



開発した藻場（ガラモ場）回復技術を用いて漁業者が藻場回復活動を実施

沼津市内浦湾沿岸では藻場（ガラモ場）が衰退していました。その原因は、ウニの1種ガンガゼの食害及びホンダワラ類の種不足であることを明らかにし、藻場を回復させるためにガンガゼ防御技術とホンダワラ類の種供給技術を開発し、実海域に適用したところ、藻場を回復させることができました。この研究成果を受け、沼津市三津浜の若手漁業者が藻場回復に取り組み、6月14日に作業が行われました。



←藻場衰退域



↓回復した藻場

←漁業者による藻場造成作業

【解説】ガラモ場とは、ホンダワラ類の海藻が優占する海域をいいます。ガラモ場はアオリイカなどの産卵場や幼稚魚などの生息場、さらには水質浄化など重要な機能を有しています。

水産物と農産物のコラボ加工品

伊豆漁協仁科支所の海藻（アントクメ）とJA伊豆太陽のノブキを用いた加工品を開発しています。試作品が完成し、6月16日に河津町にあるJA伊豆太陽の農産加工場で関係者による試食を行いました。今回の試作品は味噌仕立てで、朝食のご飯のお供に適していると思われました。今後も味付けや食感などの改良を行っていく予定です。



放流用マダイ稚魚の飼育が始まる

静岡県内では、人工的に育てたマダイ稚魚を放流しマダイの資源を増やすための栽培漁業が、毎年実施されています。

6月17日に伊豆半島西岸田子で、18日に伊豆半島東岸網代で、海上いけす内でマダイ稚魚を天然海域へ放流する大きさまで育てる中間育成が始まりました。

体長6cmほどまで飼育されたマダイは7月下旬～8月上旬に伊豆半島の各地に放流されます。



【解説】アントクメは西伊豆沿岸で3～4月に収穫され、仁科ではシワメ、土肥ではトントンメと呼ばれます。竹の子と一緒に煮て食べられています。

7月の予定 ・ アワビ類の稚貝の生態を明らかにするために、トコブシの幼生放流実験を行います。
・ マダイの港内放流指針を作成するため、マダイが港内に放流されたときの行動や生態の観察を行います。
・ キンメダイ資源管理のステップアップのために、一都三県の漁業者代表部会が開催されます。
・ キンメダイの付加価値向上を目指し、いとう漁協でキンメダイの脱血処理試験を行います。

会場には、自由に見学できる展示施設があります。皆様のお越しをお待ちしています。

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：suigii-izu@pref.shizuoka.lg.jp ホームページ：http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/izu