前に紹介しましたメルマガ「話す楽しい漁師さんとの対話」

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583051.html>

神奈川の海でマイボート等で釣りをされる皆さんへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f790/p8874.html>

神奈川県海面漁業調整規則

</uploaded/attachment/14699.pdf>

---

[豊かな海づくり大会プレ大会のお知らせ]

平成16年11月13日(土曜)から14日(日曜)、横浜市みなとみらい地区(パシフィコ横浜・臨港パーク)において、プレ大会が開催されます。

浜のおかみさん料理のレシピ配布やミニ水族館、魚にさわれるタッチプールもあります。また、さかなクンのオンステージや、新鮮な神奈川の水産物の販売も行われます。

ぜひ、皆さんでお出かけください!

詳細は、第25回全国豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

[最近のホームページ更新情報(11月9-11日)]

- ・漁況情報・浜の話題No04-19(平成16年11月8日号)を掲載しました。
- ・漁況予報「いわし」2004年11-12月漁期を掲載しました。
- ・市場を歩く!その三を掲載しました。小田原魚市場の様子です。
- ・市場を歩く!その四を掲載しました。横浜市漁協柴支所の様子です。

[編集後記]

いよいよプレ大会が明日に迫りました。新聞等でもご紹介されているように、多彩なメニューをご用意されております。見るだけでなく、食べて楽しんで、といったイベントとなっております。ぜひ、皆様でお出かけください!!

■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 担当 小川  
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 メルマガ069

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.069 2004-11-19

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.069 2004-11-19

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・調査あれこれ（内水面試験場 山本裕康）
- ・相模湾試験場で小学生の社会科学習（相模湾試験場 山本 貴一）
- 海づくり大会プレ大会（平成16年11月13-14日）のご報告

## ○調査あれこれ

私は、内水面試験場に勤めて8年目になりますが、県内のいろいろな湖沼河川に研究員の方々の調査に同行しております。

調査自体の話は、担当の各研究員におまかせして、私は調査に出掛けた時の出来事をお話したいと思います。

勤めて1年目の前半は、ヤマメの発眼卵放流や魚体に標識を付けた標識放流の追跡調査に同行しました。ヤマメは溪流魚で、川の上流部に生息しております。

本調査は、県北西部の丹沢山系におけるヤマメの生息状況と魚道、砂防ダムの影響などを把握するために行いました。

悪夢のような出来事は初夏の暑い日におこったのです。

通常は調査地点のすぐ近くまで車で行き、調査をするのですが、その日は調査の必需品ともいえる林道の鍵を忘れてしまったのです。（普段、林道は不法投棄や自然破壊防止のために、施錠されています。）

人手が少ないため、全員が胸まである胴長靴を着込んで重たい調査用具や漁具を持った状態で山道を30分以上もズッコズッコとハイキングをする破目になりました。

厚手のポリウレタン製の胴長靴は重たく、断熱効果満点でしたのでダイエットにおすすめしたいくらい大汗をかきました。

子供の頃より実家が川のそばで、遊びといえば魚釣りや魚採りに出掛けていた私にとって、調査は趣味を兼ねた楽しい仕事と思っていた認識を、時には厳しい事もあると改める出来事でした。（でも、魚採りは楽しい!）

続いて1年目の後半は、相模川の魚類相調査、アユの産卵場調査、降下仔アユ調査に同行しました。これらの調査は、これから数年間に亘って毎年（魚類相は、不定期間隔）行う事になったものです。

魚類相調査は、いろいろな魚が採れるので私には、結構楽しい調査です。

産卵場調査は、川底の砂利をすくっては、卵を探す地味な調査。降下仔アユ調査は、秋から冬の夕方から深夜または、朝までの1、2時間間隔で行う、眠くてとても寒い調査というのが最初の印象でした。

これらは、毎年継続して行くに従って印象が変わるのですが、それはまたの機会にしたいと思います。

（内水面試験場 山本 裕康）

河川調査の写真

○相模湾試験場で小学生の社会科学習

水産総合研究所相模湾試験場では、多くの見学者をお迎えしています。

平成15年度では約2,200人もの方々に来て頂きました。

他の県の機関でも多くの見学者が訪れているようですが、規模の小さな相模湾試験場では、なかなかの人数だと思っています。

見学者の多くは小学生の社会科学習です。特に、漁業を勉強する5年生が多く訪れています。

小学生の皆さんには、最初にNHK教育テレビで放送された番組のビデオを見ていただいています。

このビデオでは、小田原の定置網漁業が取り上げられており、定置網のしくみや漁の様子、水産物の流通に関して分かりやすく紹介されています。

ビデオの後は、1階にある展示スペースに案内します。ここでは、定置網の模型や刺網の実物、小田原近辺での漁業の様子を紹介するパネルなどがあります。

最後に、相模湾試験場が誇る大型回流水槽を見学していただきます。

回流水槽とは、簡単に説明すると流れるプールのような施設で、任意の速さの流れを水槽内に発生させて、水槽内に設置した模型漁具等の変化を観察することができます。

水の流れによって網が形を変えてゆく様子を実際に見ると、「おーっ！」という反応があり、なかなか好評です。

最近の子供たちは魚嫌いが当たり前になっているようですが、漁業を勉強したり見学したりする機会を活かして、漁業の大切さや魚のおいしさを知っていただけたら、と思っています。

(相模湾試験場 山本 貴一)

相模湾試験場、回流水槽など

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582993.html>

---

[豊かな海づくり大会プレ大会のご報告]

平成16年11月13-14日、無事プレ大会を開催することができました。ご参加いただきました方々ありがとうございました。

水産総合研究所でもいくつか出展しましたので、写真を掲載いたします。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582994.html>

平成17年11月19-20日には、本大会が開催されます。ぜひ、来年もお越しください。

詳細は、第25回全国豊かな海づくり大会ホームページへ

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/top.htm>

---

[最近のホームページ更新情報(11月9-11日)]

・市場を歩く！その五を掲載しました。長井町漁協の様子です。

---

[編集後記]

プレ大会へご参加いただいた方々、ありがとうございました。

来年の本大会に向けて、さらに様々な情報等を発信できればと考えています。

また反省点もたくさんありました。大会等に関する御意見等ぜひお寄せ頂ければと思います。

水産総合研究所あて (fish.415@pref.kanagawa.jp) でも、海づくり大会事

務局あて (umidukuri.403@pref.kanagawa.jp) でも結構です。よろしくお  
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 担当 小川

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069-1

## 調査あれこれ



河川調査の様子（内水面の漁協の方をお願いして投網を打ってもらっています）。



採捕された魚を測定します。



河川調査の様子

[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069-2

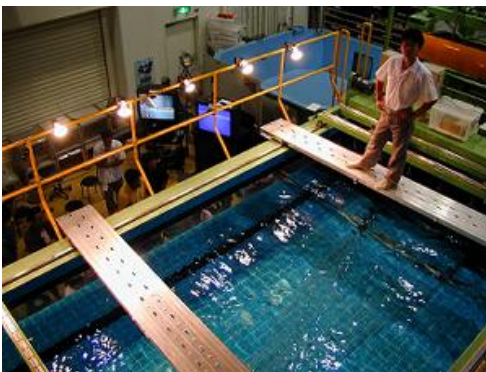
## 相模湾試験場で小学生の社会科学習



相模湾試験場



回流水槽



回流水槽（上から）

●相模湾試験場のホームページは[こちら](#)

[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 メルマガ070

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.070 2004-11-26

~~~~~

## □□ 研究員コラム

- ・今年のイワシ（シラス）漁（資源環境部 船木 修）
- ・イガイに大変な飼育管理（栽培技術部 長谷川 理）

### ○今年のイワシ（シラス）漁

今年の相模湾におけるイワシ漁とシラス漁は明暗くっきりといった漁模様になりました。

過去2年、相模湾にはマイワシが殆どと言っていいくらい来遊せず、まき網及び定置網での漁獲量は200トン台と非常に低調な漁が続きました。

それが今年は6月頃から定置網でヒラゴ（マイワシ幼魚）の漁獲が始まり、それらが中羽イワシへと成長した夏以降は、まき網でもまとまった漁獲が始まり現在まで継続しています。

この分だと2,000トンは超える勢いです。これはなんといいても、1月に来遊したマシラスによるところが大きいでしょう（参照 バックナンバー、no029）。

私が当初予想していたよりも、かなり多く湾内に残っているようです。また、驚いたことに東京湾にも相当のマイワシがいることが、まき網の操業状況からわかりました。

東京湾でマイワシの漁場形成があるのは久しぶりです。まさに江戸前のイワシ復活です！

一方、相模湾のシラス漁はかつてない不漁で終わろうとしています。

せっかく出漁しても魚群探索で終わる日が多く、ちょっと獲れてもその日のうちに捌けてしまうので、どのシラス漁家も在庫がない状況です。

メルマガ読者の方の中には、今年は浜でシラス干風景が見られないなーと感じておられる方も多いのではないのでしょうか？

このシラス不漁は相模湾だけでなく、周辺の茨城から愛知県でも春先から不漁傾向が続いていて、軒並み太平洋側のシラス漁は絶不調です。

来年こそは、各浜でシラスを干す風景が見れることを祈るばかりです。  
(資源環境部 船木 修)

### [シラス試験操業のバックナンバー：No29](#)

### ○イガイに大変な飼育管理

以前にこのメールマガジンのなかで、ヒラメの酸欠について書かせていただいたことがあります。

特に、海水魚は酸素要求量が高いために、僅かの時間でも注水が止まってしまうと全滅してしまいます。

このため、海水魚を飼育している水産研究機関や水族館などの施設では海から常に海水をポンプで汲み上げたり、飼育水を循環するなど、水中の溶存酸素の確保に万全の注意を払っています。

本研究所では海から取水したものを、一度ろ過機に通してから飼育水として使用しておりますが、これだけでは十分な量を確保できないため、一部の池ではろ過していない海水（私たちはこれを生海水と呼んでいます）を直接飼育水として使用しています。

生海水には様々なものが混入しており、大型のゴミなどは注水口にカゴを設置してこれらを除去していますが、時としてこの混入物が原因で注水が止まってしまうことがあります。

なかでも厄介なのはイガイです（写真）。

イガイはしばしば注水管に詰まり、海水の流れを遮断したり池を汚すためにその対策に苦慮しています。

また、時にはイガイといっしょにオコゼ、ハギ類、ハコフグなどの魚類も蛇口から飛び出してきました（写真）。

最近では以前よりも、イガイの量が増えているようです。海環境が少しずつ変化しているのかもしれませんが？

イガイは、別名ムール貝として料理のフランス材料等に珍重されていますが、当研究所にとっては外敵であり、一年中イガイ対策に頭を悩まされています。

魚そのものを飼育することも大変ですが、「蛇口を捻れば海水が出る」という研究環境を維持していくためには、日頃の施設管理がとても重要となります。

（栽培技術部 長谷川 理）

イガイの写真

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p758926.html>

[最近のホームページ更新情報(11月22日)]

- ・漁況情報・浜の話題No04-20（平成16年11月22日号）を掲載しました。
- ・市場を歩く！その六を掲載しました。小田原市漁協の様子です。

[編集後記]

ホームページの更新情報にも記載してありますが、「市場を歩く！」のコーナーはご覧いただけましたでしょうか。

水揚げされたばかりのおいしそうな魚介類の写真をご紹介します。調査から日をあけず更新しておりますので、旬の情報をお伝えできていると思います。

担当者（栽培技術部）もはりきって取材しております。

「市場を歩く！」

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

■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 担当 小川  
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70

## イガイに大変な飼育管理



排出された1日分のイガイ



イガイと一緒に出できたハオコゼ

[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 メルマガ071

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.071 2004-12-03

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.071 2004-12-03

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・人工衛星画像（宇宙から黒潮を見る）（海洋情報部 樋田 史郎）
- ・最大で45cm・4kg、但し寿命は1年「アオリイカ」  
（栽培技術部 沼田 武）

## ○人工衛星画像（宇宙から黒潮を見る）

人工衛星は静止衛星と極軌道衛星という種類があります。

天気予報でおなじみの気象衛星や放送衛星は静止衛星です。静止衛星は、地球の周りを回転する速さが地球と同じなので止って見えます。

極軌道衛星は、もっと低い高度を速く回転しており、地上から見ると南北方向に、見る見るうちに走りぬけてしまいます。

水産で人工衛星画像というと、当所のホームページでも画像を公開している「NOAA」が有名です。

この「NOAA」は、極軌道衛星です。約100分で地球を一周し、日本の上空には1日におよそ2回やってきます。

当所では「NOAA」の12,15,17号の3機を利用しており、毎日概ね合計6回日本の上空を観測してもらえます。

さて、「NOAA」の衛星画像は、衛星のセンサーが海面からの赤外線放射を観測して、そのデータを解析して図にしたものです。

このため、水温の値が実際と異なる場合や、雲があると観測できない等の欠点があります。

けれども、水温分布が目に見えてわかるというのは衛星ならではの情報で、「水温分布を見ると黒潮の様子がわかる」とよく言います。

とは言うものの、衛星画像をご覧になって「全部真っ赤で分からんぞ!!」と思われる方もいらっしゃるかもしれません。

これは、夏は太陽に照らされて、黒潮も冷たい海域も、表面が暖まってしまうからです。

ところで、そろそろ水温が下がってくる季節になりました。

黒潮とそうでないところの水温の差がだんだんとはっきりしてきています。

今年の夏から黒潮が大蛇行型になりましたが、その姿がくつきりとご覧になります。

(海洋情報部 樋田史郎)

※NOAA人工衛星画像（詳しい説明もあります）

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

※NOAA人工衛星画像 データベース

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/noaa2/noaa2.asp>

## ○最大で45cm・4kg、但し寿命は1年「アオリイカ」

相模の海には1300種余りの沢山な魚介類が生息し、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まれています。

神奈川県における漁業生産量は全国的には中位にありますが、ことイカ類の漁獲量に限っては、遙か遠い大西洋や太平洋の外国沖合、東シナ海、日本海など遠洋、沖合でも本県の漁船が操業していますので、主要な水産県に次ぐ漁獲を揚げています。

では、県下沿岸域におけるイカ類はといいますと、漁獲量はさほど多くはありませんが、東京湾の底引網で漁獲されるコウイカ、三浦半島の松輪、長井などの小型イカ釣り漁船が、相模湾沖合で漁獲し活かして水揚げするスルメイカやヤリイカ、沿岸各地の定置網と餌木（えぎ）釣りによるアオリイカは、沿岸漁業者にとって重要な資源となっています。

これらイカ類の寿命は1年ですが、大食漢であるためか成長が速く、特に、春から初夏に孵化した5mmほどの稚イカが翌年の産卵期には外套長が45cmを超え、体重も4kg以上にもなるアオリイカの成長には驚嘆するばかりです。

概してイカ類は、獰猛かつ悪食であるらしく動いているものには何にでも襲いかかりますので、この習性を利用してイカの種類ごとに独特な釣具（ルアー）で漁獲しますが、アオリイカ釣りには、魚とエビの合いの子のような形状の木に赤なりピンクなり青などの布を被せ、目を擬したビーズ玉と腹鰭の位置に鳥の羽根を付けた餌木と称するユーモラスな釣具を用います。

釣りは比較的簡単で、日中は海底近くにいるイカの気を引くために、餌木を上下に踊らせるイメージでしゃくり上げてはゆらっと落とし込むの繰り返しを行うだけです。

今年は何年振りにアオリイカの湧いた年で、9月から11月中旬までの間は三浦半島から相模湾にかけての沿岸域では、漁船のほかにも大勢の「エギング」太公望を乗せた遊漁船が獲物を求めて走り廻っていました。

アオリイカは、イカの仲間では最高に美味であるとされ浜値も最高級品の扱いですので、三浦半島や西湘の漁業者は少しでもこの資源の増大に繋がればと、手作りの産卵礁を海底に設置して産卵の促進を図っています。

また、このほかに全国的なイカ類資源の増大をめざした取り組みとして、沖縄県では重要な沿岸漁業対象種であるコブシメというイカの孵化イカを放流しています。

いまのところ、イカ類の種苗量産は技術的に困難な状況にありますが、いつの日にかアオリイカの種苗を相模湾に放流できるようになればとは思っています。

（栽培技術部 沼田）

アオリイカとエギ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582988.html>

-----  
[最近のホームページ更新情報(11月26日-12月2日)]

市場を歩く！その十 横須賀市東部漁協横須賀支所

市場を歩く！その九 長井漁港

市場を歩く！その八 番外編「ヒラメ・マダイの標識放流」

市場を歩く！その七 横須賀市大楠漁協の様子をそれぞれ掲載しました。

-----  
[イベントのお知らせ]

第4回東京湾統合沿岸域管理研究会シンポジウム

「東京湾の水質管理と環境ホルモン」

－東京湾の干潟・浅場・アマモ場の維持と保全－

2004年12月4日（土曜）10：00 - 16：00

はまぎんホールヴィアマーレ（桜木町）参加費：無料

詳細は、下記をご覧ください。

<http://www.hamakko.or.jp/~yokogaku/jigyou/kouenkai.html#Anchor-55804>

---

[編集後記]

先月の24日に、県水産課主催の「第1回魚食普及交流会」が行われ、同行いたしました。県消費者団体連絡会の方を始め、約40名の方に参加いただき、真鶴漁港や相模湾試験場、小田原魚センターを視察するとともに、アンケート、意見交換等を行いました。

真鶴漁港では、漁協の方に「殺菌冷却海水装置」の説明をしていただきましたが、一般の方への認知度はまだまだ低く、漁業関係者が行っている様々な取り組みについてのPRの重要性を再認識いたしました。

当日の写真を一部ご紹介いたします。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582989.html>

---

■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 担当 小川  
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071-1

## 最大で45cm・4kg、但し寿命は1年「アオリイカ」



アオリイカ



見ているだけで楽しい、カラフルな餌木（エギ）

- アオリイカについては、[市場を歩く！その六 -小田原魚市場にて-](#)、にさらに詳しい説明があります。

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メルマガ072

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.072 2004-12-10

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.072 2004-12-10

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・栽培漁業では養殖した魚を放流するの？（管理課 奥村 尚久）
- ・見学案内（海洋情報部 高田 啓一郎）

### ○栽培漁業では養殖した魚を放流するの？

私は今、研究所の図書管理と見学者の案内役をしています。

年間の見学者数は9千人位、この内の6千人余りは小学生で、主に4、5年生が社会科の水産の勉強を兼ねて見学に来ます。

水産業とは？、研究所の仕事とは？といった話の中で、時々「かじきまぐろという魚を知っている人」と尋ねます。

6割位の生徒が手を上げ、中にはかじき類の特徴である鼻先が剣状に伸びていることを説明してくれ生徒もいます。

そこで自分は長いこと水産関係の仕事をしてきたが、かじきまぐろという魚を知らないし見たことも無いというと、不思議そうな顔をします。

かじき類のことをかじきまぐろと言うのはかなり一般的ですが、正しく理解して欲しいので、かじきとまぐろは別の種類の魚で、かじきまぐろという魚はいないことを説明します。

栽培漁業についてもちょっと気になることがあります。

栽培漁業について先生方や大人達と話していると、栽培漁業で放流する稚魚のことを「養殖で放流する魚」という言い方をすることが結構あります。

市場では同じ種類の魚であれば、天然魚の方が養殖魚より高く評価されます。一般の人々も同じだと思います。

では、栽培漁業として卵から稚魚になるまで人に飼育管理されたのち放流され、育ち、漁獲された魚はどうでしょうか。

我々ならばこの魚は天然魚と殆ど同じに育っているから、天然魚と同じに評価されて当然と考えます。

しかし、栽培漁業で放流する稚魚のことを少なからぬ人々が「養殖した魚を放流する」といわれることは、栽培漁業で放流する稚魚は、短い期間とはいえ人に飼われていたため、養殖の魚と一部混同して考えているかもしれません。

昔栽培漁業に関係した者としては、養殖した魚と混同されることは不本意なことですから、栽培漁業では、魚は稚魚の時代に放流され、以後は天然魚と全く同じに成長し、卵を生み資源の増大に役立っており、そして漁獲されると私達の食卓にあがるということ、これに対して養殖魚は成育のすべての期間又は成育の初期を除き、人間に飼育されていた魚であることなど、両者の大きな違いを小学生や先生方などに説明するようにしています。

(管理課 奥村尚久)

見学の様子

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582985.html>

見学受付について

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f421175/p550027.html>

○見学案内

水産総合研究所には、メルマガ本号のもう一人の執筆者奥村職員が書いているように沢山の方が見学に訪れます。

見学者の案内は通常奥村職員1人で行っていますが、小学生が社会科の勉強に来たときには、人数が多いので研究員が応援することになっており、私も何回かお手伝いをしました。

案内コースは、ホールでの漁業の説明→展示室での漁具・漁法や魚介類標本などの見学→当所内の海水池で飼育している数百匹のマダイの餌やり→栽培水槽・タッチング水槽です。

このうち、子供たちが大はしゃぎするのは、マダイの餌やりと栽培水槽・タッチング水槽です。

栽培水槽とは、卵から育てたサザエやヒラメの稚貝・稚魚を触ったり間近で見られるようにした水槽、タッチング水槽は、当所周辺の海で普通に見られる魚やウニ・ナマコなどを直接触れられるようにした水槽です。

水槽の前に案内すると、すぐに勢い良く水に手を入れて魚を掴む子、恐々と水面の上まで手を伸ばすものの水に入れるのを逡巡する子など、それぞれに色々な反応を示しますが、ものの5分も経たないうちに、殆どの子供たちは眼を輝かせて魚やウニなどを手掴みしています。先生が見学時間終了の合図をしてもなかなか水槽の前を離れません。

私が小学生の頃は三浦半島も自然が豊かで、田んぼでザリガニ釣りをしたり、雑木林でカブトムシを取ったりして遊んだのを良く憶えています。

見学に来る子供達は横浜市の小学生が多く、自然の少ない都市化された環境で育ったのですが、眼を輝かせて魚を掴んでいる子供たちを目の当たりにすると、子供が魚や虫との戯れに歓びを感じるのは、太古の昔から人間が自然との厳しい闘いを生き延びるため、幼少期に自然と向き合うよう仕組まれた遺伝的性質なのではないかと思ってしまう。

要らぬお世話と言われるかも知れませんが、今の子供たちが少し可哀な気がします。

(海洋情報部 高田 啓一郎)

[最近のホームページ更新情報(12月7日-8日)]

市場を歩く! その十三 長井漁港

市場を歩く! その十二 小田原市場

市場を歩く! その十一 横須賀市大楠漁協 を掲載しました。

[編集後記]

毎年、2回発行しております「水総研情報」ですが、今回は海づくりプレ大会特集として作成しました。現在、校正中ですが来週ぐらいには皆様にご提供できると思います。

水総研情報の作成中のイメージ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582986.html>

■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 担当 小川  
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 メルマガ073

-- Fish-mag >° )))< -----

／KN／ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.073 2004-12-17

