

資料1

ジオラマプロジェクトマッピング映写概要

季節	映写概要	詳細
	静岡県の自然環境	河川 沿岸域(定置網) 岩礁帯 遠州灘 浜名湖
なし	マグロ類 (メバチ、ミナミ、ビンナガ等)	深海(駿河湾・相模湾)・タカアシガニ等を含む深海魚・深海底曳網 沖合(黒潮流路:ジオラマ外の床面投影) マグロの漁業(遠洋・沖合まぐろはえなわ) マグロの水揚げ(焼津・清水) マグロ加工
	マダイ	マダイの生態 マダイ養殖・水揚げ(沼津)
	サクラエビ	サクラエビの生態 サクラエビ漁(由比) サクラエビ水揚げ・加工(由比、富士川)
春	カツオ	カツオ生態 カツオ漁(かつお一本釣り) カツオ水揚げ(焼津、御前崎) カツオ加工(鰹節等)(焼津)
	アサリ	アサリ漁業(浜名湖) アサリ水揚げ(浜名湖)
	しらす	シラス(マイワシ・カタクチ)生態 シラス漁(船曳)(舞阪、静岡) シラス加工(釜揚げ、しらす干し)
夏	ウナギ	ウナギ生態 シラスウナギ漁(浜名湖、河口域) ウナギ養殖(浜名湖)
	ニジマス	ニジマス養殖(富士宮)
	サバ類	サバ生態(ゴマサバ、マサバ) サバ漁(棒受け網、たもすくい) サバ水揚げ(焼津) サバ加工
秋	アジ キンメダイ	アジ養殖 キンメダイ生態 キンメダイ漁(たて縄)(下田、稲取) キンメダイ料理
	カキ	カキ養殖(浜名湖)
	青のり	青のり養殖(浜名湖)
冬	トラフグ	トラフグ生態 トラフグ漁(たて縄)(舞阪) トラフグ料理

※静岡県水産技術研究所ウェブサイト(<http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/>)「水技研らいぶらりい」他参照

資料2

各ゾーンの展示コンセプト

ゾーン名称	基本概念	想定内容
とるゾーン (漁業・水産資源)	県内の主要漁業やその海域についての情報を展示する 漁船漁業や漁場調査の歴史についての情報を展示する	<ul style="list-style-type: none"> ・遠洋漁業(カツオ、マグロ)、沖合漁業(サバ)、沿岸漁業(サクラエビ、シラス)の漁法・漁場の説明、漁具(実物・模型等)の展示 ・漁業や調査船による漁場調査の歴史の展示
つくるゾーン (水産加工)	焼津地区を中心とした県内主要水産加工業の情報を展示する	<ul style="list-style-type: none"> ・鯉節、缶詰、アジの干物、しらす、サクラエビ、ナルト巻き・黒はんぺんを含む練り製品など ・鯉節の歴史、製造工程等の紹介 ・「加工室(手火山等の加工器具)」の観覧窓を活かした展示
たべるゾーン (普及)	県内の魚食文化、水産物の栄養情報、流通、漁業協同組合の情報等の食育に資する情報を展示する	<ul style="list-style-type: none"> ・県内の特色ある魚食文化 ・焼津のサバ魚食文化 ・漁協等の直売所・食堂マップ ・鮮魚流通 ・魚食普及 等
おさかなゾーン (水族展示)	生体展示により、静岡県重要な水産生物や、特色のある水生生物を紹介する	<ul style="list-style-type: none"> ・30t: マダイ、クエ、アイゴ、メジナ等 ・3t: タカアシガニ、キンメダイ、深海ザメ等 ・1t: マダイ(小)、ヒラメ、トラフグ、イワシ類、海藻等 ・カメ池: アオウミガメ(大型) ※生体は県が用意・収容する

資料3

水産加工品サンプル模型(実物大)

