



水揚げされたアワビを測定－アワビの放流効果調査

アワビの種苗を放流する栽培漁業は昭和50年代から行われています。放流した種苗はどの程度再捕されているのでしょうか？

種苗生産されたアワビの殻は緑色です。従って、水揚げされたアワビの殻頂部の色を調べることによって、放流貝か、天然貝かがわかります。下田市白浜でこのような調査をアワビの水揚げ時に長年続けた結果、漁獲したアワビに放流貝が20%強混じっており、放流

した種苗の4.8%が再捕されていることがわかりました。



↑水揚げされたアワビの測定

天然貝(右)と放流貝(左)の殻色の違い

【解説】静岡県で漁獲されるアワビには、クロアワビ、メガイアワビ（漁獲多）、マダカアワビ（漁獲少）の3種がいる。生息深度はクロアワビは浅く、マダカアワビは深いなど3種には生態的な違いがある。素潜りや潜水器漁業で漁獲される。

JFJAコラボ シワメ・ノブキ佃煮風商品を試供

伊豆特産の海産物（シワメ（海藻））と農産物（ノブキ）を使った佃煮風商品を“漁協”と“農協”で共同開発しました。その試食とアンケート調査を下田水産祭り、金目亭、仁科の沖あがり食堂の3か所で行いました。約260の回答のうち、8割が総合的に「やや良い」あるいは「良い」との評価で、6割近くが購入意欲が「ややある」あるいは「ある」との結果でした。今後の商品販売に向け弾みがつく結果となりました。



↑下田水産祭での試供風景

【解説】シワメ：標準和名アントクメの仁科での呼び名。土肥ではとんとんめと呼ばれる。西伊豆沿岸で3～4月に収穫され、竹の子と一緒に煮たり、たたいてとろみを味わう。近年、香りが良いことから需要が高まっている地区もある。

7月の予定 ・マダイの中間育成が終了し、放流が始まります。

- ・東洋水産の社会貢献事業として西伊豆田子地区でカサゴの放流が行われます。
- ・伊豆漁協南伊豆青年部が小学生を対象に7月28日に水産教室を行います。
- ・伊豆漁協稲取支所が小中学生を対象に8月1日に磯の体験学習を行います。

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2日に伊豆半島西岸田子で、3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月下旬より伊豆半島の各地に放流されます。



8月1日伊豆漁協仁科支所で「いか様祭」が開催されます。漁船の体験乗船、ところてん・イカ刺しの試食サービスなどが行われます。

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

会場には、自由に見学できる展示施設があります。