~~~~~

## □□ 研究員コラム

- ・“つのないサザエ”伝説（栽培技術部 滝口 直之）
- ・海鳥は天敵？その2（資源環境部 清水 詢道）

### ○“つのないサザエ”伝説

サザエといえば、トゲトゲしたツノのあるごつい殻を想像されると思います。

ツノは2列に規則的に生えるのですが、時として1列しかなかったり、全くないサザエもあります。

ツノのないサザエを“つのないサザエ”とか“丸腰サザエ”という場合があります。

一時、ツノの有る無しで別々の学名が付けられたこともありますが、現在では同じ学名が付けられています。

ツノの有る無しは、波が荒いところのサザエはツノが発達し、穏やかな海のサザエにはツノが無い小さいものが多いように生息環境の違いによるものと考えられています。

埋め立てによって自然海岸が殆ど消失してしまった現在、東京湾でのサザエ漁業は、観音崎より湾口側でおこなわれていて、それより湾奥での漁獲は僅かで寂しい限りですが、最近、東京湾で活躍している横須賀のダイバーが、東京湾奥の横浜市に近い追浜（横須賀市）で、サザエが生息しているのを見つけたという記事が新聞に載っていました。

発見されたサザエはおそらく“つのないサザエ”だったのではないのでしょうか。

追浜より少し観音崎寄りに、東京湾に浮かぶ唯一の自然島“猿島”がありますが、そこには“つのないサザエ”にまつわる伝説があります。

日蓮上人が安房（千葉県）から鎌倉（神奈川県）に船で渡る途中、嵐に遭い船が沈没しかけたとき、白い猿が舳先に現れて豊島（現在の猿島）に案内し、その後無事に対岸の米ヶ浜に上陸できました。

そのとき、日蓮上人を背負っていた船頭がサザエのツノで足を切り、血を流しているのを見た上人がお経を唱えると、傷は瞬く間に癒え、またそのサザエのツノもなくなってしまいました。

それ以降、このあたりのサザエにはツノがなくなったそうです。

この伝説は、静穏な東京湾の環境に合致したのですが、東京湾にも立派なツノをもったサザエもいます。

また、波の荒い相模湾側でもツノのないサザエはいます。どうも、環境的な要因のほか、遺伝的な要因もあるようです。

（栽培技術部 滝口 直之）

サザエの画像はこちらからご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p783440.html>

### ○海鳥は天敵？その2

かなり昔のことですが、アルフレッド・ヒッチコック監督の「鳥」という映画がありました。

なんらかの原因で、カモメが凶暴化して、大群で人間を襲う、という怖い映画でした。

漁船に乗ってアナゴの調査をしていると、船のまわりにカモメが集まってきて、もちろん映画のように人間を襲うわけではありませんが、あまり気分のいいものではありません。

4月16日のメルマガno.40で田島さんが「海鳥は天敵？」というタイトルで、標識を付けたアナゴがカモメにさらわれた話を紹介しています。

たしかに、あなご筒漁業にとって、カモメはやっかいな存在といえます。

普通、漁業者は、市場に出荷できない小型のアナゴは沖で海にもどすのですが、海底からかなりの速さで船上にあげられたアナゴは海にもどされても水圧の調節機構がすぐには作動しないため、潜っていけるまでに時間かかかってしまい、それを空からカモメがパクリ！というわけです。

東京水産大学（現東京海洋大学）の吉田さんの調査では、なんと海に戻したアナゴの40%がカモメに食べられた、という結果がでています。

小型の魚は海にもどそう、というのは資源を管理していくための基本中の基本ですが、アナゴの資源管理を考える場合には、カモメは間違いなく天敵といえます。

だからといってカモメを駆除することはできません。

人間がなんとか工夫して、カモメが天敵にならないような方法を考えて、うまくつきあっていくことが必要です。

次の機会には、その工夫について紹介したいと思っています。

（資源環境部 清水 詢道）

アナゴ筒漁業の様子

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p783784.html>

海鳥は天敵？（Vol.40バックナンバー）

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583056.html>

-----  
[最近のホームページ更新情報(12月14日－16日日) ]

- ・水総研情報2004 Vol2. 海づくり大会プレ大会特集です。
- ・神奈川県近海海況予報
- ・市場を歩く！その十五（佐島漁港）
- ・漁況情報・浜の話題No04-21（平成16年12月13日号）
- ・市場を歩く！その十四（横浜市漁業協同組合柴支所）

-----  
[ご報告]

メルマガno71について、システムの不調から一部の方に対して、後日の送信となってしまいました。さらに、その際の送信日データが未来の日付になっていたことを読者の方からご指摘を受けました。

大変ご迷惑をおかけいたしました。申し訳ありません。また、ご連絡ありがとうございました。

送信日については、送信を行ったパソコン側ではなく、送信ソフトが原因のようだったようです。現在は復旧しております。

また、お気づきの点がありましたらご連絡などいただくと大変助かります。よろしく願います。

[編集後記]

前回の編集後記で予告をいたしました「水総研情報2004 Vol2」について、校正が終了いたしましたので、ダウンロードできるようにしてあります。

今回は、印刷物は作成せず、pdfのみの発行といたしました。

ぜひご覧いただければと思います。

ダウンロードのコーナー

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

---

■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 担当 小川

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073-1

## 「つのないサザエ」伝説



ツノのあるサザエの写真（有棘型）  
ツノは各層2列で規則的に生えます  
岩と岩の隙間や岩の窪み（通称ウニ穴）に生息する大きさ  
3cmくらいまでの稚貝には、ツノはありません。



ツノがほとんどないサザエの写真（無棘型）  
この写真のサザエはかなり大きくなるまでツノを作りませんでした。



その後、一時的に下側の1列だけツノを生やしましたが、再びツノを作るのを止めています。

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メールマガジン073-2

## 海鳥は天敵？その2 / アナゴ筒操業の様子



筒にエサを入れます



一斉に出港します。



漁場についたら筒をドボン



数時間後、筒を上げるとアナゴが入っています



筒についた土や残りのエサを洗います



こんなに獲れました

[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 メルマガ074

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.074 2004-12-24

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.074 2004-12-24

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・アマモの種まき（栽培技術部 工藤 孝浩）
- ・「かながわの魚」のイメージは？（企画経営部 小川 砂郎）

### ○アマモの種まき

ちょっと前の話になりますが、10月28-30日に、金沢湾（野島と海の公園の地先）においてアマモの種まきを行いました。

アマモの種子は、長さ4mm弱の米粒を一回り小さくしたような形で、海底に埋めても底質より比重が軽いためすぐに洗い出されてしまいます。

そこで、発芽して根を張るまでの数ヶ月間をせまい生育適地内に留めるためには工夫を要します。

種を留める実用的な方法は、いくつかの民間企業によって開発されており、そのうちの2つの方法を用いて種まきをしました。

一つは、東洋建設が開発したアマモシート法です。これは、生分解性のシートに種子を糊で貼り付け、ヤシ殻繊維のマットを重ねて海底に固定します。

もう一つは、東京久栄のコロイダルシリカ法です。ゲル状の二酸化珪素（水ガラス）の中に種子を混ぜ込んで袋詰めし、底質中にニユルッと押し出します。

いずれも最後はN P Oのダイバーが潜水して作業を行うのですが、その前段のシートやコロイダルシリカを造る作業は、陸上で行う簡単なものです。そこで、地元の小学生や漁師の方々にも作業に参加してもらいました。

作業場所は、横浜市漁協金沢支所の荷捌き場をお借りしました。ここなら雨が降っても安心です。

5m×1mのシートを25枚、1kgほどのコロイダルシリカの袋詰めを92個作り、あわせて675m<sup>2</sup>の海底に10万粒の種子をまきました。

11月6日には、金沢区のベイサイドマリーナに隣接した造成浅場においても、300m<sup>2</sup>のアマモの種まきが行われました。この造成は、国土交通省関東地方整備局がN P Oに委託して行ったものですが、当所が種子を提供し、作業にも協力しました。

水温がなかなか下がらないため、発芽数はまだ多くありませんが、12月中旬の金沢湾の潜水調査では、既に10cm近くに育った苗が確認されました。この先の生長ぶりが楽しみです。

（栽培技術部 工藤孝浩）

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582981.html>

### ○「かながわの魚」のイメージは？

11月の豊かな海づくり大会プレ大会におきまして、参加者の方々にアンケートを行いました。

「「かながわの魚」と聞いて思い浮かぶイメージを回答してください。」というものです。

アンケートを行う側からすれば、「おいしい」とか「新鮮」あるいは、「松輪サバ」や「湘南しらす」といった単語が出てくることを期待しているわけです。

このような調査は、一般の商品でも行われています。

例えば、「〇〇茶」（←商品名です）と聞いて、何を思い浮かべるかといったものです。

ある調査では、「飲みやすい」「おいしい」「ペットボトル」という一般的な言葉の他、「16種類」、「CMに出ている俳優さんの名前」、「メーカー名」等商品固有の言葉が得られたそうです。

