

マダイ放流とその追跡

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栽培漁業が、毎年実施されています。マダイ稚魚を天然海域へ放流するまで育てる中間育成が終わり、7月下旬～8月上旬に伊豆半島の各地に体長6cm以上のマダイが放流されました。

当场では、マダイの放流場所を検討しており、これまで港内が放流適地であることがわかっています。今年も港内への適正な放流尾数などを研究するために放流後の観察を行っています。



↑ 輸送トラックのマダイ



↑ 稲取青年部による放流作業



港内に滞留するマダイ→

【解説】マダイの放流効果：県内で漁業と遊漁を併せて400～700トンのマダイが漁獲されており、そのうち放流魚は3割弱～4割、90～250トンを占めている。放流魚の回収率（尾数）は10～25%と推定される。

伊東でマヒマヒフェア

夏季を中心に定置網で漁獲されるシイラの利用促進のために、8月8～10日に伊東で行われたANJIN祭、ANJINサミットに合わせて、「マヒマヒ創作料理」のレシピを募集しました。18店舗から応募があり、7月31日の試食の後、ANJIN祭、ANJINサミットにて振舞われました。



好評だったシイラの握り寿司

【解説】シイラ 全世界に分布する回遊魚で、ハワイでは高級魚として扱われ、「マヒマヒ」と呼ばれる。体長は1m前後で日本では中部日本から西日本を中心に分布する。伊東では6月から11月に水揚げされる。

全国農村サミットin下田(9月3日)

日本大学生物資源科学部主催、下田市共催の全国農村サミットin下田が9月3日9時30分から14時まで下田市市民文化会館で開かれます。テーマは「伊豆における地域資源の活用と農林水産業の振興」です。

当场からは「伊豆地方の水産業の現状と課題」、「キンメダイ資源の現状と流通」について話題提供します。他に、定置網漁業や農業振興、地域観光資源の展望について話題提供があり、最後に現場で従事している方々のディスカッションがあります。ぜひ聞きにきてください。



下田市場に水揚げされたキンメダイ

- 9月の予定**
- ・9月から始まる伊豆新聞連載「伊豆の自然誌 海の生き物」に伊豆地域の水族館、大学とともに執筆を担当します。
 - ・9月18日に国際協力機構のフランス語圏（ガボン、ベナンなど8カ国）の沿岸資源管理研修を受け入れます。
 - ・イセエビの刺網漁が9月16日に解禁となります。漁獲されたイセエビの測定を行います。

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