種別	品名	数量	種別	備考
加工品	練製品 蒸板かまぼこ 白	1	既存	
加工品	練製品 蒸板かまぼこ 赤	1	既存	
加工品	練製品 なると巻	1	既存	
加工品	練製品 なると巻 スライス	1	既存	
加工品	練製品 伊達巻き	1	新規製作	これ以外に予備品を数点
加工品	練製品 伊達巻き スライス	2	新規製作	これ以外に予備品を数点
加工品	練製品 黒はんぺん	3	既存	
加工品	練製品 ちくわ	2	新規製作	これ以外に予備品を数点
加工品	練製品 カニ風味かまぼこ	3	既存	
加工品	練製品 揚かまぼこ 角型	2	既存	
加工品	練製品 揚かまぼこ 小判型	2	既存	
加工品	練製品 揚かまぼこ ゴボウ巻型	2	既存	
加工品	練製品 揚かまぼこ がんも型	2	新規製作	これ以外に予備品を数点
加工品	鮮魚 生サクラエビ (ざる盛り)	一式	新規製作	
加工品	釜揚げ 釜揚げサクラエビ (ざる盛り)	一式	既存	
加工品	鮮魚 生しらす (ざる盛り)	一式	新規製作	
加工品	釜揚げ 釜揚げしらす (ざる盛り)	一式	新規製作	
加工品	乾物 しらす干し (ざる盛り)	一式	新規製作	
加工品	乾物 ちりめん干し (ざる盛り)	一式	既存	
加工品	乾物 たたみいわし数枚 (ざる盛り)	一式	新規製作	
加工品	刺身 カツオたたき5切れ (皿盛り)	一式	既存	
加工品	切り身 カツオロイン 雄節+雌節 (ざる盛り)	一式	既存	
加工品	干物 アジひもの数枚 (ざる盛り)	一式	新規製作	
加工品	塩蔵 塩サバ数枚 (ざる盛り)	一式	新規製作	
原魚	鮮魚 未利用深海魚(中型)	5	新規製作	ギンメダイ、ソコダラ類等
原魚	鮮魚 未利用深海魚(小型)(ざる盛り等)	1	新規製作	ハダカイワシ類
加工過程	鮮魚 マアジ 原魚	1	新規製作	加工過程の紹介
加工過程	鮮魚 マアジ ドレス	1	新規製作	加工過程の紹介
加工過程	鮮魚 マアジ 二枚おろし	1	新規製作	加工過程の紹介
加工過程	鮮魚 マアジ 三枚おろし	1	新規製作	加工過程の紹介
加工過程	鮮魚 マアジ 片開き	1	新規製作	加工過程の紹介
加工過程	鮮魚 マアジ 干物開き	1	新規製作	加工過程の紹介
加工過程	料理 マアジ利用料理 数点	一式	新規製作	模型または写真等
料理	料理 だし等利用料理 数点(麺類、煮物等)	一式	新規製作	模型または写真等
料理	料理 魚郷土料理 数点(棒寿司、佃煮等)	一式	新規製作	模型または写真等