しかし、今回の結果は担当者にとって、とてもショックなものでした。

回答数の第1位は「三崎のマグロ・マグロ」、2位は「小田原のアジ・アジ」でした。ここまでは想像通りです。

3位以降は、「シラス」「新鮮」「サバ」ときて、「回答なし」が現れます。

これは対面式でアンケートを行ったため、よくわかったのですが、「うーん…」とうなって、考え込んでしまう人が多いのです。

「全く思い浮かばない」、だそうです。

もし、インターネットや郵送による調査であれば単に回答してもらえなかっただけかと、それほど重要視しなかったかもしれません。

イメージが全く浮かばないというのは、神奈川の魚を買って頂きたいと考えている側からすれば、致命的なのではないでしょうか。

さて、話は変わってその2週間後。消費者の方40名とともに、県水産課主催の「魚食普及交流会」に随行し、真鶴港の殺菌冷却海水装置や、相模湾試験場等の視察を行いました。

その際、参加にあたり期待したことや、よかったことについてアンケートをとり、その結果について分析を行いました(\*)。

この結果を見る限りでは、現場での取り組みについて、目で見て、説明を聞くことで、非常によくご理解いただけたようでした。

現場の取り組みを知らせることのない地産地消の運動は、単なるかけ声に過ぎません。

そして、現在取り組んでいることを見て頂くだけでも、相当よい評価をいただけることも確信しました。

来年の海づくり大会には、ぜひ同じアンケートをとり、「かながわの魚のイメージ?、この用紙では書ききれないよ」とぐらい言われるようになるようにしなければ、と思います。

(企画経営部 小川 砂郎)

(\*)アンケート結果については、こちら

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582982.html>

-----  
[編集後記]

いつもお読みいただきまして、ありがとうございます。

さて、この号が年内最後の発行分となります。新年は1月7日より再開いたします。

水産総合研究所の業務は年内は12月28日（火曜）まで。新年は1月4日（火曜）からとなります。

この間メールのお問い合わせへのご回答等滞ることもあります。ご容赦いただけますようお願いいたします。

-----  
■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：神奈川県水産総合研究所 企画経営部 担当 小川

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)

※12月23日以降、年末年始の間のお問い合わせ等は、代表アドレス宛

[suisoken.411@pref.kanagawa.jp](mailto:suisoken.411@pref.kanagawa.jp)へお願いいたします。

-----  
[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074-1

## アマモの種まき



播種シートの作成



コロイダルシリカの作成



5万粒のアマモの種子



ベイサイドマリーナにおける播種イベントの参加者

[記事に戻る](#)

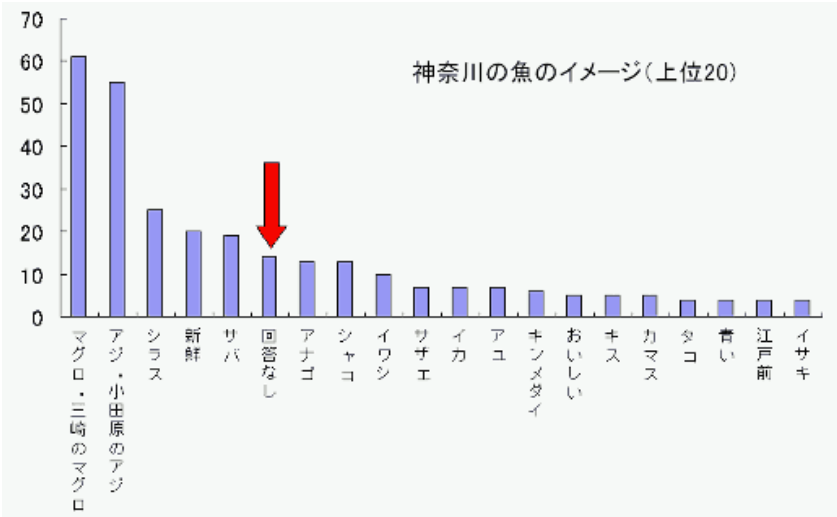
このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。



