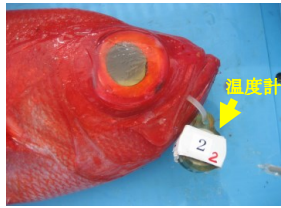


底立て延縄漁船でキンメダイの保管温度を調べました

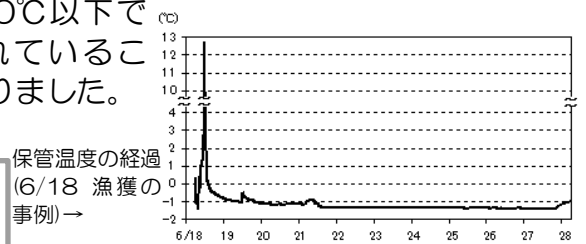
キンメダイを漁獲する底立て延縄漁船は航海日数が長いため、この間のキンメダイの保管温度は鮮度保持の上で重要です。当業船の協力を得て、漁獲直後のキンメダイに記録式温度計を取付け、保管温度を把握しました。

一例として、操業初日の6月18日に漁獲したキンメダイの保管温度をグラフに示します。漁獲直後に水氷水槽



キンメダイと温度計

に入れたため、 -1°C 以下まで温度が下がりました。その後、保冷库に移す作業で一瞬 13°C 近くまで上がりましたが、保冷库内では入港まで概ね -2°C ～ -1°C の温度で保管されました。2日目以降の操業でも、保冷库への移動時に温度上昇がみられましたが、入港まで概ね 0°C 以下で保管されていることがわかりました。



【解説】キンメダイ底立延縄漁業：静岡県では11隻が東京都の許可を受けて、1週間から10日間、伊豆諸島海域で操業を行っています。下田に水揚げし、「沖キンメ」と呼ばれ、沿岸日帰りの「地キンメ」と区別されます。

田子でカサゴの放流が行われる

西伊豆町田子で7月31日にカサゴ稚魚の放流が行われました。東洋水産株式会社の社会貢献事業の一環として1996年より毎年実施されています。放流尾数は1万6千尾で、放流効果を調査するため全個体の右腹鰭が切除されています。このうち1800尾は同町大田子海岸で地元の幼稚園・保育園児35名によって放流されました。当场では、放流に先立ち園児に対してカサゴの生態や食べ方などの説明を行いました。腹鰭の無いカサゴを釣られた方は伊豆漁業協同組合

田子支所まで報告をお願いします。

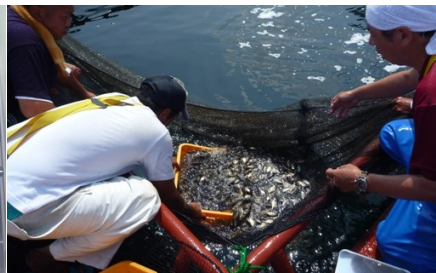


放流前のミニ講座→

マダイ放流前の計数作業

前号でお知らせしたマダイ中間育成の結果、マダイ稚魚が放流に適した60mm以上に育ったことから7月23日に西伊豆町田子、7月30日に熱海市網代で計数作業が行われました。今年は沿岸水温が低めに推移し、滑走細菌症がほぼすべての生け簀で発症し生残率が4～5割程度となりましたが、現在は病気も終息し8月上旬までに伊豆半島の各地へと放流されます。また、当场では、中間育成と同じロットのマダイを用いて適正給餌率の把握のための飼育試験を

実施し、その結果を、来年の中間育成に役立てていきます。



← 中間育成いけすの上での計数作業

8月12・13日には当場の県民の日事業として、「展示室夜間開放と磯生物ふれあい体験(タッチプール)」を行います。時間は17時30分から20時30分です。申し込みは不要です。ぜひお越しください。(駐車場あります)

8月の予定 ・18日に東伊豆町の学校教諭など食育指導者を対象に天草(てんぐさ)・心太(ところてん)について、講習を行います。
・夏～秋の定置網漁海況予測を発表します。