



平成28年11月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

## 雑海藻除去によるテングサ漁場回復研究



10月19日に試験区の観察と雑海藻の除去を行いました

当分場のある白浜は、かつて日本有数のテングサ産地でした。しかし、近年は漁獲量が減少し、多くの漁場はテングサ以外の雑海藻が繁茂して荒廃しています。伊豆分場では、このような漁場から雑海藻を除去することでテングサ漁場を回復させる研究を行っています。

当分場前面の海で、毎月1回決められた場所の雑海藻を除去して、その後のテングサの生育状況を調査しています。当初はテングサがほとんど見られませんでした。現在は海底の20%程度を占めるまでにテングサが回復してきています。しかし、漁場としては不十分なので、今後も有効な雑海藻除去の方法を明らかにしていきます。

## 「仁科のヤリイカ」海外から取材

10月24日、伊豆漁協西伊豆統括支所の「沖あがり食堂」にて、シンガポールのビジネス紙「The Business Times」による取材が行われました。シンガポールのレストラン



オーナーシェフ和久田哲也氏が、静岡の食材や料理を紹介するという記事で、「仁科のヤリイカ」を取材しました。海外の方にも「仁科のヤリイカ」をPRする良い機会になったと思います。

解説：沖あがり食堂：伊豆漁協西伊豆統括支所の直営食堂で、仁科に水揚げされるイカを使った「いか様丼」や「ヤリイカ丼」を提供。観光客に人気が高く、今年10月にリニューアルオープンした。

## 漁業士と行政との意見交換会

10月14日に東伊豆町役場会議室を会場に、漁業士会から高田会長他13名、県庁から中平水産局長他3名、杉本賀茂振興局長他1名、佐藤伊豆漁協組合長、嵐本漁業振興基金常務理事他1名そして会場普及班3名が出席し、伊豆の漁業の現状と将来や魚価向上について意見交換会が行われました。テーマを①キンメダイの資源管理と②漁業と観光業との連携についてとし、①ではキンメダイ資源の減少や将来への不安、未利用魚の利活用の課題等②では遊漁船業の実態と将来展望について等、多くの意見がだされ充実した会議となりました。



**11月の予定** ●メタン発酵消化液を利用したスジアオノリの屋外養殖試験を行います。 ●25日に定置網生産技術研修会が伊東市で開かれます。 ●同25日に水産技術研究所全体の研究発表会が焼津市で開催されます。 ●30日にマダイ放流事業の推進を協議する伊豆地域栽培漁業推進協議会が下田市で行われます。

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](mailto: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。