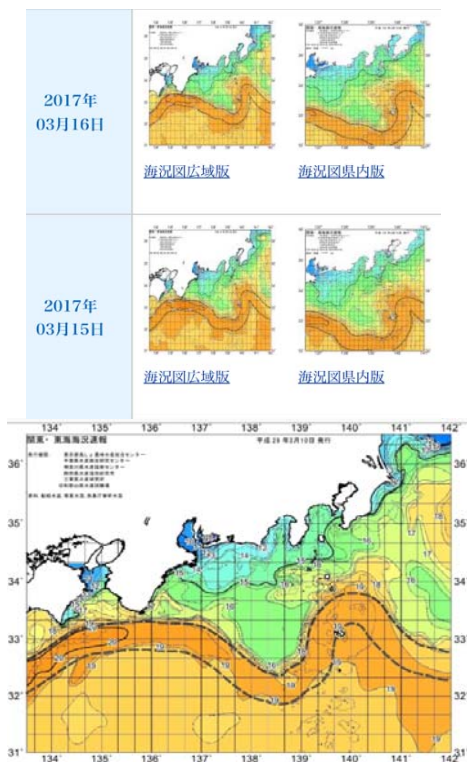
資料4

漁海況情報展示

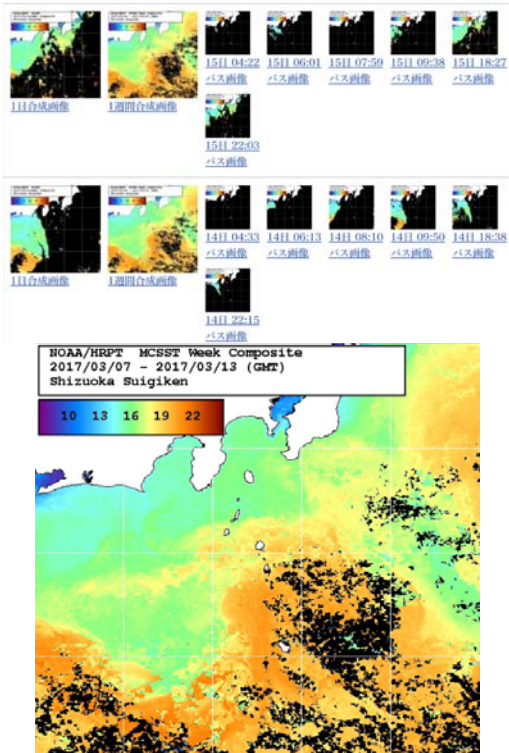
展示内容	概要
① 表層海水温と黒潮流路図	関東・東海海況速報(最新画像)、関東・東海海況速報(連続コマ送り)
② NOAA衛星表層海水温画像	NOAA衛星水温画像(最新画像)、NOAA衛星水温画像(連続コマ送り)
③ 沿岸水温データ	リアルタイム静岡県地先水温(水温観測リモートブイ水温、その他定置観測データ)

※静岡県水産技術研究所ウェブサイト(<http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/>)「海洋情報」他参照

①



②



③

静岡県の沿岸モニタリング体制

注意：平日のみ更新しています

2017年3月14日午前9時の観測水温



観測場所	観測方法	観測値 (°C)	備考
小川	棒状水温計	13.5	小川港防波堤 (焼津市)
地頭方	自動観測ブイ	13.7	地頭方定置網 (教之原市)
沼津	デジタル水温計	14.1	渡島マリンパーク (沼津市)
雲見	デジタル水温計	13.3	雲見漁港 (松崎町)
下田	棒状水温計	14.4	水産技術研究所伊豆分場 (下田市)
稲取	棒状水温計	13.8	伊豆漁協稲取支所 (東伊豆町)
伊東	棒状水温計	14.2	伊東タイムビンクセンター地先 (伊東市)
舞阪	棒状水温計	13.6	水産技術研究所浜名湖分場近辺 (浜松市西区)
倉沢沖	自動観測ブイ	14.2	倉沢定置網 (静岡市清水区山比西倉沢)

参考：各地における旬別水温の平年値 (°C)

