

No.584 令和5年12月

はまな

静岡県水産・海洋技術研究所浜名湖分場

〒431-0214

静岡県浜松市西区舞阪町弁天島 5005-3

TEL 053-592-0139 FAX 053-592-0906

<https://fish-exp.pref.shizuoka.jp/hamanako>

e-mail: suigi-hamanako@pref.shizuoka.lg.jp

※ 令和6年1月1日以降の新住所

静岡県浜松市中央区舞阪町弁天島 5005-3

目次

令和5年の有害プランクトンの発生状況について …… 1

ワークショップ「やらまいか 黒鯛！」 …… 2

体験学習施設「ウオット」より …… 4

写真：舞阪魚市場での鮮魚の選別作業

令和5年の有害プランクトンの発生状況について

霜村 胤日人

本年、当场が浜名湖で増殖を確認した有害プランクトンは、魚類に被害を与えるヘテロシグマ・アカシオ、シャットネラ・アンティカ、シャットネラ・マリナ、及び貝類に被害を与えるヘテロカプサ・サーキュラリスカーマの計4種で、これらの発生状況は以下のとおりでした。

① ヘテロシグマ・アカシオ

5月上旬から中旬にかけて、猪鼻湖で本種の赤潮が数日間確認されました。最高細胞数は10,000細胞/ml未滿で、漁業被害は発生しませんでした。

② シャットネラ・アンティカ

シャットネラ・マリナ

9月上旬から中旬にかけて、湖北部一帯でこの2種を構成種とする赤潮が1週間程度確認され、最高細胞数は2,000細胞/mlに達しました(図1)。これと同時期に、湖北部の袋網に入網したヒラメのへい死や、内浦湾の湖岸(図1の★印の地点)におけるスズキ、クロダイ、ボラ、コノシロ、マハゼ等の大量へい死が確認されました(写真1)。

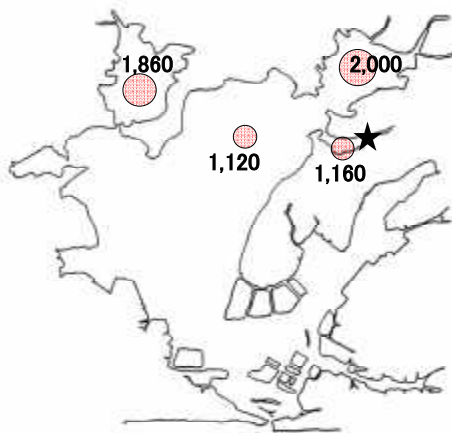


図1 シャットネラ属2種の発生状況
(図中の数値は細胞密度(単位:細胞/ml))

③ ヘテロカプサ・サーキュラリスカーマ

10月上旬に湖北部で赤潮を形成し、中旬には湖内のほぼ全域に分布を拡大しました。特に湖北部における細胞密度は高い地点では数千細胞/mlに達しました。最高細胞数は、猪鼻湖で確認された5,400細胞/mlで、同湖内では養殖マガキのへい死が発生しましたが、同月下旬には最高細胞数は230細胞/mlまで低下したものの、11月上旬まで一部の地点において100細胞/ml程度の密度で推移しました。(図2)

この間、当场では、10月4日に有害プランクトン警報及び注意報を発令し、11月15日の注意報解除まで、週1回の採水調査を行い、顕微鏡での観察結果を浜名漁協やカキ養殖業者の方々に情報提供してきました。あわせて、随時、カキ養殖業者の方が持ち込んだ採水サンプルの観察結果についても情報提供を行いました。