# 神奈川県水産総合研究所 メールマガジン074-2

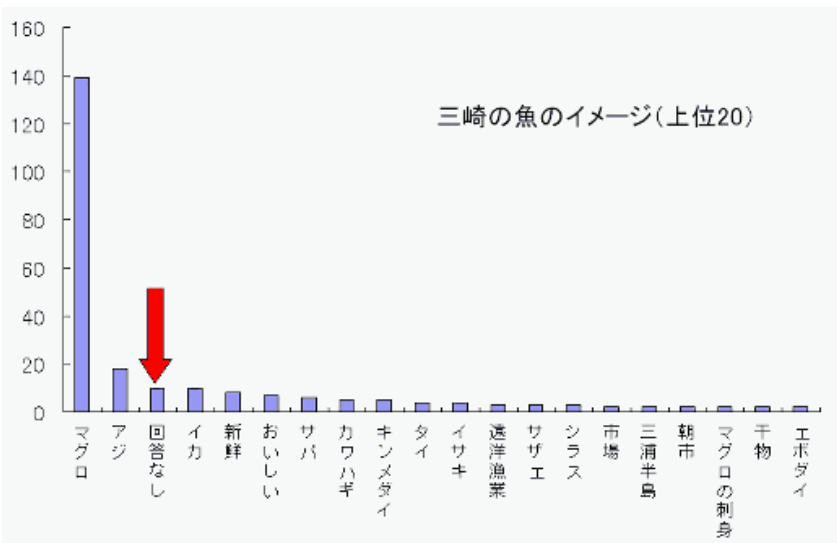
## 「かながわの魚」のイメージは？

### ●プレ大会でのアンケート結果

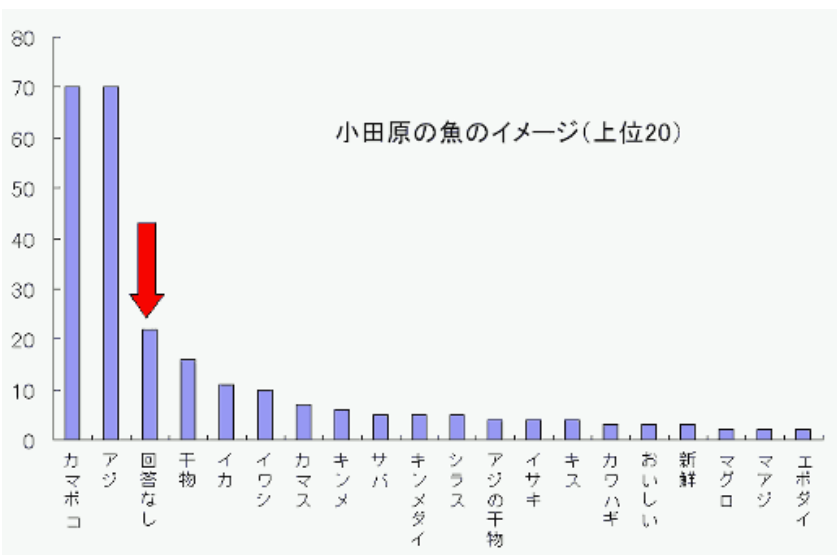


かながわの魚のイメージ。以下いずれも上位に

「回答なし」がランクイン。



三崎の魚のイメージ



小田原の魚のイメージ



# 神奈川県水産総合研究所 メルマガ075

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.075 2005-1-7

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.075 2005-1-7

~~~~~

## □□新春のごあいさつ

・水産総合研究所長 岡 彬

## □□研究員コラム

- ・調査中に海で出会う動物たち（相模湾試験場 石黒 雄一）
- ・へんてこりんな魚・アカザ（内水面試験場 勝呂 尚之）

## ○新春のごあいさつ

水産総合研究所メルマガ愛読者の皆様、新年明けましておめでとうございます。

旧年中は、何かとご声援を賜り、ありがとうございました。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

一昨年7月に創刊されました水産総合研究所メルマガでございますが、毎週順調に発行が続けられておりまして、読者も着実に増加し、今では500人の大台に近づいているところです。

今年も研究員コラムを中心に、楽しい読み物が提供できるよう、担当者の努力を期待し、併せて、皆様方からのご要望・ご意見もお寄せいただきたいと思います。

さて、新年でもありますので、一つ明るいニュースをお届けしたいと思います。

当研究所は、現在、漁業指導船「江の島丸(99トン)」を有し、各種の海洋観測や資源調査等に携わっていますが、船齢が20年と古く、また船足も9ノットと遅いため、機動性に欠けていました。

そこで、何とか新船をと要求していたところ、本年度の予算で建造が認められ、昨年末に工事の請負契約を済ませたところです。

新船の大きさは現船とさほど変わりませんが、航海速力は13ノットにアップされ、しかもマルチビームソナー（水平垂直魚群探知機）等の最新機器類を備えるほか、安全性や環境にも配慮した構造となっており、その活躍が期待されています。

これからの建造予定ですが、2月に起工式を行い、10月には竣工、そして、11月20日、横浜市みなとみらい地区で開催される第25回全国豊かな海づくり大会でお披露目されることになっています。

天皇皇后両陛下の目前を航行する漁船パレード時の勇姿を是非皆様も見に来てください。

年頭にあたり、皆様のご多幸を心からお祈り申し上げ、新春のごあいさつといたします。

神奈川県水産総合研究所長 岡 彬

新しい漁業指導船「江の島丸(105トン)」

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f430687/p550011.html>

○調査中に海で出会う動物たち

私たちは調査のために、海上に船で出かけていきます。

相模湾試験場で主に調査している海域は相模湾の沿岸ですが、その調査に出かけたとき様々な魚などの動物に出くわします。

潜水調査ではふと気がつく自分たちの周りにアジの群れが遊泳していたり、イナダの群れがぐるぐる自分たちの周りを旋回していたりと驚かされます。

そんな中でも大物はイルカやクジラでしょうか。イルカは相模湾でもよく出没するのですが何十頭もの大群が泳いでいるところは圧巻です（イルカは釣りの魚を横取りして食べてしまうなど漁業者にはあまり好まれていませんが…）。

また、先日はクジラを見かけました。遠くに潮を噴き上げる様子が見え、だんだん近づくとそれがクジラだとわかりました。

頭の形からおそらくマッコウクジラと思われる2頭が悠然と船の近くを遊泳していました。

しばらく船の近くを泳いだ後、大きな尾びれを見せて海中に潜っていきました。日ごろの疲れを吹き飛ばす感動のひと時でした。

ちょうど調査のためにカメラを持っていたのでその様子をご覧ください。

(相模湾試験場 石黒 雄一)

クジラの写真と動画

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582978.html>

○へんてこりんな魚・アカザ

いったい、この魚はなんだろう？はじめて水槽で彼に出会った時、私は首をかしげた。

顔はナマズで体はドジョウ…。悪くなった柿のような色をしている。名前をアカザと言う。今まで見たことのないタイプの淡水魚だった。

本種は夜行性で昼は川の上中流にある岩の下に隠れている。

最近各地で減少、見るのが難しくなった。

環境省の絶滅危惧種 II 類にも指定されている。神奈川県では、相模川水系の3支流に生息するだけである。

師走に入って間もない頃、そんなアカザの生息地で河川工事が実施された。緊急避難の依頼を受け、現場へ急行、工事予定水域からスナヤツメ、ウグイ、アブラハヤ、カジカなどを救出し、工事区域外に放流した。

その中で、ひととき関係者の注目を集めたのが、このアカザだ（写真1）。

「いつっ…！」現場で悲鳴が聞こえた。どうやら工事関係者が捕獲時にアカザを強くつかんでしまったらしい。

本種は背びれと胸鰭に棘があるのだ。手から鮮紅色の血が出ている。これはいい写真が撮れると、一瞬、喜んだが、痛そうで気の毒なのでやめた。

本種の増殖はなかなか難しく、まだ大量生産に成功した機関はない。

当試験場でも過去にホルモン注射を用いて、1尾だけ産卵に成功しただけだ。直径3mmほどのきれいな黄色の卵で卵塊として産み付けとてもおいしそうであった。

ふ化した赤ちゃんは2週間もするとほとんど親と同じ顔のナマズになった（写真2）。

この愛嬌もののアカザ…。

生息地を保全・復元して、絶滅の危機からなんとかして救いたいと思う。

そのためには、大きな岩がごろごろして、きれいな水がこうこうと流れる溪流をできるだけ残すことが必要である。

(内水面試験場 勝呂尚之)

アカザの写真

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582979.html>

[編集後記]

いつもメルマガをお読みいただきまして、ありがとうございます。

所長からの挨拶にもありますが、ちょうど、この号の発行時点で、読者数が500名を超えました。

いろいろなご指摘もいただいております。少しずつでもよくしていくことができればと考えておりますので、今年もぜひ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：神奈川県水産総合研究所 企画経営部 担当 小川

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075-1

## 調査中に海で出会う動物たち

---



マッコウクジラ（?）



相模湾でのクジラ遭遇の動画(1.9M：wmv形式)写真をクリックするとダウンロードされます。

---

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メールマガジン075-2

## へんてこりんな魚・アカザ

---



(写真1) アカザ



(写真2) ふ化後2週間後のアカザ

---

[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076

-- Fish-mag >° )))< -----

／KN／ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.076 2005-1-14

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・ファイティングマダイ (栽培技術部 一色 竜也)
- ・「サバッコ釣り」のその後 (資源環境部 岡部 久)

## □「かながわ 海・さかな塾」のお知らせ

### ○ファイティングマダイ

マダイの稚魚を使って実験を行うために、300リットルの水槽に20尾ほど飼うことにした。

しばらく飼って観察してみると、稚魚に個性があることに気がついた。

いつも水面まで来て餌を食べる奴、水槽の底で餌をとる奴、盛んに泳ぎまわっている奴。

その中で大変目立つ魚がいた。辺り構わず喧嘩を仕掛ける奴である。(写真1 餌を欲して浮かんできた水槽の中のマダイ)

こいつに喧嘩を仕掛けられると他の魚は一目散に逃げた。逃げる前に避ける奴もいた。

でも中には、この魚に戦いを挑む奴もいた。

その闘い方は、お互いに口と口で激しく何度もかみ合いぶつかり合っていた。

口の大きさはお互い相手の頭をかみ切るほど大きくないので、そのうちピタリと申し合わせたように止めてしまった。

興味深いので、暫くこの魚の動静に注目してみた。他の魚とは見分けが付くので見間違うことはない。

その特徴とは体側に薄っすらと横縞模様が出ているのである。(写真2 体側に薄っすらと横縞が出ているマダイ ちなみに魚の横縞とは、頭を上にして横方向の縞模様を言う。縦なら縦縞なのだ。)

そういえば、コイツに戦いを挑んだ個体にも同じような横縞模様がみられていた。また、横縞がみられる魚が他にもいた。

それは群の中でひときわ小さな個体だ。群の中でとにかく目立たぬよう、他の魚を避けているようにも見えた。一番強気の魚と一番弱気の魚が同じ縞模様を呈していることは興味深い。

この縞模様、ストレスが与えられると出てくることが知られている。さらにストレスが強いと体色だけでなく特徴ある行動をとる。

例えば、水槽から別の水槽に稚魚を移す等は稚魚に大変強いストレスを与えることになる。移された直後の稚魚は水槽の縁に横たわって動かなくなる。

これを横臥行動と呼び、しばらくすると何事もなかったように泳ぎだし、横縞模様も消えてしまう。

横たわってしまうからといって、決して稚魚の状態が悪い訳ではない。むしろ元気な状態の稚魚にみられるそう。おそらく自然界で外敵を避けるために稚魚が獲得した忌避行動なのだろう。



闘争本能むき出しのファイティングマダイは、他の魚に対してなわばりを主張してストレス感じていたのかもしれない。

一方弱気なマダイは他の稚魚に対しストレスを感じていたと考えられる。この魚、他の水槽に1尾で飼うと横縞模様が無くなった。

海に放流したとき、ファイティングマダイが生き残るか、気弱な奴が生き残るか興味深いところである。(写真3 放流を待つマダイ種苗)

マダイの写真

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p783424.html>

○「サバッコ釣り」のその後

今年の7月にこの場でご紹介したサバッコですが、その後どうなったのか、顛末をお話します。

あの時釣れたのは全部で36尾、12-16cmの稚魚でマサバが2尾混ざっていました。

このサバッコを使って耳石という頭の中にある石に刻まれる輪紋が、1日1本であるかどうかを確かめるための飼育実験を行いました。

ある時点の輪紋にマークするための薬品処理をはじめたとき、事件が起こりました。

サバッコを収容した500リットルの円形水槽に薬品を投入し終えた瞬間、水槽の近くにあった飼育施設の非常用電源のエンジンが回りだしました。

「ドスドスドス、ドンドンドンドン・・・」とけたたましい音と振動が起こり、思わず耳をふさぎたくなるような状況になりました。

ふと水槽を見ると、「コンコンコン、バシャバシャ」という音がします。魚が狂奔してしまったのです。あっという間の出来事でした。

エンジン音がやみ、所定の処理時間が過ぎて薬品を抜いてみると、36尾いたサバッコが4尾になっていました。

目の上の骨が盛り上がるように折れています。ショックによる激突死でした。

後で聞くと、あのエンジン音は非常用電源の点検で、ほんの1分の運転時間でしたが、なんとタイミングの悪いことか。知っていたら実験は延期しています。かわいそうなことをしました。

生き残った貴重な4匹のうち1匹はマサバ、3匹はゴマサバでしたが、両種の稚魚期では耳石に形成される輪紋は1日1本であると考えられるデータをとることができました。

死んだ魚も解剖し耳石の観察用に保存しました。

耳石輪紋の計数によって何月何日に生まれたのかを知ることは、減ってしまったマサバの資源管理を考える上でも大変重要です。

この新しい発見を、耳石の処理から観察までの方法を教えてくださったマダガスカル農畜水産省の森岡さんとともに、9月に琉球大学理学部キャンパスで開催された日本魚類学会でポスター発表しました。

サバッコ釣り (バックナンバーVOL.051)

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583028.html>

[イベント情報]

水総研主催公開講座「かながわ 海・さかな塾」のお知らせです。

どなたでもご参加いただけますが、事前のお申し込みをお願いいたします。

日時：2005年2月26日(土曜)13:00-15:30

場所：三崎魚市場（三浦市三崎5-245-7）7 F 会議室

内容：

「さかな(魚介類)の生物学」

「地元のさかなの色々」

「ヘルシーで旨い「さかな」を食べる」等

○申し込み方法

行事名、住所、氏名、電話番号を明記の上、2月23日(水曜)までにはがきか電子メールで下記までお申し込みください。予定人員は50名、参加費は無料です。

神奈川県水産総合研究所公開講座受付

お申し込みはこちらのアドレスへ

[suiken.1730@pref.kanagawa.jp](mailto:suiken.1730@pref.kanagawa.jp)

詳細は、こちらをご覧ください。

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

[イベント情報2]

「海の幸と人との共生」シンポジウムを開催します

日時：平成17年1月29日（土曜）13:30－17:20

場所：パシフィコ横浜アネックスホール

お申し込み方法他詳細はこちらをご覧ください。

[http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/koubo\\_info.htm](http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/koubo_info.htm)

[ご意見募集]

どんなことでも結構です。ぜひ、いろいろなご意見をお寄せください。

○「かながわの魚」の制定について

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/20050106kanagawanosakana.htm>

○「かながわ水産業活性化指針（仮称）素案」について

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/sisin/index.htm>

[編集後記]

イベント情報でご紹介しております、「かながわ 海・さかな塾」は、一般の方を対象とした公開講座です。受講いただいた方には、修了証もお渡しする予定です。

今後、年2回のペースで開講する予定となっております。

ぜひ、多くの方にご参加いただければと考えております。

■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：神奈川県水産総合研究所 企画経営部 担当 小川

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076

## ファイティングマダイ



写真1 餌を欲して浮かんできた水槽の中のマダイ



写真2 体側に薄っすらと横縞が出ているマダイ



写真3 放流を待つマダイ種苗

[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 メルマガ077

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.077 2005-1-21

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.077 2005-1-21

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・釣りの効用を持続するためには（資源環境部 秋元 清治）
- ・有効利用？ゲテモノ食い？（企画経営部 菊池 康司）

## □「かながわ 海・さかな塾」のお知らせ

### ○釣りの効用を持続するためには

たまの休日に海に出かけ、ゆったりと釣りを楽しむ。

船上でのんびりと釣り糸を垂れていると、日ごろのストレスもいつしか解消してしまう。釣りにはそんな効用がある。

ストレスの多い日常を反映してか、海に釣りに出かける人が多いようである。

農林水産省の調査によれば、平成14年の船釣り遊漁者は、全国で450万人に及ぶという。

同調査によれば、釣り人は1回に約6.5kgの魚を釣り上げ、釣獲量の総計は年間29,300トンに及ぶとのこと。

これは、沿岸漁業生産量1,492,000トンの約2%にあたる。

この量は一見わずかに思えるが、地域によっては、遊漁での釣獲量がかなり多い所もある。

神奈川県は、全国でも最も多くの船釣り遊漁者が訪れる県であるが、その遊漁釣獲量は、沿岸漁業生産量の約25%に及ぶ。

特に、イカ類、キス、シイラ、マダイ、チダイ・キダイ、ブリ類、タチウオなどの高級魚では、遊漁釣獲量が沿岸域の漁業生産量を上回っている。

また、船釣り遊漁は、天然礁や人工魚礁で釣獲することも多い。このため、カサゴ、メバル、アイナメなどの岩礁性の魚類を多く釣り上げてしまう。

これらの魚類については、遊漁の釣獲量は決して無視できるものではない。

現に、米国では、資源の枯渇が危惧される岩礁性魚、ヒシダイ科、バラフエダイ、ニベ科、赤魚などは、遊漁において釣獲尾数や体長の制限が設けられている。

もちろん、日本のように魚が自由に釣れる国はずばらしい。

しかし、無秩序に釣りすぎて魚がいなくなってしまうのは、元も子もないだろう。

ある程度、魚が釣れればこそ、釣りは楽しいもので、坊主ではかえってストレスになりかねない。

将来にわたって釣りの効用を持続していくためには、米国で行われているような遊漁の規制について、広く議論していく必要があるのではないだろうか？

神奈川県船釣り遊漁釣獲量の実態について興味のある方は、本研究所のホームページ

[/uploaded/attachment/500187.pdf](#) (pdf形式, 825kb)をご覧ください。

また、米国における遊漁が魚類資源に与える影響について興味のある方は、  
<http://bioweb.usc.edu/courses/2004-fall/documents/bisc582-coleman.pdf>  
をご覧ください。

(資源環境部 秋元 清治)

-----  
○有効利用？ゲテモノ食い？

釣りの話を聞いていると、気になる会話があります。「外道ばかりで捨ててきた。」という話です。

この外道とは何でしょうか。例えば、シロギス釣りのメゴチ（ネズミゴチやノドクサリ）であったり、トラギスであったりします。

釣りをする人は狙ったもの以外は関係ないのかもしれませんが、メゴチやトラギスは一般的にもおいしい魚に分類されると思います。

魚を良く知っている人なら、「当然でしょ」と思い、食べている人も多いでしょう。

それでは、ベラの仲間はどうか？関西では良く食べられると聞いていますが関東では好んで食べる人は少ないようです。

ウツボなどは地方によって食べる程度といわれます。

一般の家庭で食べられている魚の種類はどのくらいでしょうか？思いつくところで、鯛、鰯、鰱、鯖、鯖、平目、鰈、鮪、鰹、秋刀魚、鮭、金目鯛、蛸、烏賊、海老（皆さん漢字読めますか？）などなど、20種類くらいは簡単に思いつきそうです。

しかし、東京湾、相模湾にいる魚の種類は千種類以上といわれています。

もちろん、中には毒を持っていて食べられない魚もありますが、それでも、数百種類は食べられると思います。

普通の人はそんなに見たこともないでしょう。

誰も食べないということで獲らなかつたり、捨てられてしまう魚が数多くいるようです。

食べないから捨てられるのか、捨てられるから食べないのか。

だれしも食べたことのないものは躊躇するのがあたりまえです。どこかで食べさせる努力が必要なかもしれません。

せっかくの資源を捨ててしまうのは、資源の無駄遣いになります。これらを食べるようにするのも私たちの仕事だと思います。

皆さんも機会があれば有効利用を考えてみませんか。

とりあえず魚売り場で食べたことのないものを食べてみるのもいいと思います。

私自身そんなにいろいろな魚を食べているわけではないですが、身近なものを何でも食べてみようかと、いろいろ始めました。

例えばヤドカリ（おいしいです）やイソギンチャク（まずいです）。

最近の私の評価は「ゲテモノ食い・・・」と言う声がチラホラ聞こえてきます。

(企画経営部 菊池 康司)

ゲテモノ？の写真はこちら

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582975.html>

-----  
[イベント情報]

水総研主催公開講座「かながわ 海・さかな塾」のお知らせです。

どなたでもご参加いただけますが、事前のお申し込みをお願いいたします。

日時：2005年2月26日(土曜)13：00－15：30

場所：三崎魚市場（三浦市三崎5-245-7）7F会議室

内容：

「さかな(魚介類)の生物学」

「地元のさかなの色々」

「ヘルシーで旨い「さかな」を食べる」等

○申し込み方法

行事名、住所、氏名、電話番号を明記の上、2月23日(水曜)までにはがきか電子メールで下記までお申し込みください。予定人員は50名、参加費は無料です。

神奈川県水産総合研究所公開講座受付

お申し込みはこちらのアドレスへ

[suiken.1730@pref.kanagawa.jp](mailto:suiken.1730@pref.kanagawa.jp)

詳細は、こちらをご覧ください。

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

-----  
[イベント情報2]

「海の幸と人との共生」シンポジウムを開催します

日時：平成17年1月29日（土曜）13:30－17:20

場所：パシフィコ横浜アネックスホール

お申し込み方法他詳細はこちらをご覧ください。

[http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/koubo\\_info.htm](http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/koubo_info.htm)

-----  
[ご意見募集]

どんなことでも結構です。ぜひ、いろいろなご意見をお寄せください。

○「かながわの魚」の制定について

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/20050106kanagawanosakana.htm>

○「かながわ水産業活性化指針（仮称）素案」について

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/sisin/index.htm>

-----  
[編集後記]

ゲテモノ？試食には、時々参加しておりますが、ヤドカリは本当においしいです。なお、貝殻から取り出すのにコツが必要だとか。

また、磯の生物の中には毒を持っているものもおります。例えばスベスベマンジュウガニというかわいいカニは、サキシトキシン (saxitoxin) という強い毒があるそうです。図鑑等で名前をきちんと調べてから、食べるかどうかを決めた方がよいでしょう。

-----  
■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 担当 小川

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077

## 有効利用？ゲテモノ食い？



ヤドカリ、スジエビ、イソガニ、ハゼ。ヤドカリは唐揚げにするととても美味しいです。



ホンヤドカリ



クロフジツボの壺焼き



ウメボシイソギンチャク。味は…。

### ●記事中の漢字読み方－正解

鯛（たい）、鰯（ぶり）、鰺（あじ）、鯖（さば）、鰯（いわし）、平目（ひらめ）、鰈（かれい）、鮪（まぐろ）、鰹（かつお）、秋刀魚（さんま）、鮭（さけ）、金目鯛（きんめだい）、蛸（たこ）、烏賊（いか）、海老（えび）

[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 メルマガ078

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.078 2005-1-28

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.078 2005-1-28

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・赤潮の話（その2）（海洋情報部 山田 佳昭）
- ・春の磯場の雨降らしーアメフラシの仲間（企画経営部 田島 良博）

## □「かながわ 海・さかな塾」のお知らせ

### ○赤潮の話（その2）

（赤潮の話（その1）からの続き）

たとえば、熊野年代記には731（天平三辛未）年に熊野浦で3日間潮が赤くなったとの記述がありますし、相模湾でも時代は下りますが、1851（嘉永四）年に「汐大くらミ（しおおおくらみ）」、海水が泥水のようになり、水生生物に全滅的被害が出たとあります（相州三浦郡三戸村前田家文書）。

水質汚染による公害としての赤潮は、高度成長期の1960年以降増加し、1970年代に発生数がピークとなりました。

1980年代以降はリンと窒素の削減指導や廃水処理施設の整備により減少傾向にあります。

神奈川の海では、毎年20件を超える赤潮の発生があり、その回数は横ばいの状態です。

赤潮発生のメカニズムとしては、窒素やリンの無機栄養塩が流入し海域が富栄養化したところで、雨による海水の低塩分や増殖促進物質（ビタミン類や、鉄、マンガンなどのミネラル類）の補給といった増殖の引き金が引かれる。

さらに、風による吹き寄せや潮目、渦（対流）現象によって植物プランクトンが集められて濃密になる、と考えられています。

このうち、今のところ人間の手で抑制できるのは海域の富栄養化だけです。

赤潮の発生は、海の状況の変化の現れです。

当所でもその発生状況を監視しています。海で変わったことが見られましたら、ご連絡いただきますようお願いいたします。

（海洋情報部 山田 佳昭）

ホームページの赤潮情報もご覧下さい。

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

赤潮の話（その1）バックナンバー

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583000.html>

### ○春の磯場の雨降らしーアメフラシの仲間

まだまだ寒い日が続きますが、読者の皆様はお元気でしょうか？

冬場は干満差が大きいのは夜ですので、日中は大潮でもほとんど潮が引きませんが、春になると日中の干満差が大きくなり、磯遊びも楽しいシーズンとなります。

陸上はまだ冬の装いですが、海の中はそろそろ春の気配が漂ってきております。そんな早春の磯に出かけてみました。

潮溜まりを覗くと、あちこちにまだら模様の牛が…。  
いえいえ、これがアメフラシです。

ずんぐりした胴体にまだら模様、頭には前向きに2本、上向きに2本の角（触手と触角です）が生えている姿から牛を想像するのは私だけではないでしょう。

分類上は巻き貝の仲間で、外からは見えませんが背中に平たい貝殻を持っています。

古い文献では「うみじか」という別名もあるそうですが、「かわいい」と感じる人は少ない生き物でしょう。

これから初夏にかけて、波静かな潮溜まりなどでは普通に見られますが、このアメフラシの仲間、いわゆるアメフラシ属は日本では6種ほどが生息しているそうです。

形は大変よく似ていますが、大きさや色、模様が違います。

今回写真を紹介したのは、いずれも城ヶ島で撮影したアメフラシ、ミドリアメフラシ、クロヘリアメフラシの計3種です。

このほかにアマクサアメフラシ、ジャノメアメフラシ、サガミアメフラシの3種が知られています。

アマクサアメフラシは城ヶ島でも確認しましたが、残念ながら写真は失敗してしまいました。

アメフラシの仲間は、刺激を受けると背中から紫色の液を出します。

この液、毒はなくほとんどの種類では紫色なのですが、アマクサアメフラシは白色の液を出します。

ぐにゃぐにゃした体で紫色の液を出すこのアメフラシ、奇怪なイメージがあるかもしれませんが、春の潮溜まりでのんびり海藻を食むアメフラシを観察していると、何やらこっちまでのんびりした気分になります。

（企画経営部 田島良博）

アメフラシの仲間

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582973.html>

[イベント情報]

水総研主催公開講座「かながわ 海・さかな塾」のお知らせです。

どなたでもご参加いただけますが、事前のお申し込みをお願いいたします。

日時：2005年2月26日(土曜)13:00-15:30

場所：三崎魚市場（三浦市三崎5-245-7）7F会議室

内容：

「さかな(魚介類)の生物学」

「地元のさかなの色々」

「ヘルシーで旨い「さかな」を食べる」等

○申し込み方法

行事名、住所、氏名、電話番号を明記の上、2月23日(水曜)までにはがきか電子メールで下記までお申し込みください。予定人員は50名、参加費は無料です。

神奈川県水産総合研究所公開講座受付

お申し込みはこちらのアドレスへ

suiken.1730@pref.kanagawa.jp

詳細は、こちらをご覧ください。

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

-----

[イベント情報2]

全国豊かな海づくり大会三浦地域大会シンポジウム

「海めぐみ・魚食文化の創造」が開催されます。

日時：平成17年2月26日（土曜）13:00－15:00

場所：三浦市「うらり」市民ホール（入場無料）

- ・基調講演 「魚食と文化」江上栄子氏（江上料理学院院長）
- ・パネルディスカッション「魚食という文化を伝え続けるために」

○詳細は次週改めてお知らせします。

-----

[ご意見募集]

どんなことでも結構です。ぜひ、いろいろなご意見をお寄せください。

○「かながわの魚」の制定について

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/20050106kanagawanosakana.htm>

○「かながわ水産業活性化指針（仮称）素案」について

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/sisin/index.htm>

-----

[お詫び]

No76、No77のメルマガについて、一部のPC環境の方には文字化けしてしまうメールをお送りしてしまいました。原因は、本文中に半角カナが含まれていたせいでした。

今後、送信ソフトの校正チェック機能等により、このようなことのないよう気をつけます。お詫びいたします。

-----

[編集後記]

1月29日（土曜）－30日（日曜）幕張メッセで『国際フィッシングショー2005』が行われます。

昨年までは「国際釣り博」だったのですが、より親しみやすくということで、一新したそうです。

テーマは、「家族で楽しむ、地球と遊ぶ、フィッシング！」です。

遊漁船の調査担当としては、ぜひチェックしなくてはと考えているところです。

国際フィッシングショー2005

<http://www.fishing-show.com/>

-----

■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 担当 小川

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078

## 春の磯場の雨降らしーアメフラシの仲間



アメフラシ



これもアメフラシです。



クロヘリアメフラシ



ミドリアメフラシ



アマクサアメフラシ（頭しか写ってませんでした）

---

[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079

-- Fish-mag >° )))< -----

／KN／ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.079 2005-2-4

