



平成28年3月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

稲取でダイバーと漁業者の協働によるテングサ漁場の雑藻刈り



解説：テングサの利用：寒天やところてんの原料になる。テングサから煮出した液を固めたものがところてん、ところてんを脱水し、乾燥させたものが寒天。

テングサ漁場では、赤いテングサが一面に生育しています。しかし、漁場が利用されなくなると他の海藻が繁茂し荒廃してしまいます。現在、伊豆ではこのような荒廃が進んだ漁場があちこちで見られています。漁場の維持・回復のためにテングサ以外の海藻を除去する雑藻刈りが知られています。今回、稲取地区で地元のダイビングショップのダイバーと漁業者が協力し、雑藻刈りが行われました。漁業者以外の協力者とともにこのような活動が行われた事例は珍しく、今後、テングサ漁場の回復とともに新たな協力関係の構築にも期待が高まります。

水産・海洋学講座

2月24日に下田市民文化会館で下田市教育委員会が主催する水産・海洋学講座が開催され、会場職員が「静岡県の栽培漁業」というテーマで講演を行いました。栽培漁業のしくみと効果、県内で栽培漁業が行われている魚種などを説明しました。当日は下田市周辺に在住の方が聴講し、種苗生産に使用する海水や餌の与え方などについて質問がありました。



解説：栽培漁業：生残が悪い卵から稚魚までを人間が育てたのち、自然に戻して、成長したものを漁獲する。

西伊豆ヒジキの価値を磨く2nd会議

2月18日、安良里漁民センターにおいて、「水産物の価値を磨く事業」第2回作戦会議を行いました。今回は、三重県より講師を招いてのヒジキの品質管理に関する勉強会と、西伊豆各地域のヒジキの食べ比べによる品質の差の検討を行いました。今回、新たに出席された方もおり、生産者の意識の高さが伺えます。次回以降はヒジキの流通促進に向けた具体的な協議を進める予定です。



解説：水産物の価値を磨く事業：漁業者や漁協を対象に、生産から流通までの鮮度保持や衛生管理、広報PRなど各地域の水産物の価値を磨く取組みを支援する事業。

3月の予定 ●全国青年・女性漁業者交流大会が東京で開催され伊豆漁協稲取支所の青壮年部が発表します。
●いとう漁協が日比谷公園で開催されるジャパン・フィッシャーマンズ・フェスティバルに出店します。
●キンメダイ種苗生産用の親魚を確保するために、キンメダイの捕獲を行います。 ●今年の天草作柄を予測するため、潜水調査を行います。 ●静岡市で静岡県キンメダイ資源管理型漁業実践推進漁業者協議会が開催されます。

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。皆様のお越しをお待ちしています。