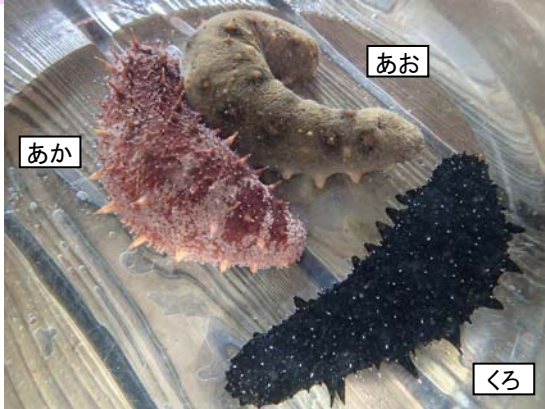




平成28年5月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

“伊豆産”乾燥ナマコ事業に着手



解説：ナマコ:標準和名はマナモコ。体色によって「あか」「あお」「くろ」の3銘柄がある。これらのうち、伊豆で漁獲されているのは「あか」のみで、「あお」や「くろ」は売れないため漁獲されていない。

当场では、伊豆沿岸で漁獲されるナマコを“乾燥ナマコ”に加工し、より高く売る取り組みを進めています。製造マニュアルを参考に、場内の設備を用いて乾燥ナマコを試作、完成した試作品をホテルセンチュリー静岡の中華レストランで実際に料理していただいたところ、品質が良く、ぜひ使いたいとの太鼓判をいただくことができました。今後の展開として、乾燥ナマコの大消費地である中国への輸出も想定しており、現在、まとまった数量の生産体制の整備や、輸出時の販売価格と製造コストの試算など、事業化に向けた検討を進めています。

ガンガゼを獲ると海藻が増える？

伊豆の西岸域において昨年秋に行ったガンガゼの分布調査の結果、場所によってはガンガゼが多く、海藻を増やすためにガンガゼを除去する必要があると考えられました。そこで、一部の漁場で秋から冬にかけてガンガゼが採捕されました。今春、ガンガゼを採捕した漁場で海藻の繁茂状況を潜水調査しました。



いずれも秋と比べて海藻の繁茂が認められましたが、同じ時期の調査でないため秋の調査結果が期待されます。

解説：ガンガゼと磯焼け:ガンガゼはウニの一種で、海藻を食べる。ガンガゼの個体数が増えると、海藻が無くなり、磯焼け状態（ウニ焼けと呼ばれる）となる。

須崎青年部のコンブ養殖

伊豆漁協須崎支所青年部はコンブの試験養殖を実施しています。平成27年12月8日に75mの種糸をロープに巻き付け沖出し後、4ヶ月の養殖期間を経て4月8日に収穫作業を行いました。コンブは平均葉長約150cm、葉幅約10cmと食用にするには十分に生長し、約400kgの収穫がありました。青年部はコンブが新しい伊豆の産物となることを目指し試験養殖の取り組みを継続していきます。



解説：コンブ養殖：2年間かける方法と1年以内で出荷する促成法がある。須崎青年部は促成法で行った。促成法では柔らかく早く煮えるコンブができる。

5月の予定 ●今年の天草の作柄予測を行います。 ●熱海地区でヒラメが放流されます。 ●マダイ栽培漁業を推進する伊豆地域栽培漁業推進協議会が18日に伊東市で開催されます。 ●静岡県定置漁業協会の総会が20日で行われます。 ●25日に下田市田牛で沼津市中学生を対象にした臨海学校（田牛観光協会主催）が行われます。

5月4日(水)に伊豆漁協稲取支所魚市場で『水産祭り』が開催されます。