~~~~~

## □□ 研究員コラム

- ・最後の海苔養殖試験（企画経営部 高間 浩）
- ・種苗生産を支える名脇役（7）（山田 敦）

## □ 「かながわ 海・さかな塾」のお知らせ

### ○最後の海苔養殖試験

近頃、新聞紙上で「復活アサクサノリ」、2005年度から「中国からのノリ輸入解禁」など海苔に関する話題が載っていました。

昭和46年に県に就職した私も海苔養殖試験に従事したことがあります。

当時の勤務先は神奈川県水産試験場金沢分場というところで、現在の八景島の対岸にあたる横浜市金沢区柴町に分場がありました。

金沢分場では海洋観測、海苔養殖試験、東京湾の魚介類資源調査、公害調査などの仕事を実施していましたが、なんと翌年には機構改革で廃場となり、城ヶ島の水産試験場に移ることになりました。

私は海苔養殖試験の道具一切を城ヶ島の試験場に送り、分場が保有していた調査船に乗って（輸送がてら）城ヶ島に赴任しました。

当時は、波が比較的荒くノリひびが立てられない地域で浮き流し施設による海苔養殖技術を開発することを目的に試験を実施していました。

入りたての私は養殖技能員の職員さんに手取り足取りされながら（本当は足手まといか？）冬場の寒い時期に海苔づくりに励みましたが、城ヶ島では冬の波浪が激しく、海苔がちぎれ丸葉になり、少しも良い海苔はできませんでした。（最高単価で一帖70～100円位でした）

外海域の海苔養殖試験は、鎌倉（材木座）、逗子、金田湾、上宮田での普及を果たし、昭和49年には終了しました。それ以後、海苔養殖試験は行われなくなりましたので、私が最後の海苔養殖試験担当者ということになります。

こうした外海域での海苔養殖も、昭和57年に金田湾、昭和59年に逗子、平成元年に上宮田、平成9年に鎌倉地区が廃業し、今では見ることはできません。

現在の県内海苔養殖は、もともと実施されていた内湾性海域の横浜市柴・金沢、横須賀市走水・大津、長井町地区で年間約2千万枚の生産をあげています。

（注）浮き流し養殖：

海水表面にひびを浮かべて無干出でノリを養殖する方法で、本格的な普及は1969年頃からである。

その施設はノリ網用の枠を張り、これを海底に錨で固定し、ノリ網に浮子をつけて海面に浮遊させる。

無干出とはいつでも収穫期だけであり、育苗期は定期的な干出を与える。

支柱養殖では出来ない深所や風波の荒い沖合い域で行なわれている。海面からノリ網が出ないことから「ベタ養殖」とも言われることも多い。一般にノリの色調は黒く、製品も確りしているが、支柱養殖で採れたノリに較べて硬い。

昭和46年当時の金沢分場の写真

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p783399.html>

-----  
○種苗生産を支える名脇役（7）

今まで飼育施設を紹介してきましたが、今回はその飼育環境を良好に保つために使用する機材について少し紹介します。

生物を飼育する場合、その生物の飼育環境の最適化を図ることが重要となります。例えば熱帯魚を飼われたことがある方は、わかると思いますが水温を25℃以上にするためにヒーターや制御機器等を、数多くの魚を飼育したい場合は酸素濃度を安定的に高くするためにエアポンプを準備します。

同様にヒラメの種苗生産を行う場合にも、ヒラメ仔稚魚に適した環境（温度・酸素など）を整えることが重要です。特に仔魚期では藻類や初期餌料を供給しつつ、飼育槽内の環境を管理する必要があります。

最初に温度、酸素濃度、pHを測る基本的な計測器について簡単にですが紹介します。

温度は、飼育生物の生理的作用に直接影響するので適水温を大きく外すと成長・生残に関して明確に差が出てきます。

使用しているのは長期の劣化が少なく精度の高い白金測温抵抗体型の温度計です。これは温度変化に伴い抵抗値が変化する性質を利用したものです。

酸素濃度も、生物にとって重要なものですが、特に仔魚期では酸素濃度のバランスを取る作業がポイントとなります。

使用している計測機器は、隔膜を透過した酸素が電極で反応を起こし、それによる電流の値を測定する隔膜電極法を利用したものです。

pHは、飼育水中の水素イオン濃度を現しますが、海水ではいろいろなイオンが溶けているため値の変動は比較的小さいのです。

しかし有機物が分解するときに発生するNH<sub>4</sub><sup>+</sup>はpHとの関係で有毒なNH<sub>3</sub>に変わるため監視する必要があります。（編注）

使用している計測器は、ガラスの薄膜の内・外側にpHの異なる溶液があると、薄膜部分にpHの差に比例して電力が生じるので、この電位差を計測するガラス電極法を利用したものです。

このように飼育環境維持のためにいろいろな計測器を使用しますが、迅速に対応するためにはさらに携帯性、防水性も要求されます。

（栽培技術部 山田 敦）

（編注）NH<sub>4</sub><sup>+</sup>：アンモニウム、NH<sub>3</sub>：アンモニア。  
pHが8以上で、NH<sub>4</sub><sup>+</sup>→NH<sub>3</sub>に変化。NH<sub>3</sub>の方が毒性がさらに強い。

いろいろな計測器

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p783409.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)  
-----

[イベント情報]

水総研主催公開講座「かながわ 海・さかな塾」のお知らせです。

どなたでもご参加いただけますが、事前のお申し込みをお願いいたします。

日時：2005年2月26日(土曜)13：00－15：30

場所：三崎魚市場（三浦市三崎5-245-7）7 F会議室

内容：

「さかな(魚介類)の生物学」

「地元のさかなの色々」

「ヘルシーで旨い「さかな」を食べる」等

○申し込み方法

行事名、住所、氏名、電話番号を明記の上、2月23日(水曜)までにはがきか電子メールで下記までお申し込みください。予定人員は50名、参加費は無料です。

神奈川県水産総合研究所公開講座受付

お申し込みはこちらのアドレスへ

[suiken.1730@pref.kanagawa.jp](mailto:suiken.1730@pref.kanagawa.jp)

詳細は、こちらをご覧ください。

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

-----

[イベント情報2]

海苔フェスタ2005in走水

平成17年2月6日(日曜)「海苔の日」午前10時より午後1時まで

横須賀市走水2-698-4 横須賀市東部漁業協同組合 走水大津支所

- 1) 海苔サンプルの無料配布
- 2) 「海苔すき」体験教室(無料)
- 3) 昔の海苔作りパネル展示
- 4) 新海苔、新ワカメ販売 等

<http://www.hashirimizu-ohu.com/>

-----

[イベント情報3]

全国豊かな海づくり大会三浦地域大会シンポジウム

「海のめぐみ・魚食文化の創造」が開催されます。

日時：平成17年2月26日(土曜) 13:00-15:00

場所：三浦市「うらり」市民ホール(入場無料)

詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/schedule.htm>

-----

[ご意見募集]

どんなことでも結構です。ぜひ、いろいろなご意見をお寄せください。

(2月7日までです。ご意見がある方はお早めに。)

○「かながわの魚」の制定について

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/20050106kanagawanosakana.htm>

○「かながわ水産業活性化指針(仮称)素案」について

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/sisin/index.htm>

-----

[最近のホームページ更新情報(1月26日-2日4日)]

市場を歩く! その二十一から二十七を掲載しました。

内容→横須賀市東部漁協、小田原魚市場、佐島漁港、横浜市漁協、長井漁港、

小田原市場、横須賀市大楠漁協及び番外版(ヒラメ・ホシガレイ種苗生産

が始まりました)

漁況情報・浜の話題No05-01(平成17年1月26日号)

-----

[編集後記]

No.77の記事「有効利用? ゲテモノ食い?」にたくさんのコメントをいただきました。写真のインパクトのおかげでしょうか(特にイソギンチャク)

いただいたコメントは、すべて記事を書いた者に目を通してもらっております。

また送信者の情報を削除した上で、所内で閲覧させていただいております。

感想、ご意見等よろしく申し上げます。

No.77の記事

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582974.html>

---

■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 担当 小川

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079-1

## 最後の海苔養殖試験



神奈川県水産試験場金沢分場（昭和46年頃）



金沢分場とみさご丸（調査船：本文中に登場する城ヶ島まで移送した船）



金沢分場（中央白い建物）、右後方の海が埋め立てられ現在の八景島があるところ

です。



昭和46年当時の金沢地先。のりひびがたくさんみられます。（写真をクリックで大きな画像を表示します）

[記事に戻る](#)



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079-2

種苗生産を支える名脇役（7）



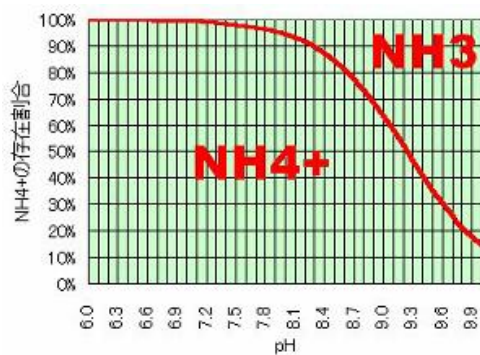
温度計



溶存酸素計（DOメーター）、酸素濃度を測ります。



pH計、水素イオン濃度を測ります。



pHとNH<sub>4</sub><sup>+</sup>の濃度のグラフ。pHが高い（アルカリ性が強くなる）とNH<sub>3</sub>の割合が増え、毒性が増します。

