



てんぐさ 天草漁業再興のための聞き取り調査

伊豆半島ではアワビ、イセエビ、テングサなどを漁獲する磯根漁業が行われていますが、漁業者の高齢化、資源の減少、さらには魚価安などさまざまな原因により漁獲量は減少傾向にあります。このようなことから、伊豆分場では、まずテングサ漁業を対象に持続可能な漁業経営のモデルの提案を目指して今年度から調査を開始しました。今年度の調査は、漁協を中心に聞き取りなどを行い、各地区のテングサ漁業の実態の把握に努めています。



←海中の天草の着生状況

天草の水揚げ風景→



←伊豆漁協での聞き取り調査



【解説】天草（てんぐさ）は岩礁や岩に着生する赤い海藻(分類上は紅藻)で、寒天やところてんの原料となる。県内では伊豆地域でのみ採取され、日本一の生産を誇ってきた。素潜りや潜水器を使った採取のほか、浜に打ち寄せられた天草を拾う寄り草採りで採取される。

東部漁業士会と行政との意見交換会

10月17日に東伊豆町役場研修室で、漁業士会から高田会長他11名、県庁から藤田水産業局長他4名、県信連下田支所長、そして会場普及班3名が出席し、伊豆の漁業の現状と将来や魚価向上について活発な意見交換が行われました。キンメダイ資源の減少や将来への不安、未利用魚の利活用の課題、行政との連携の重要性など様々な意見がありました。



伊東マリンタウン港内の放流マダイの調査

伊東マリンタウン港はマリーナとして利用されている小規模な港ですが、港内は平穏です。釣り禁止であることもあり、マダイが放流されています。ここで8月の放流されたマダイの観察を10月に行ったところ、他の港では台風の影響でマダイの観察数が少なくなる中で、かなりのマダイが生息していることがわかりました。



←観察されたマダイ ↑港全景

- 11月の予定**
- ・西伊豆仁科浜地区で水揚げされるヤリイカの活魚輸送試験を行います。
 - ・11月2日に東京築地市場で「Fish-1 グランプリ in 築地市場まつり」が開催されます。いとう漁協からエントリーした「金のだし茶漬け」（材料：キンメダイ）がグランプリへの出展5品に選ばれています。
 - ・11月27～28日に東京で磯焼け対策全国協議会が開催され、会場からホンダワラ藻場の回復技術と成功例について発表を行います。

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