

## 伊豆さざえチャウダーの取組み

伊豆の水産を一体となって盛り上げていくため、いとう漁協と伊豆漁協が、伊豆の沿岸で共通して獲られるサザエを用いた統一商品「伊豆さざえチャウダー」の開発と販売に取り組んでいます。



↑ さざえチャウダー

道の駅で行われた食の祭典において11月1日「天城越え」で、

8日「開国下田みなと」で、それぞれ300円で試験販売を行いました。来客者の評判は非常に良く、準備した100食は2時間足らずで完売しました。今後、伊豆半島の統一ブランドとして商品化を目指していく予定です。次回は12月6日の南伊豆の「下賀茂温泉湯の花」で試験販売されます。

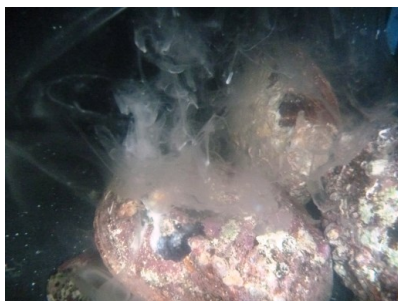


↑ 食の祭典での試験販売

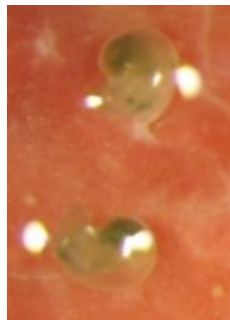
【解説】サザエ：伊豆全域で潜水漁業や刺網漁業により漁獲される。静岡県では伊豆地域が漁獲のほとんどを占め、平成25年は158トンで県全体の約95%を占めた。

### アワビ幼生の放流実験

アワビ稚貝の生息場を明らかにするために、浮遊している幼生を放流する実験を行っています。採卵受精した幼生を海底に放流し、どんな条件で付着するかを調べています。また、この幼生放流が技術として確立できれば、放流までに1年以上かかる稚貝放流と比べて放流コストの低減になることが期待されます。



←アワビの放精  
石灰藻の表面に付着したアワビ幼生（緑色）  
→



【解説】アワビの一生：秋から冬が産卵期（禁漁となっている）。海中に放出された卵は受精後、孵化し幼生として浮遊生活を送る。孵化後4～7日後に石や岩の表面に付着して、稚貝となり底生生活に移る。親になるまでは4～5年かかる。

### 妻良にある水温観測ブイ

冬季に黒潮系暖水が沿岸に来ると、急潮が発生したり海藻の生育に関係します。伊豆半島先端に近い妻良沖に水産技術研究所が投入した水温観測ブイがあります。観測された水温は下記の携帯・スマホ用アドレスで公開されていますので、ご利用ください。QRコードからも閲覧できます。

1 青森県から鹿児島県に設置されたブイの前日～当日の水温情報（中央水産研究所提供）

<http://buoy.nrifs.affrc.go.jp/k/>

2 県内4か所のブイの最新水温情報（静岡県水産技術研究所提供）

<http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/>



【解説】急潮：海中の流れが急に速くなる海洋現象。定置網が流出するなど、大きな被害をもたらすことがある。冬から春の急潮は、黒潮系暖水の沿岸への流入が原因で、海況図、水温情報で予測でき、急潮情報が発表されている。

**12月の予定** ・1～6月までの定置網の漁模様の予測を発表します。・静岡県青年・女性漁業者交流大会が11日に関かれ、伊豆漁協稲取支所の青壮年部が発表します。・下田市で6次産業化サポートセンター企画推進員によるキンメ商品対象の相談会が行われます。・西伊豆地区で実施中の水産物の価値を磨く事業の作戦会議（対象：ひじき）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/