



平成28年1月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

## ヒジキの価値を磨くー西伊豆での取り組み



解説：ヒジキは磯の潮間帯に生息する海藻で初春に採取される。西伊豆産ヒジキは他産地に比べ、香り高く、食感が柔らかいのが特徴。販売は直売所のみ。

平成27年12月10日、西伊豆統括支所において「水産物の価値を磨く事業」作戦会議を行いました。本会議は西伊豆産の「ヒジキ」をテーマに、価値再発見や流通方法改善による販売促進を目的としています。第1回目は、三重県より講師を招き、基礎知識に関する勉強会と、各産地のヒジキと西伊豆のヒジキの食べ比べを行いました。会議後、参加者からは「自信を持って全国に出せる品質だとわかった」「何とかして全国に売り込みたい」といった前向きな意見を多く聞くことができ、生産者・漁協職員の意識向上に繋がったと思われます。

## 松崎でしわめ養殖の試み

松崎では、しわめが漁獲され、特産品として直売所等で売られています。このしわめを安定的に、かつ簡便に採取できるようにするため、漁業者から簡単な養殖方法の指導依頼を受けました（写真は天然のしわめ）。簡単な方法として、しわめの成熟時期である夏から秋にロープを海中に投入し、天然のしわめ



をロープに付ける試みを行いました。今後、しわめの付着状況や生長の様子を観察していく予定です。

解説：しわめは標準和名アントクメという海藻で伊豆の西岸域でよく見られる。湯通し後に包丁で叩くとメカブのようにネバネバ状になり、非常に美味である。

## 交流大会で稲取の青壮年部が発表

平成27年12月11日に静岡市で第21回静岡県青年・女性漁業者交流大会が開催され、伊豆漁協稲取支所青壮年部の栗田友喜さんが「ブランド化への軌跡～地域の宝「稲取キンメ」に託した思い～」と題して発表を行いました（写真）。明瞭な口調で内容も立派であるとの講評があり、3月の全国大会に推薦されました。「稲取キンメ」の取り組みが全国で注目され、更なるブランド向上が期待されます。



解説：【交流大会とは】毎年、県内漁協の青壮年部と女性部が一堂に会し、地域活動の発表を通して、相互の知識交流と活動意欲の向上を図っている。

**1月の予定** ●稲取地区でテングサを増やすため、地元ダイバーと漁業者による雑藻刈りの取り組みを支援します。 ●1月20日に平成27年度の静岡県漁業士の認定式が行われ、東部地区から青年漁業士1名、指導漁業士7名が認定されます。

伊豆半島食の祭典in道の駅が1月11日伊東マリンタウンで開かれ、伊豆地区の漁協が伊豆産サザエを贅沢に使ったチャウダーを出店します。