



夏～秋の定置網漁海況予測を発表

7・8月に行われた国資源評価会議や長期漁海況予報会議、相模湾漁海況予測協議会の結果に基づき、当场では伊豆半島東岸定置網における今年下半期(7～12月)の漁海況を右表のとおり予測しました。

マアジについては漁況の好転はあまり期待できませんが、サバ類やブリについては前年に引き続き好調な漁獲が期待されます。イワシ類についてはカタクチイワシの小型化が懸念されますが、漁獲は概ね前年並みと予測されます。

伊豆半島東岸定置網における下半期の漁海況

海況	黒潮は9～10月は流路変動を伴いながらC型基調で経過。沿岸水温は、概ね前年並み～やや低めで経過。
マアジ	全国的な漁獲量は低調ながら回復傾向にあるが、伊豆東岸では前年に引き続き低調。主体は0～1歳魚。
マサバ	全国的に資源は増加傾向にあるが、伊豆東岸ではゴマサバに混じる程度。主体の2歳魚は魚体が小さい。
ゴマサバ	1歳魚以上を主体に前年同期を上回る漁獲となる。
マイワシ	漁獲は前年並み～下回る。体長10～16cmの0歳魚が主体。
カタクチイワシ	漁獲は前年並み。体長9cm未満の未成魚主体に9～11cmの小型成魚が混じる。
ブリ	前年に引き続き漁獲は好調で、前年並み～上回る。

東伊豆町でのテングサの食育学習会

8月18日に東伊豆町保健福祉センターで会場職員が「静岡県のテングサ ～漁業、利用と効能～」と題して、テングサの産地、漁獲量、ならびに漁法などの漁業について、さらにテングサの利用方法や寒天などの食の効能について説明しました。この研修会は東伊豆町の食育実践指導者研修会における食育学習会として行われ、幼稚園や学校の教諭など38名が参加しました。今後、食育を通して、ますます地元の食材が利用されることを期待します。



【解説】食育：「食」についての知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践することができる人を育てること。

仁科の新たな特産品 “いか様煮”

伊豆漁協仁科支所が、初夏に獲れる小型のスルメイカを丸ごと煮つけにした商品を開発しました。味付けは「しょうゆ煮」と「トマト煮」の2種類あり、身の柔らかさと肝の風味がウリの商品となっています。発売直後は約1週間で完売してしまうほどの人気で、その後も好調な売れ行きを見せています。

仁科支所では、こうした新商品の開発に精力的に取り組んでおり、今後も、イカ類をはじめ海藻類や貝類を使った商品も開発を進める予定です。



【解説】スルメイカ：旬は夏。日本海や三陸沖では夜間に漁獲するが、南・西伊豆地区では日中に一本釣りで漁獲する。ここでの漁獲物は肉厚で旨味が強く、首都圏での評価も高い。

9月の予定

- ・9月14～26日にシンガポールのレストランで静岡フェアが開催され、稲取からキンメダイが食材提供されます。
- ・イセエビの刺網漁が9月16日に解禁となります。当场では漁獲されたイセエビの測定を行います。