今後も、有害プランクトンの発生時には状況把握に努めるとともに、有害プランクトンの増殖を抑制するような方策がないか、検討を進めていきたいと思っております。



写真1 内浦湾の湖岸で確認された魚類の大量へい死

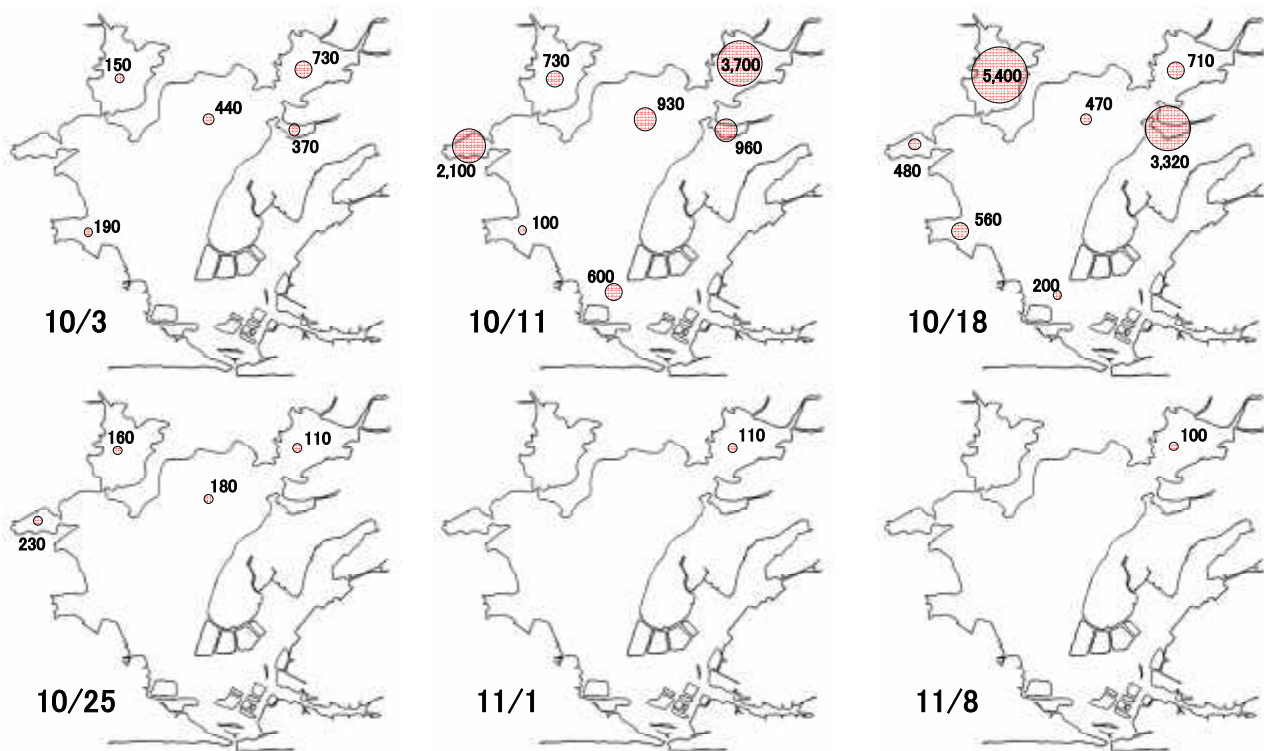


図2 ヘテロカプサ・サーキュラリスカーマの発生状況及び細胞密度 100 細胞/ml 以上の地点の変化
(図中の数値は細胞密度(単位:細胞/ml))

ワークショップ「やらまいか 黒鯛！」

～ クロダイの価値を見直すきっかけづくり ～

霜村 胤日人

近年、浜名湖のアサリ資源が大きく減少していることもあり、アサリを好んで食べるクロダイは“厄介者”として扱われたり、また、小型のクロダイは市場では価格の安い“雑魚”として扱われることも多く、漁業の現場において、クロダイに対するイメージは必ずしも良いものではありません。今にもクロダイの愚痴が聞こえてきそうな状況ですが…。その一方で、浜名湖産のクロダイは“浜松が誇る食材の一つ”として評価している料理人の方もいます。

今回御紹介するワークショップ「やらまいか 黒鯛！」は、10月24日に、浜松パワーフード学会（浜松の料理人や生産者の方々が中心となって地元食材をPRし、食の観点から地域の活性化に取り組

んでいる団体）が浜松市内で開催したイベントです。クロダイの食材としての価値を見直すきっかけになるよう期待が込められた企画であり、当场もその趣旨に賛同して企画段階から協力してきました。

クロダイの利用を促進すること、言い換えれば、クロダイを獲る量と消費する量を増やしていくことは、間接的に浜名湖のアサリ資源を守ることに繋がります。そのためにも、生産、流通、消費に携わる方たちが、まずはクロダイを価値ある食材として認識を共有することが重要です。そこで、ワークショップには、漁業、流通、飲食店、行政などの関係者20人に参加していただき、漁業者にはクロダイを獲る時の御苦労などを、料理人の方には食材とし

での評価などを話していただき、クロダイに対するお互いの率直な思いを知ることができました。さらに、メインプログラムの試食会では、和食、フレンチ、中華の料理人の方に御協力いただき、その卓越した技術によって、クロダイの良さが最大限に引き出された料理が提供され、クロダイが持つ本来の食味を実感することができました。特に、普段からクロダイを食べている漁業者の方が「こんなにうまいクロダイを食べたことがない」と感動されていたのが、とても印象的でした。

