



平成28年8月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

キンメダイの人工ふ化に成功



雌からの採卵作業

孵化3日目の仔魚

当场ではキンメダイの栽培漁業を目標に、種苗生産技術開発に取り組んでいます。7月9日に、伊豆漁協稲取支所の所属船に協力していただき、親魚の捕獲を行いました。捕獲した親魚から精子と卵を採取し、人工授精を行いました。11日に約2,300尾がふ化し、ふ化後2日目から餌の動物プランクトンの給餌を開始し、4日目には仔魚が餌を食べていることを確認しました。その結果、この仔魚達は最高で13日目まで生残し、当场の過去の仔魚飼育記録10日間を更新しました。海に放流できるような大きさまで育てるにはまだまだ問題が沢山あります。23日には第2回目の親魚捕獲を実施し、飼育期間の長期化をめざし仔魚を飼育しています。

西伊豆ヒジキの価値を磨く3rd会議

7月25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3回作戦会議を行いました。会議では、“早獲り”、“鉄製の煮釜を使用”していることを西伊豆産ヒジキの定義とすること、食感や味の濃さといった各地域の品質の違いは特徴として残し、訴求ポイントとすること等を協議しました。また、



販売方法についても協議を進め、販路拡大に向けた道筋を固めました。

解説：ヒジキと鉄製の煮釜：一般的に流通しているヒジキは、蒸した後に乾燥させるが、西伊豆のヒジキは、蒸さずに鉄製の煮釜で煮るため、煮釜由来の鉄分がヒジキに吸収されるとされている。

8月8～10日には当场の県民の日事業として、「展示室夜間開放と磯生物ふれあい体験ータッチプール」を行います。時間は17時30分から20時です。申し込みは不要です。ぜひお越しください。(駐車場あり)

南伊豆町ヒリゾ浜で水産教室

7月2日南伊豆町中木で、町内の小学4年生以上を対象とした「ふるさと学級」の水産教室が開かれました。企画は伊豆FNY活動組織によって行われ、親子体験型として児童57人と保護者10人の参加がありました。秘境と呼ばれるヒリゾ浜で磯観察を行なうとともに、スルメイカ干物加工も体験しました。



解説：伊豆FNY活動組織：伊豆漁協南伊豆支所青年部、NPO法人伊豆未来塾、南伊豆町が協力した組織で、海中・海岸清掃やサンゴ礁の保全活動を行なっている。

8月の予定●引き続きキンメダイ種苗生産研究のために親魚捕獲、船上授精を実施します。●夏～秋の定置網漁況予測を発表します。●高校生の職場体験を当场で実施します。●宇佐美海岸の貝類生息状況を調査します。

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>

当场には、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。