月・旬	小川	地頭方	沼津	雲見	下田	稲取	伊東
1月上旬	14.8	13.1	15.6	15.6	15.2	15.9	15.3
1月中旬	14.3	12.3	15.0	15.1	14.7	15.3	14.9
1月下旬	14.0	11.9	14.5	14.6	14.3	14.9	14.4
2月上旬	13.6	11.5	14.1	14.4	13.8	14.4	14.0
2月中旬	13.4	11.6	14.0	14.3	13.7	14.1	13.9
2月下旬	13.4	11.7	13.7	14.3	13.7	14.1	13.7
3月上旬	13.5	11.8	14.2	14.4	13.7	14.1	13.6
3月中旬	13.9	12.4	14.8	14.7	14.0	14.3	13.8
3月下旬	14.3	13.2	15.3	15.2	14.3	14.5	14.1
4月上旬	15.1	14.3	16.1	16.1	15.0	14.9	14.7
4月中旬	15.8	15.3	16.6	16.5	15.5	15.5	15.3
4月下旬	16.6	16.4	17.4	17.1	16.1	16.0	16.2
5月上旬	17.5	17.2	18.2	17.8	16.9	16.6	17.0
5月中旬	18.4	18.1	18.9	18.6	17.7	17.4	17.9
5月下旬	19.2	19.1	19.6	19.5	18.4	18.2	18.8
6月上旬	20.5	20.3	20.6	20.5	19.4	19.1	19.8
6月中旬	21.1	20.9	21.5	21.2	19.8	19.6	20.4
6月下旬	21.8	21.8	22.1	22.2	20.8	20.7	21.3
7月上旬	22.7	22.6	22.8	22.9	21.6	21.3	22.0
7月中旬	23.8	23.5	24.0	23.9	21.8	21.7	23.0
7月下旬	24.8	24.9	24.8	24.9	23.0	22.7	24.3
8月上旬	25.4	25.6	25.2	25.4	23.7	23.3	24.9
8月中旬	25.6	25.9	25.7	25.7	24.3	24.1	25.2
8月下旬	25.6	26.0	26.1	26.0	24.5	24.3	25.1
9月上旬	25.4	25.5	25.7	25.9	24.6	24.4	24.8
9月中旬	24.4	24.7	24.9	25.1	24.1	24.0	24.2
9月下旬	23.4	23.6	23.6	24.3	23.4	23.5	23.1
10月上旬	22.5	22.4	23.0	23.6	23.0	23.0	22.1
10月中旬	21.7	21.3	22.4	22.9	22.2	22.4	21.5
10月下旬	20.9	20.1	21.3	22.0	21.3	21.6	20.7
11月上旬	19.9	19.1	20.2	21.0	20.2	20.7	20.0
11月中旬	18.9	18.1	19.5	20.3	19.2	19.8	19.2
11月下旬	17.9	17.1	18.7	19.1	18.4	18.9	18.3
12月上旬	16.8	15.7	17.6	18.0	17.4	17.9	17.4
12月中旬	16.0	14.6	16.6	16.9	16.4	17.1	16.6
12月下旬	14.9	13.7	15.6	16.0	15.7	16.3	15.6

資料5

展示室移設既存展示品リスト

No.	備品名	場 所	担当	大きさ cm			移転先	備考
				W	D	H		
1	ラブカ標本	1F	普及総括	170	31	21	とるゾーン	
2	ウミガメ標本	1F	普及総括	50	38	20		
3	カブトガニ標本	1F	普及総括	27	51	13		
4	ノコギリガザミ標本	1F	普及総括	42	29	33		
5	イセエビ標本	1F	普及総括	29	49	11		
6	アオウミガメ標本	2F	普及総括	95	100	30		
7	ドーマンつがい標本	2F	普及総括	72	28	22		
8	15式水上偵察機模型	2F	資源海洋	56	56	72	とるゾーン	
9	富士丸模型1	2F	船舶管理	135	37	127		
10	富士丸模型2	2F	船舶管理	116	45	69		
11	駿河丸模型	2F	船舶管理	105	47	61		
12	カツオ・マグロ漁船	2F	資源海洋	127	87	146		※分割可:D41/隻
13	サバ漁船	2F	資源海洋	120	45	145		
14	切手コレクション1	階段	普及総括	81	57	4	トイレ壁面	壁掛けタイプ
15	切手コレクション2	階段	普及総括	81	57	4		壁掛けタイプ
16	切手コレクション3	階段	普及総括	81	57	4		壁掛けタイプ
17	切手コレクション4	階段	普及総括	81	57	4		壁掛けタイプ
18	切手コレクション5	1F	普及総括	81	57	4		壁掛けタイプ
19	ロープワーク標本	1F	船舶管理	81	57	4		壁掛けタイプ
20	富士丸絵画	2F	船舶管理	103	72			壁掛けタイプ
21	水槽前樹脂製ベンチ2脚	1F	-	146	55	75	30t水槽前	※必須ではない
22	タカアシガニ標本	利用施設	深層水	60	45	25		
23	タカアシガニ脱皮標本	利用施設	深層水	30	24	10		
24	取水管断面模型	1F	深層水	40	40	45		

移設既存展示品写真一覧