今回のワークショップを通じて、クロダイには食材としての価値が十分にあることを共通認識として持つことができました。今後は、料理人や流通業者の方が率先してクロダイを扱うことで消費の拡大に御協力いただけることになり、クロダイの流通促進に向けて大きな一歩を踏み出すことができたのは大きな収穫でした。ワークショップの開催に当たり、御協力をいただいた皆様に、この場をお借りして、改めて御礼申し上げます。ありがとうございました。



写真1 会場内の様子



写真2 ワークショップの趣旨説明(筆者)



写真3 黒鯛料理の説明を受ける漁業者



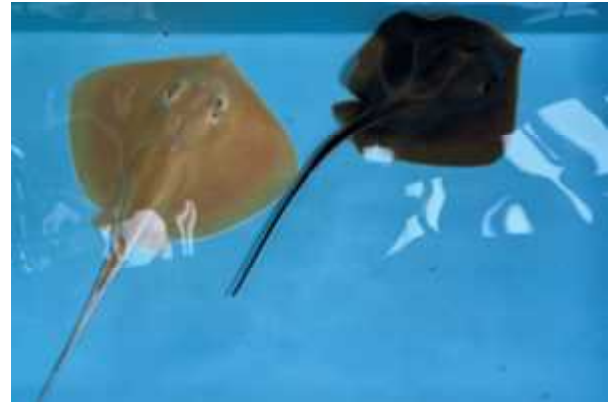
写真4 試食の一例
(黒鯛チリソース煮を添えた麺料理)

体験学習施設「ウォット」より ★ 白いアカエイ展示のお知らせ ★

浜名湖体験学習施設ウォットでは、「白いアカエイ」を展示しています。今回展示している個体は、浜名湖内で9月に捕獲された個体です。通常のアカエイは、体色が褐色をしています。この個体は色素変異で大変珍しい白い体色をしています。

現在は、白い個体と通常個体の2匹を同じ水槽で展示しています。ぜひ、比較しながら観察してみてください。皆様のご来館をスタッフ一同お待ちしております。

※ 本コーナーに関するお問い合わせは、ウォット
(TEL:053-592-2880) をお願いします。



左：白いアカエイ 右：通常個体

(ウォット 堀江 侑美)

分場日誌（令和5年9月～11月）

【9月】

- 1日 漁業士会西部支部と行政との意見交換会
- 5日 定点観測
県ふぐ組合員会議
- 8日 関東・東海ブロック漁業士研修会
- 12日 渥美漁協視察（アサリ垂下養殖）
- 15日 重要疾病研究第一回推進会議（WEB）
- 20日 プレバイオティクス研究養鱒業界説明会
- 25日 浜名漁協ふぐ組合出漁前会議

【10月】

- 3日 定点観測
- 5～6日 二枚貝生産環境研究会
- 12～13日 東海北陸内水面地域合同検討会
- 17日 浜名湖発親ウナギ放流連絡会
- 24日 ワークショップ「やらまいか 黒鯛！」
- 27日 伊勢三河湾行政研究連絡会議
- 31日 資源評価担当者会議

【11月】

- 6日 静岡県漁青連幹部視察受入れ
- 8日 漁業者交流大会
栽培漁業推進協議会
- 14日 定点観測
ときめき女性認定委員会
- 17日 漁業士会西部支部会
- 22日 水産・海洋研究発表会
- 23日 ウォット来場者200万人記念セレモニー

弁天島の水温・比重（令和5年9月～11月）

月		2023年		平年※	
		水温	比重($\sigma 15$)	水温	比重($\sigma 15$)
9月	上旬	28.8	24.1	27.2	23.1
	中旬	28.7	24.2	26.6	23.2
	下旬	27.2	24.0	25.4	23.7
	平均	28.2	24.1	26.4	23.4
10月	上旬	23.9	23.6	24.3	23.7
	中旬	23.6	25.5	23.2	24.0
	下旬	21.2	24.5	21.4	24.1
	平均	22.9	24.6	22.9	23.9
11月	上旬	21.4	24.1	20.0	24.7
	中旬	19.1	25.4	18.7	25.1
	下旬	17.7	24.6	17.7	25.3
	平均	19.4	24.7	18.8	25.1

※ 過去10年平均

関連情報をQRコードから確認できます

浜名湖分場	広報誌「はまな」	ウオット	関東・東海海況速報
			