[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。



# 神奈川県水産総合研究所 メルマガ080

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.080 2005-2-11

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.080 2005-2-11

~~~~~

## □□研究員コラム

・「さかなグッズ」コレクション（その7） 酒器について  
(資源環境部 亀井 正法)

・もっと必要な県民の皆さんと漁師さんとの交流 (企画経営部 鎌滝 裕文)

□「かながわ 海・さかな塾」のお申し込みの締め切りについて

## ○「さかなグッズ」コレクション（その7） 酒器について

私はA型のせいかわ？歳をとってきたせいかわ？最近、やけに言葉の定義や物事の由縁が気になりまして、辞典などには良くお世話になっております。

そこで、広辞苑によれば「酒器」とは、「酒を飲み、酌むのに用いる器」とあります。

ついでに「酒」も引きますと、日本酒のみならず「アルコール分を含み、飲むと酔う飲料の総称」だそうだから、これに従って今回は、徳利、杯、ぐい呑みはもとより、ワインやウイスキーのグラス、ビールのジョッキなどを披露しようと思います。

この手のものは、単品より徳利と杯がセットとなって、しかも杯は複数個ついて、売られているケースが多いようです。

したがって、入手経費もかさみますが、コレクターとしては、この一体となったグッズがたまらなく、愛しいわけです。

やはり日本酒用のものが多く、ワインやウイスキー用のガラス製はなかなか見られません。単品で見つけ易いのは、ぐい呑みですね。

私が今一番のお気に入り、ひょうたん型の赤と青の対の徳利にそれぞれ大中小の杯が3器づつ付いているものです。

さて、私はこの広辞苑が言うところの「飲むと酔う飲料」が好きです。

おかげで、さかなグッズ集めの中でもこの酒器集めは、特に楽しいのです。

面白い徳利を見つければ、これで「熱燗」だなア、ハッとするような「ぐい呑み」を見つければ、これで「冷や」だなア、想いが叶ったような「ジョッキ」を見つければ、これで「ギンギンに冷やしたビールをグビッ」だなア、など想定しつつ、支払いももどかしく、一路帰途につきます。

そして器を、眺めつ、すがめつ、にんまりと悦に入り、一人こち良く飲むのです。

亀井「さかなグッズ」コレクション（その7）酒器

[http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic\\_080.html](http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/pic_080.html)

さかなグッズコレクション：バックナンバー一覧

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

-----  
○もっと必要な県民の皆さんと漁師さんとの交流

私は前に漁師さんと一緒に仕事をする水産業改良普及員をしていたというお話したことがありました。

私が担当した地区の漁業のあるグループは、築地市場の価格などは知っていても他県の漁師さんがどういう方法で、どのような魚をとっていることは知りませんでした。

もちろん勉強熱心で、自分でいろいろホームページを検索したり、電話で聞いて技術を生かす漁師さんもいました。

でもほとんどの漁師さんは、県外の知識などは何も知りませんでした。私は漁師さん達に県外の水産業の盛んな場所へ行って、その現場を見てくることだけでも非常に勉強になると言ってきました。

その後、その漁師さんのグループは、積立金を始め、県外視察をするようになりました。私も同行した経験があります。

最初は漁師さんも旅行気分ですが、やはり県外でも現場へ行くと漁師さんの目の色が変わったことを覚えています。

ある港では外国漁船の多さに驚いたときもありました。

今は漁師さんもどんどん進化していかなければいけない時代です。

県外視察はもとより、魚の資源に見合った漁業のあり方や効率的な売り方を学び、更に地元でどのような魚がとれているかなど県民の皆さんにもっと知ってもらおう努力も必要です。

つまり、漁村内だけの話にとどめず、漁師さんももっと異業種の方など漁村外との交流が必要です。

県民の皆さんとの交流も漁業者にとっては大きな財産ですし、いろいろ勉強になると思います。

今年の11月に神奈川県で全国豊かな海づくり大会が開催されます。

この機会を利用して、県民の皆さんと漁師さんとの交流を盛んにできるような機会をつくっていくという行政の役割も大きいと私は思っています。

(企画経営部 鎌滝 裕文)

バックナンバーNo42「慣れれば楽しい漁師さんとの対話」

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583051.html>

第25回全国豊かな海づくり大会（かながわ大会H17.11.19-20）

-----  
[かながわ 海・さかな塾]のお申し込みの締め切りについて

水総研主催公開講座「かながわ 海・さかな塾」へのたくさんのお申し込みありがとうございます。予定していた定員数を大幅に上回ったため、お申し込みは締め切らせていただきました。申し訳ありません。また、お申し込みいただいた方々には、別途ご連絡を差し上げます。

日時：2005年2月26日(土曜)13:00-15:30

場所：三崎魚市場（三浦市三崎5-245-7）7F会議室

詳細は、こちらをご覧ください。

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

-----  
[イベント情報]

全国豊かな海づくり大会三浦地域大会シンポジウム

「海のめぐみ・魚食文化の創造」が開催されます。

日時：平成17年2月26日（土曜）13:00-15:00

場所：三浦市「うらり」市民ホール（入場無料）

詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/schedule.htm>

-----  
[最近のホームページ更新情報(2日9日) ]

たもすくい漁況予報平成17年2月漁期

漁況情報・浜の話題No05-02 (平成17年2月8日号)

市場を歩く！その三十一 (横須賀市東部漁協横須賀支所)

-----  
[編集後記]

「かながわ 海・さかな塾」にたくさんのお申し込みありがとうございます。予想外のお申し込み数で、担当者も驚いておりました。予定していた定員は50名ですが、100名以上のお申し込みがあり、会場の設定など現在見直しを行っているところです。できるだけ多くの方にご参加いただけますよう努力しております。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：神奈川県水産総合研究所 企画経営部 担当 小川

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 メルマガ081

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.081 2005-2-18

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.081 2005-2-18

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・平成17年1月のシラス試験操業の結果（資源環境部 船木 修）
- ・そろそろヒラメの産卵です。（栽培技術部 長谷川 理）

### ○平成17年1月のシラス試験操業の結果

毎年、相模湾のシラス漁が禁漁となるこの時期、当所ではシラスの分布調査を行っています、1月に今年最初の調査を行いました。

昨年の1月の調査では、マシラスの群れをうまく見つけることができ、その後のマイワシ漁へと続くヒントを得ることができました。

今年もそんなことがないかと期待をもって、まず13日に江ノ島以東の相模湾で調査を行いました。

当日はベタ凧で調査を行うには絶好の日和となりました。

佐島港を8時過ぎに出港し、目の前の小田和湾で小さな反応があったので、網を入れたところ僅か30グラム程度の採集量でカタクチシラスが主体でした。

しかし、その後が続きません。

秋谷→葉山→逗子→鎌倉と沿岸海域を4時間近くかけて調べましたが、全くシラスの反応はありませんでした。

一方で、シラスの親であるカタクチイワシ成魚の大きな反応は至る所で見ることができ、近くでまき網船がカツオ船用の餌イワシとして生簀を作って漁獲していました。

この後、沖合海域の調査も行いましたが、やはりシラスの反応はなし。こんな調子でしたので、つつい「親はこんなにいるのになー」とため息をつきつつ、帰港したのでした。

続いて、18日に江ノ島以西の調査を行いました。

この日も13日同様たいへん日和がよく、調査を行うには申し分ない日となりました。とこまではよかったのですが、まさかシラスまで前回の結果にお付き合い？と思いたくなるくらいシラスの反応は出ず、カタクチイワシ成魚の反応ばかりで調査終了となってしまいました。

実は、シラスの遊泳動画を撮ることを今回の調査の目標の一つにしていたのですが、残念ながらお預けとなってしまいました。今後の調査で、シラスがたくさん獲れるようなことがあれば、画像に収めてこの場で公表したいと考えています。お楽しみに！

(資源環境部 船木 修)

シラス、カタクチイワシ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582967.html>

### ○そろそろヒラメの産卵です。

今月に入って、親ヒラメのなかにお腹の大きくなったものが散見されるようになってきました。



魚を卵からふ化させて飼育するためには、先ず最初に、仔魚の餌となるプランクトンの培養から始めなければなりません。

ヒラメの場合、最初に与える餌としてはシオミズツボウムシという、体長50ミクロン前後の動物プランクトンを給餌します（映像）。

このシオミズツボウムシは、一般の配合餌料のように市販されていないため、自分たちで培養しなければなりません。

この培養が上手く出来ないと、せっかくふ化した仔魚たちは餓死してしまいます。

餌としてヒラメに与える期間は、ふ化後一ヶ月ぐらいまでですが、使用しない時期でも常に継代培養しておく必要があります。

そろそろ、産卵に向けてシオミズツボウムシを本格的に培養しようと思えます。

（栽培技術部 長谷川 理）

ウムシの動画、ヒラメ写真

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582968.html>

-----  
[かながわ 海・さかな塾]のお申し込みの締め切りについて]

水総研主催公開講座「かながわ 海・さかな塾」へのたくさんのお申し込みありがとうございます。予定していた定員数を大幅に上回ったため、お申し込みは締め切らせていただきました。申し訳ありません。また、お申し込みいただいた方々には、別途ご連絡を差し上げます。

日時：2005年2月26日(土曜)13:00-15:30

場所：三崎魚市場（三浦市三崎5-245-7）7 F会議室

詳細は、こちらをご覧ください。

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

-----  
[イベント情報]

全国豊かな海づくり大会三浦地域大会シンポジウム

「海のめぐみ・魚食文化の創造」が開催されます。

日時：平成17年2月26日（土曜）13:00-15:00

場所：三浦市「うらり」市民ホール（入場無料）

詳細は、こちらをご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/schedule.htm>

-----  
[最近のホームページ更新情報(2日14-16日)]

市場を歩く！その三十二-三十五

番外版ホシガレイ・ヒラメ種苗生産その2、横須賀市大楠漁協、小田原魚市場、長井漁港です。

-----  
[編集後記]

以前、記事中の地名がよくわからないという御指摘をいただきました。

確かに読者の方は神奈川県内だけではないようなので、細かい地名が登場した際には、イメージがわかないと思います。

今後、記事中に地名が登場した際には、できるだけ概略図もあわせて掲載することといたしました。

■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 担当 小川  
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081-1

## 平成17年1月のシラス試験操業の結果



試験操業のコース



シラスふなびき網操業の様子（イメージ）



カタクチイワシ成魚



湘南シラス

[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081-2

| そろそろヒラメの産卵です。

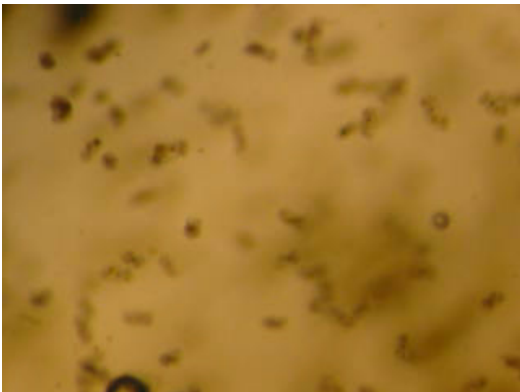
---



ヒラメ成魚



飼育されているヒラメ



シオミズツボウムシ動画(3.6M : avi形式)写真をクリックするとダウンロードされます。

---

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メールマガ082

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.082 2005-2-25

~~~~~

## □□ 研究員コラム

- ・磯魚の代表格「カサゴ」・何の因果か「ウツカリカサゴ」  
(栽培技術部 沼田 武)
- ・空から海を眺める (海洋情報部 樋田 史郎)

## ○磯魚の代表格「カサゴ」・何の因果か「ウツカリカサゴ」

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まれています。

カサゴは日本各地の沿岸岩礁域に広く分布し、津々浦々に幾つもの呼称があるように馴染みの深い磯魚の代表格ですが、冬期に卵巣内で孵化した全長4mmほどの仔魚を産み落とす胎生魚としても知られています。

この魚は、起伏の激しい岩場を好んで棲みかとし行動範囲も狭いことから、延縄や釣りなどの小規模漁法で漁獲するほかに刺網で混獲されており、根こそぎ獲ってしまうような不合理漁獲の対象にはなりませんが、近年は全国的に漁獲量が減少しているようで、地域によっては漁獲規制や種苗放流など漁業資源を管理する取り組みがなされています。

本県でも、昭和50年以前には沿岸各地でカサゴ専門の延縄漁が行われ年間15トンほどの漁獲がありましたが、今では生業とするだけの漁がないために操業されていないようです。

店頭でたまに並んでいるカサゴは、イセエビやサザエを狙う刺網に混獲されたもので、出廻る量が僅かなためか煮付けや唐揚げなどの食味が良いためなのか、ビックリするほどの破格の扱いです。

一方、遊漁では子供から大人まで手軽に楽しめるために人気の高いターゲットであり、磯釣りやボート釣りで釣られているほか、東京内湾から湾口部にかけての遊漁船には釣り物の一つとしてカサゴを看板に掲げているところも多く、大勢の釣り人が本牧沖や金沢沖、浦賀水道の猿島、海堡、海瀬島周りなどで好釣果を揚げているようです。

しかし、カサゴは成長が極めて遅いため、沢山釣ればすぐにいなくなってしまうので、カサゴ狙いの遊漁船を出船している漁協などでは、年ごとに県外から購入した人工種苗を放流して遊漁資源の回復を図っています。

ところで、カサゴの親戚である「ウツカリカサゴ」なる魚をご存じでしょうか。

せいぜい全長30cmが最大のカサゴは、潮間帯から水深50m位までに棲息していますが、ウツカリカサゴは仔稚魚期にはカサゴと同じ棲み場において、成長するに従い水深200メートルにまで棲息域を広げ、大きいものでは60cm・4kgにもなります。

真偽のほどは定かではありませんが、素人目には区別のつかないこの両者をプロの先生方もウツカリしていて、別種であると判ったのはごく最近になってのことだそうです。

他人事ながら大層気の毒なネーミングであり、まるで粗忽者の如き名前を頂戴したウツカリカサゴが口を開いたならば、厳つい顔を真っ赤にして「世間体が悪くてしょうがねえ!」とも言うことでしょう。

(栽培技術部 沼田 武)

カサゴ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782990.html>

---

○空から海を眺める

今回は仕事から離れて趣味からの視点です。

乗り物好きにとって、旅行は目的地に着くまでの経路も大変な楽しみです。

私事で九州に飛行機で行くことが多いのですが、今回は飛行機からの海の眺めについてお話をします。

飛行機はいくつかの限られたコースを飛ぶため、海岸の眺めがよい方向を狙うことができます。どの航路を通るかは乗ってみななければ分からないようで、狙いが外れる場合がありますが、私の経験に基づくお薦めは次のとおりです。

- ・羽田→福岡・長崎： 左側の座席
- ・羽田→高知・鹿児島： 右側の座席
- ・いずれも帰りは、左側の座席

空から眺めた海の写真と説明をホームページに掲載しましたので、ぜひご覧ください。その概要は次のようになります。

○福岡・長崎方面は、横浜上空を通過して、山梨、名古屋、琵琶湖、山陽地方へと飛んでゆきます。

左の座席から見える景色は、鎌倉・江の島→富士山(北側)→瀬戸内海(北岸)の大パノラマです。

○高知・鹿児島方面は、相模湾に出て、潮岬を経由する太平洋を飛びます。

右の座席から見える景色は、城ヶ島→富士山(南側)→遠州灘から熊野灘の沿岸→室戸岬から足摺岬の土佐湾のパノラマ→日向灘です。

○長崎・福岡からの帰りは、左の座席から、国東半島→瀬戸内海(南岸)の大パノラマ→鳴門海峡・関西空港→富士山(南側)→相模湾→房総半島が眺められます。

○鹿児島・高知からは、ほとんど往路の眺めを逆にたどりませんが、相模湾からは、上記の長崎・福岡からの航路と一緒にになります。

ホームページに掲載した写真はほとんど全てデジカメで撮影しています。

デジカメは枚数を気にせず撮れるのでとても便利ですが、離着陸時には使用が禁止されています。

東京湾の写真を撮るには、離着陸時なのでフィルムを使ったカメラが必要で(電池を使うものであっても許可されている)。

フィルムでの撮影は、コストの面で躊躇してシャッターチャンス逃してしまうこと、撮影結果をその場で確認できないことなどから、なかなか良い映像資料を集めることができません。

靑潮の様子を捉えたいのですが実現していません。

(海洋情報部 樋田史郎)

空からの海

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782993.html>

---

[イベント情報]



全国豊かな海づくり大会三浦地域大会シンポジウム

「海のめぐみ・魚食文化の創造」が開催されます。

日時：平成17年2月26日（土曜）13:00－15:00

場所：三浦市「うらり」市民ホール（入場無料）

-----  
[イベント情報2]

夢ワカメ・ワークショップ ワカメ回収のお知らせ

日時：平成17年2月26日（土曜） 10:00から14:00まで

場所：横浜市西区みなとみらい21地区臨港パーク内・潮入の池前

（注意：対象者について）今年の11月、プレ大会にて自分で種付を行ったワカメを収穫し、みそ汁の試食や、水質浄化の勉強会を行うものです。ワカメの種糸を取り付けた方だけのイベントとなりますが、その他の方でも見学が可能です。

<http://www.yasumoto.com/wakame/>

-----  
[イベント情報3]

アマモ場移植会のお知らせ ー一人一株ずつアマモ移植に参加しませんかー

日時：平成17年3月5日（土曜）08：30受付開始

集合場所：横浜市金沢区金沢漁港

申し込み期限：平成17年2月28日

申し込み・問い合わせ先：NPO法人海辺づくり研究会

<http://www.amamo.org/>

-----  
[コメント募集]

第5次神奈川県栽培漁業基本計画（案）について

御意見、御提案を募集しています！

○募集期間：平成17年2月17日(木曜)から平成17年3月18日(金曜)まで

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/saibai/iken-bosyuu.htm>

-----  
[最近のホームページ更新情報(2月18日)]

漁況情報・浜の話題No05-03（平成17年2月17日号）

市場を歩く！その三十六 ー番外版「ヒラメはえなわ漁へ行く」

-----  
[編集後記]

いよいよ、明日は公開講座「かながわ 海・さかな塾」です。

初めての試みということもあり、至らない部分もあると思いますが、講演者等はりきって準備しておりますので、ご期待ください。

また、予定していた定員数を大幅に上回ったため、今回ご参加いただけなかった方々には、大変申し訳ありませんでした。改めてお詫び申し上げます。

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

-----  
■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 担当 小川

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082-1

## 磯魚の代表格「カサゴ」・何の因果か「ウツカリカサゴ」



カサゴ

※ウツカリカサゴの写真が手元にありません。申し訳ありません。 [こちら](#)から検索してみてください。

[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082-2

## 空から海を眺める

### 羽田→福岡・長崎

#### [先頭へ戻る](#)

羽田から西の方へ行く飛行機は、まず東京湾上空を南に向けて上昇しながら進みます。

福岡・長崎方面は右に旋回して横浜上空を通過して、山梨、名古屋、琵琶湖、山陽地方へと飛んでゆきます。まれに、高知・鹿児島方面と同様のコースで飛ぶ場合があるようです。

夕方に発つ便では右側の席で東京の夜景を眺めるのも一興ですが、海の眺めは左側の席になります。離陸・上昇が一段落して、ベルト着用サインが消える(デジカメが利用可能になる)頃、眼下に鎌倉・江の島が見られます。霞のかなたに城ヶ島も見えます。そして富士山のすぐ北を通過します。南アルプスの山の上を通過してしばらくすると伊勢湾が見えます。次は琵琶湖ですが左からは見えません。京都を過ぎると瀬戸内海です。大阪湾、明石海峡、瀬戸大橋、しまなみ街道、広島湾・・・と目が離せません。広島音戸の瀬戸から35ノットで北上する双胴水中翼船「スーパージェット」が見られる場合もあります。関門海峡の真上を通過して(見えない)福岡に至ります。長崎行きは、福岡、有明海、諫早湾、橘湾を経由して大村湾で着陸します。

右側の席からの眺めは、

### 羽田→高知・鹿児島

#### [先頭へ戻る](#)

鹿児島・高知方面は、相模湾に出て、潮岬へ向かいます。こちらは、左の席は伊豆諸島を眺めた後は延々と目標のない太平洋が続くので、右側の席がお勧めです。

ベルト着用のサインが消える頃、富津岬から三浦半島上空を通過します。そして、水総研のある城ヶ島を眺めながら相模湾に出ます。箱根を見ながら富士山の南を通り、駿河湾、御前崎、遠州灘、浜名湖、大王崎を眺めながら熊野灘に至ります。飛行機は潮岬の真上を通過するので、海岸の眺めは、那智勝浦の次は紀伊半島の西側です。紀伊水道沖を通過すると室戸岬が見えます。高知行きは着陸態勢に入り、鹿児島行きは土佐湾を渡ります。地図で見る海岸の地形は、実際に空から見ると印象が異なりピンとこないと思いますが、土佐湾はとともわかりやすいと思います。土佐湾を渡ると、四万十川が眺められ、土佐清水で日向灘へ。後は宮崎上空を通過して鹿児島ですが、右側の席からはもう海は見られません。

### 長崎・福岡→羽田

#### [先頭へ戻る](#)

長崎・福岡からは、瀬戸内海南側、遠州灘を通ります。海の眺めは往路と同じ左側がお勧めです。

長崎はいくつかの出発パターンがあるようで、私の経験では大村湾→諫早湾が多いですが、九十九島→玄海灘を眺められる場合もあるようです。

その後、福岡からの航路と同じになり、国東半島の南を通り豊後水道に出ます。瀬戸内海は往路と逆に南側・四国沿岸上空を通り、瀬戸大橋、鳴門海峡、大阪湾・関西空港を眺めます。紀伊半島上空を越え、伊勢湾、三河湾、遠州灘、駿河湾、そして相模湾で大島に至ります。飛行機はそのまま東へ抜け、房総半島先端を眺めながら外房沖に出ます。そして旋回して、房総半島を横断して木更津を通り羽田に着陸します。

