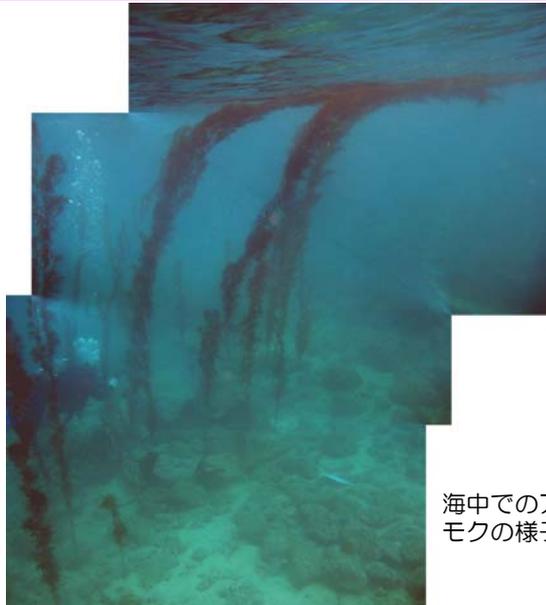




平成29年5月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

## アカモク：注目される海藻



海中でのアカモクの様子

アカモクという海藻をご存知でしょうか？3月中旬にテレビで花粉症に効くスーパーフードとしてアカモクが取上げられてから、当场にもアカモクについての問い合わせが多くなりました。

アカモクはホンダワラの仲間の1年生の海藻で、晩秋に芽立ちがあり冬から春にかけて一気に生長する海藻です。春には左の写真のように水面に棚引くまでになり、晩春には流れ去り、夏には姿が見えなくなります。着生場所は波静かな湾内が中心です。

成熟した個体を湯通した後に包丁で叩くと、とろみが出て、食用にされます。食用にされてきたのは東北や日本海地方で、伊豆ではこれまで食用に供されたことはありませんでした。注目度が一気に高まり、今後の採取業の成立に注目するとともに後押しをしたいと考えています。

## テングサ作柄調査の実施

今年のテングサ作柄調査は3月中旬から始まりましたが、天候不良により伊豆半島11地区の調査終了は4月末になりました。テングサの生育は、昨年より増加している地区がみられるものの、漁場に雑海藻が繁茂してテングサが少なくなっているところも見られました。このような漁場では、漁場回復の取り組みが必要



です。今回の調査結果による今年の作柄予察を5月中旬頃までにお知らせします。

解説：伊豆産のテングサは品質が高く、主にところてんの原料になります。これからところてんの季節です、ぜひ伊豆産テングサのところてんをご賞味ください。

## ヒラメ中間育成開始

静岡県内では、ヒラメの資源を増やすための栽培漁業の取り組みとして人工的に育てたヒラメ稚魚の放流を毎年実施しています。伊豆地域では4月18日に温水利用研究センターで生産した平均体長36mmの稚魚3万尾を熱海、多賀、網代の漁港内の陸上いけすに収容して中間育成を開始しました。体長60mmになるまで飼育してから天然海域へ放流します。



中間育成を行なう陸上いけす

解説：ヒラメは北海道から九州まで広く分布する代表的な底魚。県内の水揚げ量は近年65トン前後。太平洋中部海域では2005年以降穏やかな増加傾向を示している。

**5月の予定** ●西伊豆でガンガゼの調査を行います。 ●熱海地区でヒラメが放流されます。 ●マダイ栽培漁業を推進する伊豆地域栽培漁業推進協議会が17日に開催されます。 ●静岡県定置漁業協会の総会が19日、伊東市で行われます。 ●24日に下田市田牛で三島市中学生を対象にした臨海学校（田牛観光協会主催）が行われます。 ●田子地区で24日にカサゴが放流されます。

**5月3日(水)に伊豆漁協稲取支所魚市場で『水産祭り』が開催されます。**

連絡先：静岡県水産技術研究所伊豆分場 〒415-0012 下田市白浜251-1 電話：0558-22-0835

アドレス：suigi-izu@pref.shizuoka.lg.jp ホームページ：http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/izu