### 鹿児島・高知→羽田

#### [先頭へ戻る](#)

鹿児島・高知からは、ほとんど[往路](#)と同じ航路を通る様です。したがって、海岸の眺めは、往路の逆で左側の席になります。  
大島からは、上記の[長崎・福岡から](#)の航路と一緒にあります。

---

[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。

# 神奈川県水産総合研究所 メルマガ083

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.083 2005-3-4

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.083 2005-3-4

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・イセエビの種苗生産試験に携わっていた頃（栽培技術部 今井 利為）
- ・漁業者Aさん（海洋情報部 高田 啓一郎）

### ○イセエビの種苗生産試験に携わっていた頃

イセエビは、腰が曲がるまで長生きしたいとの願いにあやかってお祝いの膳に使われます。

近年では、お正月や結婚式で用いられることも少なくなりましたが、民宿や磯料理店で食べた方も多いと思います。

このイセエビは、お造りも美味しいものですが、私はその甲羅でダシをとった味噌汁が最高の味と思います。価格も高く、その増殖を目指した幼生飼育試験が明治時代から試みられてきました。

イセエビは、未だに、浮遊幼生時代の生態が分かっていません。

生息域は、太平洋の鹿児島県から千葉県の黒潮流域沿岸に限られ、黒潮の支流である対馬暖流沿岸である日本海では冬の低水温に耐えられないためか漁獲されません。

母エビのお腹に抱えられた卵から孵化した幼生は、フィロゾーマと呼ばれ、体長は1.5mmと小さく、ベツ甲あめのような透明で扁平の形をし、何十回もの脱皮をして、親エビと同じ形のガラスエビ（プエルルス）と呼ばれる段階になります。

1999年に三重県水産技術センターで始めてフィロゾーマをガラスエビにすることに成功し、その後、国の水産総合研究センター南伊豆事業所で年間数百匹のガラスエビと呼ばれる段階まで育てることが可能になりましたが、今でもイセエビはウナギとならんで最も種苗生産が難しい種類の一つです。

この幼生をガラスエビと呼ばれる段階まで飼育する技術が1970年当時確立していませんでした。

それを飼育する水槽、餌が大きな課題で、神奈川県水産試験場では、幼生飼育の技術開発をしていました。

飼育水槽には、最初、5リットルくらいのガラスボールに幼生を一尾ずつ収容し、毎日、飼育水を交換していました。

ところが、この方法は沢山の数の幼生を飼うのには、はなはだ厄介で、飼育水を流水にできる構造に改善されました。基本はガラスボールと同じ半球状の水槽に注水口と排水口を備え、順流式となっていました。

この水槽に7～8月にふ化したフィロゾーマを収容し、餌としてブランインシュリンブの幼生を初期の段階で与えます。

成長するにしたがって、ブランシュリンブをエビオス、黄な粉、スキムミルク、珪藻などで育て大きく育ててからフィロゾーマに与える方式、生シラスを三枚におろして与える方式といろいろ試みましたが、いずれも失敗。

次にアユ、スズキ、マコガレイのふ化稚魚を与える方式。これも失敗。最後に、毎日、海へ出てプランクトンネットを半日、曳網し、矢虫（サジッタ）と呼ばれる動物プランクトンを選び分け与える方式で、フィロゾーマの最終齢期とされる段階まで育てることができました。

夏から飼い始め、秋になり、お正月を過ぎ、桜が咲き、花が散った4月下旬になっていました。この段階で体長は29.4mmでした。

人間の方は約9ヶ月の間、休まず飼育するので精魂尽き果てて、二度と飼育したくない心境となりました。

神奈川県では今、イセエビの飼育試験を行っていませんが、三重県と南伊豆事業所でムラサキイガイの卵巣を投餌し、回転ドラムのような飼育水槽でフィロゾーマをガラスエビに数百匹育てることが可能となっていますが、まだまだ、種苗を数十万尾生産し放流できる段階に至っていません。

今でもイセエビの幼生大量飼育技術は確立していませんので、我と思わん人は挑戦してみてください。

（栽培技術部 今井利為）

イセエビとサジッタ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582964.html>

○漁業者Aさん

皆さんは漁業者・漁師というどのようなイメージを思い浮かべるでしょうか。

演歌などで歌われるように「威勢がよく」「竹を割ったような性格」また「よく酒を飲む」などが一般的なイメージではないでしょうか。

私は、水産業改良普及員（漁業者に漁業技術を指導する職員、実際には教えられることも多い）をしていたこともあり、これまで沢山の漁業者と知り合いになりました。

中には歌に歌われるような漁業者もいますが、物静かで温厚な方も大勢いますし、酒は嫌いという人も勿論います。

皆さんが抱いているイメージは、歌の中の世界に過ぎないと私は思っています。

また、自然を相手の仕事をしているためか、表・裏のない方が多いとも感じています。

今回は、そのような漁業者の一人、私が普及員時代に知り合ったAさんを紹介します。

小さな漁船で沿岸漁業を営むAさんは、優しくて真面目、また、漁業技術の改良などに熱心に取り組む方で、20代の新米普及員である私などにも親切にいろいろなことを教えて下さいました。

先日、ある会議で久しぶりにAさんにお会いしたとき、こんな話をしてくれました。

Aさんは、ふとしたことから某有名歌手が所属する事務所の社長さん(今は亡くなられている)と知合いになりましたが、社長さんはAさんに惹かれるものがあつたのでしょうか、クルーザで三崎へ来るたびにAさんを訪れるようになったそうです。

そうこうする内にAさんの人柄と実力に余程惚れ込んだのか、あるとき「1億円を出すから好きなように使って事業を始めないか、成功してもしなくても良い」と言ったそうです。



普通の人なら、棚からボタ餅、すぐに飛びつくような話ですが、Aさんは「自分はそのような処遇を受ける筋合いではない」と言下に断ったそうです。

社長さんはそれから益々Aさんを気に入り、Aさんがクルーザへ行くと、普段は様のように業界に君臨している社長さん自らがAさんの肩を揉んだりするので、周りの人達は不思議がったそうです。

拝金主義が横行し、新聞紙上を賑わす今日この頃ですが、私はAさんの話を聞いて嬉しくなりました。

(海洋情報部 高田 啓一郎)

---

#### [イベント情報]

アマモ場移植会のお知らせ ー一人一株ずつアマモ移植に参加しませんかー

日時：平成17年3月5日（土曜）08：30受付開始

集合場所：横浜市金沢区金沢漁港

申し込み期限：平成17年2月28日

申し込み・問い合わせ先：NPO法人海辺つくり研究会

<http://www.amamo.org/>

---

#### [コメント募集]

第5次神奈川県栽培漁業基本計画（案）について

御意見、御提案を募集しています！

○募集期間：平成17年2月17日(木曜)から平成17年3月18日(金曜)まで

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/saibai/iken-bosyuu.htm>

---

#### [最近のホームページ更新情報(2日25日)]

市場を歩く！その三十七を掲載しました。横浜市漁協柴支所です。

---

#### [編集後記]

公開講座「かながわ 海・さかな塾」には、たくさんの方にご参加いただきました。ありがとうございました。現在、アンケートを集計しているところですが、多くの方にご満足いただけたようです。

しかし、お申し込みを含め不備な点も多くありました。反省点として次回には改善していきたいと思えます。

---

■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 担当 小川

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)

---

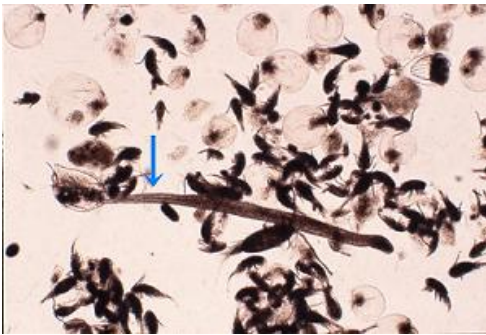
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

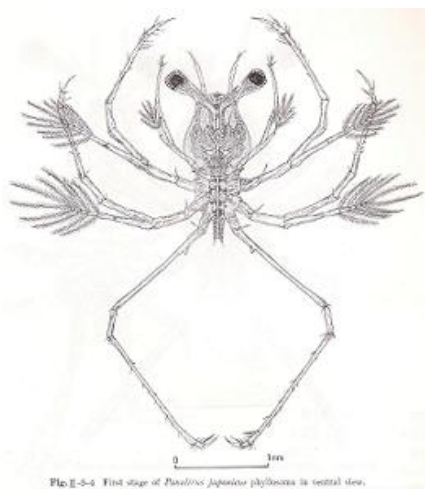
このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産総合研究所 メールマガジン083

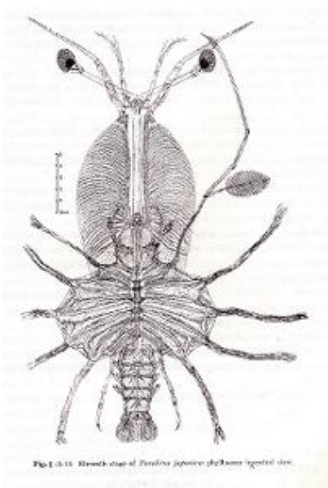
## イセエビの種苗生産試験に携わっていた頃



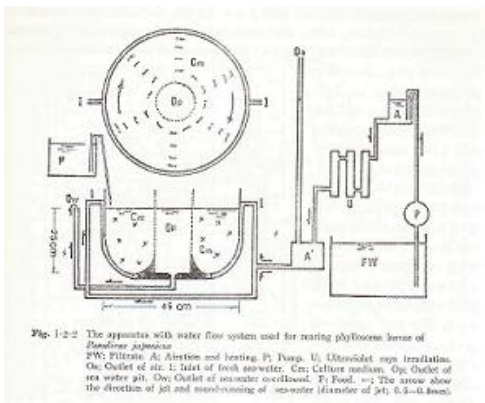
えさとなるヤムシ。矢印で示してある横に細長いのがそうです。上の方の丸いのは夜光虫です。（写真提供：海洋情報部）



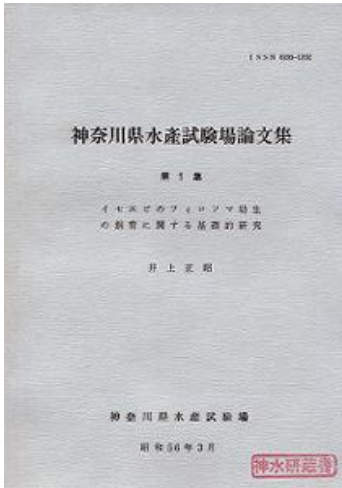
イセエビの幼生フィロゾーマ（孵化直後）



フィロゾーマ（第11期）



飼育水槽



神奈川県水産試験場論文集第1集より引用 井上正昭（1981）：イセエビのフィロソマ幼生の

飼育に関する基礎的研究

[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 メルマガ084

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.084 2005-3-11

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.084 2005-3-11

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・オマケのフィギュアを全部集めるには…（栽培技術部 滝口 直之）
- ・アンコウの大移動（資源環境部 清水 詢道）

### ○オマケのフィギュアを全部集めるには…

お茶や清涼飲料水のペットボトルに、精巧な造形と塗装がされた魚や動物のフィギュアが販売促進用のオマケとして付いていることがあります。

このメルマガを読んでいる方なら、海洋深層水を原料にしたスポーツドリンクのオマケとして、深海魚のフィギュアがあったのを覚えている方も多いと思います。

また、食玩といって、お菓子のほうがオマケのような扱いで、フィギュアや模型が売られている商品もコンビニなどで最近よく見かけます。

一旦、これらオマケのフィギュアを集めだすと、シリーズ全てを集めたいのは私だけではないと思います。

例えば、全部で6種類のフィギュアのオマケがある商品を買う場合、6個購入するだけで6種類全てのフィギュアを揃えることができるラッキーな人もいるでしょう。

しかし、たいていの人は、はじめの1個、2個を買うときは、それぞれ違うオマケを入手できるのですが、3個、4個と買っていくと同じオマケが出てくる確率が高くなってきます。（実際、私は3個連続同じオマケが出てきて諦めたことがあります。）

ではいったい、何個商品を購入すれば全シリーズが揃うのでしょうか？ 電卓があれば簡単に求められますので、その方法をお教えしましょう。

オマケが全部で6種類の場合、分子は6のまま分母を6から1になるまで1ずつ減らした分数を作り、全ての分数の合計を計算します。

$$\begin{aligned}
 &6/6 + 6/5 + 6/4 + 6/3 + 6/2 + 6/1 \\
 &= 1 + 1.2 + 1.5 + 2 + 3 + 6 \\
 &= 14.7
 \end{aligned}$$

この値が6種類全部揃えるのに必要な平均的な数になります。つまり、約15個買えば6種類全てが揃うことになります。

オマケが全部で10種類の場合だったら、

$$10/10 + 10/9 + \dots + 10/2 + 10/1 = 29.3$$

で約30個となります。

もちろん、この計算結果はあくまで平均的な値（幾何分布の平均値）ですので、もっと少ない数で全部集められる人もいますし、逆に同じオマケばかり出てくる不幸な人もいます。あくまで平均的な値です。

また、わざと出る確率を低くしたレアアイテムがあると、この平均値以上の数を購入しなければなりません。

神奈川県内の某水族館では、魚、クラゲ、海獣などの水族館オリジナルフィ

ギャー18種類を、ガチャポン（駄菓子屋で、お金を入れてレバーを捻るとカプセルが出てくるやつです。）で販売しています。

現在それを揃えたいとチャレンジしているのですが、同じ計算をすると63個という結果になりました。うーん、道のりは険しい！！

（栽培技術部 滝口 直之）

---

#### ○アンコウの大移動

アンコウという魚をご存知ですか。冬の鍋物の代表的な食材のひとつですよね。

姿形はというと、たて方向（背中から腹部への方向）につぶれたように見え（縦偏している、といいます）、全体が軟らかく、グニャグニャ、ドテッ、という感じです。

餌を追いかけて食べるのではなく、海底にじっとしていて、餌のついた釣りざお（背びれの一部が変形したもの）を使い、近づいた魚を大きな口でパクリ！つまり、活発に泳ぐというイメージからはほど遠い魚です。

神奈川県では主に相模湾の刺網漁業で漁獲されています。

2001年の春に、小田原市漁協で刺網を営む漁師さんのグループが、アンコウの生態を知る目的で、小田原沖で標識をつけて放流しました。

はじめのうちは、放流した場所の近くで再び漁獲されたという報告ばかりでしたが、25日後に静岡県焼津沖で漁獲した、という報告を聞いた時には、あの姿形で、どこをかって焼津までたどりついたのか、ちょっと想像が付きませんでした。

箱根の山を歩いていったとか、伊豆半島を貫通する海底洞窟があって、そこを通過したとか、冗談の種は尽きませんでした。その一月後には、さらに遠く、愛知県渥美半島沖から報告がありました。

間違いなくアンコウは大移動をすることがある魚だったのです。

もっと驚いたことには、高知大学の三宅さんが教えてくださったのですが、去年（2004年）の12月に高知県高知市の御置瀬（みませ）漁港で発見されました。

ついていた標識の種類や色、番号から、2001年に小田原沖で放流されたものに間違いありません。

3年半以上も、このアンコウはどこでなにをしていたのか、海の魚にはまだまだ不思議がいっぱいです。

そのうちに、沖縄で獲れたとか、ハワイで獲れたなどの報告ができるかもしれませんね。

（資源環境部 清水 詢道）

再捕されたタグ付きアンコウとその行程？

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582962.html>

---

#### [コメント募集]

第5次神奈川県栽培漁業基本計画（案）について

ご意見、ご提案を募集しています！

○募集期間：平成17年2月17日(木曜)から平成17年3月18日(金曜)まで

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/saibai/iken-bosyuu.htm>

---

[最近のホームページ更新情報(3日10日)]

公開講座「かながわ 海・さかな塾」の概要を掲載いたしました。

研究員データベースを公開しました。  
市場を歩く！その三十九、四十（横須賀市東部漁協、小田原魚市場）

---

[編集後記]

先日の魚塾でも、質問をいただいたのですが神奈川でもアンコウは漁獲されているのです。また、大変おいしい魚です。普通は鍋で食べることが多いですが、カレーにしてもおいしいですよ。

アンコウカレーは海づくり大会ホームページ等でも紹介されています。

[http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/shoku\\_recipe.htm](http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/umidukuri/shoku_recipe.htm)

---

■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 担当 小川

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084

## アンコウの大移動



高知で再捕されたアンコウ（高知大学の三宅さん提供）○の中にタグがついているのが見えます。



これは上記とは別のアンコウ。小田原で漁獲されたものです。頭のひらひらでエサになる魚を誘います。



小田原で放流したアンコウが焼津で発見。なおこの地図画像は「[白地図KenMap](#)」で作成した地図画像を編集したものです。





さらに高知まで

---

[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 メルマガ085

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.085 2005-3-18

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・大盛況！アマモ苗の移植会（栽培技術部 工藤 孝浩）
- ・ファンの心理（企画経営部 小川 砂郎）

## ○大盛況！アマモ苗の移植会

3月3－5日に、金沢湾（野島と海の公園の地先）においてアマモ苗の移植会が行われました。

移植に使ったアマモの苗は、10月下旬に水総研の陸上水槽内に種まきして育てたものです。

水温がなかなか下がらなかった影響で、発芽が本格化したのは12月後半以降でした。そのために、大きなものでも20cmほどしかなく、海に出すにはやや心もとないものでした。

苗は浮力があるために、そのまま海底に植えてもすぐに抜けてしまうため、アンカーとして根元に粘土を巻きつけたり、竹の箸をくくりつけて海底に固定します。

4日（金曜）は、首都圏全域が大雪に見舞われた日で、三浦でも4年ぶりに雪が積もりました。この日は10名のNPOの方々とともに、野島海岸分の約1,000株を植えました。

雪が降りしきる中の潜水作業は、本当に辛いものでした。

5日（土曜）はイベント仕立ての移植会で、地元の小学校などに声を掛け、アンカーを付ける陸上作業を子供たちに体験してもらいました。

そして、海に潜って苗を植えるダイバーの様子を、漁船の上から箱眼鏡でのぞいてみたり、岸壁から降ろした有線水中カメラのモニターで見学してもらいました。

当日は幸いにも天気にも恵まれ、作業拠点となった金沢漁港は、朝から子供たちの歓声に包まれ、作業も計画どおり順調に進み、海の公園分約1,000株が植えられました。

遠くは福岡市からの参加もあり、子供たちが99名、スタッフをあわせると157名という大勢の方々がイベントに参加しました。

アマモ場づくりの事業では昨年度から何度となく市民参加型のイベントをやってきましたが、これほど多くの方が参加されたのは初めてでした。

記念写真をご覧ください。

子供に大人気のテレビキャラクターや映画などで活躍中の俳優さんも一緒にです。

海に潜れるテレビキャラは、これから1年間海中でアマモの育成ぶりを追跡し、遺時番組で流してくれる事になりました。お楽しみに。

（栽培技術部 工藤孝浩）

アマモイベントの様子

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782978.html>

## ○ファンの心理

実は今、ある映画にはまっています。

同じ映画を何度も見に行くというのは今まで経験したことがなかったのですが、時間をやりくりして最近では週1ペースで通っているような状況です。

それに加えサントラのCDから原作等の関連書籍までたくさん買い込み、散財しています。

「はまる」というのはこういうことだろうか、客観的に自分をみているが、しばらくこの熱は冷めそうにありません。

さて、現在、神奈川の魚について、このぐらいファンになってくれている方がどのくらいいらっしゃるでしょうか。今の状況ではかなり難しいことでしょうか。

例えば沿岸漁業の対象として重要なヒラメ。非常においしい魚で、放流事業が行われている他、資源管理等様々な取り組みが行われているところです。

しかし、近年の市場の評価は非常に厳しいものとなっております。

この原因としては、輸入の増加や養殖ヒラメの供給量が増えていること、また、調理も難しい（と思われる）ため、元々一般家庭ではあまり消費されないことも指摘できるでしょう。

評価や知名度を向上させるため、イベントでのPR等ということがすぐに思い浮かびますが、アジやイワシ等の大衆魚はともかく、ヒラメのような高級魚に対し連呼型のPRがどれほど効果をあげることができるでしょうか。

以前、料理教室に参加された方に伺った話を思い出します。

その方は「5千円でヒラメが1尾丸ごと味わえるなら、しびれるよな。」とおっしゃっていました。うれしい言葉です。

朝市の常連さんのようで、よくヒラメ等も購入されて自分で調理されているとのことでした。

先日、とある漁協でお話をさせていただいたときに、「地元ヒラメのファンクラブ」をつくるべきではないか、という提案をさせていただきました。

年に何回か、ヒラメの本当においしい食べ方を学ぶ。講師は、実際に漁獲している漁師の方々をお願いします。

どのように漁獲をして、どのように水揚げを行って、そして、どう食べるのか。自分で調理する方法やその背景を含めて学びながら、楽しむという会です。いかがでしょうか。参加したくなりませんか？

万人にその価値を理解してもらうことは難しいかもしれませんが、しかし、限られた方であっても、地元で水揚げされる天然ヒラメの本当のよさを理解してくれる方が少しでも増えれば。

ぜひ実現させたいと考えております。

(企画経営部 小川 砂郎)

## ヒラメの単価推移等

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p782982.html>

## [イベント情報]

全国豊かな海づくり大会 小田原地域大会プレ大会講演会

「相模湾の豊かな海の恵みと食文化の発信」

日時：平成17年3月25日（金曜）13:00－15:00

会場：小田原市中央公民館 大ホール（住所 小田原市荻窪300）

入場無料、申込み不要

---

[コメント募集]

第5次神奈川県栽培漁業基本計画（案）について

ご意見、ご提案を募集しています！

○募集期間：平成17年2月17日(木曜)から平成17年3月18日(金曜)まで

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/suisan/saibai/iken-bosyuu.htm>

---

[最近のホームページ更新情報(3月11－16日) ]

漁況予報「いわし」2005年3－4月漁期を掲載しました。

さばたもすくい漁況予報平成17年3月漁期を掲載しました。

市場を歩く！その四十一から四十五を掲載しました。

横浜市漁協柴支所、小田原魚市場、横須賀市大楠漁協他、番外版2編です。

漁況情報・浜の話題No05-04（平成17年3月10日号）を掲載しました。

---

[編集後記]

いよいよ年度末も近づき、メルマガも年度内発行は、今号と次号の2回を残すだけとなりました。新年度はいろいろな見直しが行われ、ホームページもリニューアルが予定されています。

詳細は、次号以降でお知らせしていきたいと思えます。

---

■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 担当 小川

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085-1

## 大盛況！アマモ苗の移植会



金沢湾



参加者の方々。お馴染みのキャラクターの顔も見えます。



海底固定用に竹の箸をまきます。



移植用の苗が用意できました。

[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085-2

## ファン心理／ヒラメの単価推移

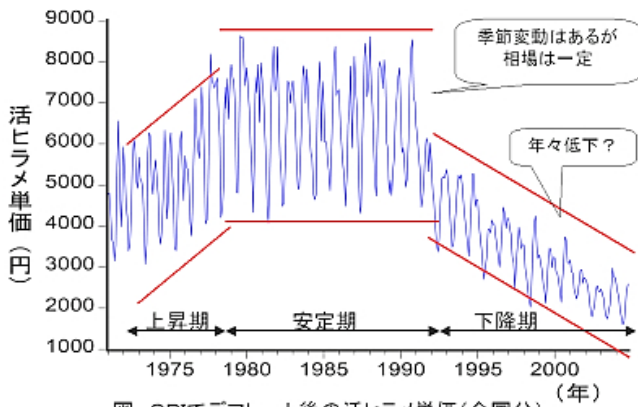
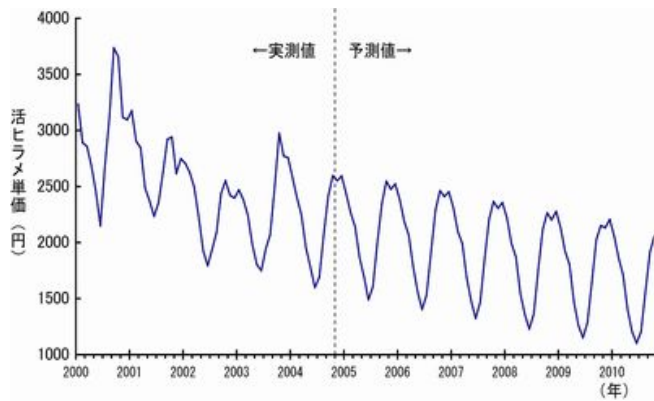


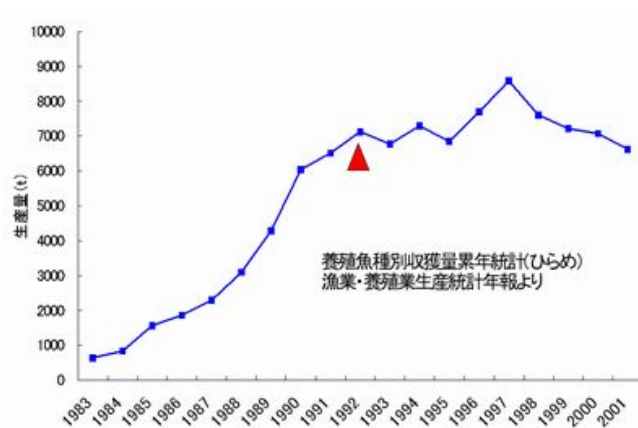
図 CPIでデフレート後の活ヒラメ単価(全国分)

消費者物価指数で調整した、ヒラメ単価（東京都中央卸売市場で

の活ヒラメデータ)



上記ヒラメ単価から、将来予測を行った結果。低下傾向です。



養殖ヒラメ生産量の推移

[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 メルマガ086

神奈川県水産総合研究所メルマガ VOL.086 2005-3-24

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産総合研究所メールマガジン VOL.086 2005-3-24

~~~~~

## □□研究員コラム

- ・地道なアユの調査パート2（内水面試験場 中川 研）
- ・職種・水産・35年（相模湾試験場 外月 雅裕）

### ○地道なアユの調査パート2

今回は、アユ漁獲量推定の調査についてお話ししましたが、今回は、アユの生息密度の調査について、紹介したいと思います。

この調査は、非常に単純な調査で、川の中に潜水して、そこにいるアユを数えて記録していく調査です。

一言に単純とはいっても、実は非常に大変な調査で、強い流れのある川の中をシュノーケルと水中眼鏡をつけ目視観察するわけですから、体力と集中力と忍耐力を必要とし、かつ、危険を伴う調査でもあります。（現に何度か強い流れで手がすべり、30メートルほど下流まで流されたこともありました。）

ここまでの話ですと「また、前回と同じく、調査は辛いよという話か。」と思われるかもしれませんが、今回は、違います。

皆さんは、川の中を潜ったことはありますか？

私は子供の頃、茅ヶ崎に住んでおり、遊びに行くのはもっぱら海でした。近くの川は、汚れており、泳ぐなどということとはとてもしたくない川でした。そのため、川に水中眼鏡をつけて潜るといふのには、抵抗がありました。

しかし、仕事ということで、仕方なく川に潜ったのですが、実際に潜ってみると、考え方が一変しました。

川の中は、多少の濁りはあるものの魚や生物で溢れているのです。

私の周りを無数のアユが泳ぎ、川底では、ヨシノボリやボウズハゼが愛嬌のある顔でこちらの様子を窺っているのです。

ときおり、サワガニが現れたり、岩の隙間からウナギの顔が覗けたりと、陸上や海とは、また別の世界が広がっていました。

今では、この調査が辛いながらも、何か待ち遠しい調査に意識が変わっていました。

清流の中を、泳いだり、魚採りをしたり、橋や高い川べりから飛び込んだりという川遊びをした経験を持つ方も多いとは思いますが、現代、特に都市近郊では、川は、護岸整備でコンクリートに囲まれ、生活排水などで汚れ、川遊びをするどころか、水に手を浸けることもできない川が多いのが現状です。そのような中では、川遊びをした経験を持つ子供たちは少ないと思います。

私は、そうした子供たちにも是非、同じような経験をさせてあげたいと思っています。

そのためには、やはり、一人一人が、川に関わり、川に関心を持ち、川をきれいにし、いろいろな生物が棲める本来の川にしていこうという意識が大事なのだと思っています。

そして、私はそのことを皆様知ってもらうために率先して、今年も川に潜ります。（楽しいから潜るだけかも…。）

（内水面試験場 中川 研）

川の中の様子（動画）

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582958.html>

地道なアユの調査（バックナンバー）

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p583075.html>

○職種・水産・35年

地方公務員一般、神奈川県職の水産という技術職に就き、35年になります。職種水産の人事は、行政又は研究のどちらかに分けられ、県庁、研究所、地域の行政センター、漁港事務所などに配属されます。

通常的人事異動は毎年4月1日に行われています。

間際まで異動内容は分からないものですが、3月半ば頃になるとおよそ人事を巧く推測する人もいて、興味しんしんです。

このメルマガに投稿している水産総合研究所の研究員は、研究を続けていた意向の方が多いようですが、人事ままならず、今その話題が気になるところでしょう。

さて、県職員の定年は60才。私はあと数日、この3月末で定年を迎えます。

行政と研究を行ったり来たり。担当した業務を懸命にやることは当たり前ですが、35年を振り返り、特に印象に残る仕事を挙げるとすれば、七つ。取り分けこだわりのあった仕事です。

このうち三つはこれが水産の仕事と言われる様な仕事で、職場によってはこの類いもあり、奮って企画し或いは参画して生まれたものです。

ひとつは「野球チームの結成」昭和53年。漁業地域の交流を狙ったものです。

チームは既に解散してしまいましたが、地域の統合が実現しています。

ひとつは「農作物の猿害対策の提案」平成4年。水産の連絡調整業務の傍ら担当した仕事です。全国の事例調査と実態把握、自主実験。防護と追い払いを基本にして対策を提案しました。

ひとつは「小田原ちょうちん灯台の建設」平成10年。土木職と共にデザイン化に参画。文字は寄席文字、ヒゴは7本、頭部に取っ手等、愉快的な仕事でした。

どの職場にあっても職種水産で、海・漁業に係わりのあった35年間は感慨無量です。最後にこの場をお借りして、皆様のご厚情ご鞭撻に心から感謝し、次の人生に漕ぎ出して行きます。

ソーラン・ソーラン、ドッコイショ・ドッコイショ。有難う御座いました。

（相模湾試験場 卯月 雅裕）

小田原ちょうちん灯台

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582959.html>

[イベント情報]

全国豊かな海づくり大会 小田原地域大会プレ大会講演会

「相模湾の豊かな海の恵みと食文化の発信」

日時：平成17年3月25日（金曜）13:00-15:00

会場：小田原市中央公民館 大ホール（住所 小田原市荻窪300）

入場無料、申込み不要

[最近のホームページ更新情報(3月17-22日)]

ライブカメラのページに動画を追加しました。1日分のデータを30秒程度  
で見られるようにしたものです。  
市場を歩く！その四十六から八を掲載しました。  
小田原魚市場、番外版「ホシガレイ・ヒラメ種苗生産その4」、長井漁港です。

-----  
[編集後記]

この号で、年度内の発行は最後となります。4月から水産総合研究所は、水産技術センターとなりますのでメルマガの名称も変わりますが、引き続きよろしくお願いいたします。

また、私事となりますが、異動することが決まりました。メルマガ立ち上げから携わってきており、ぜひ第100号まではと思っていたのですが、後任に引き継ぐことにいたしましょう。ありがとうございました。

-----  
■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 担当 小川  
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086-2

職種・水産・35年



小田原漁港のシンボル「小田原ちょうちん灯台」



ハイポーズ！

[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。