



平成28年12月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

## 「仁科の真イカ」「土肥さらし天草」食セシに認定される



解説：しずおか食セレクション：静岡県の多彩で高品質な農林水産物の中から、全国や海外に誇りうる価値や特徴を備えた商品を認定する制度。

11月30日、静岡市のグランディエールブuketーカイにて、ふじのくに「食の都」表彰式2016が開かれ、このほど伊豆漁協西伊豆統括支所が申請した「仁科の真イカ」と「土肥さらし天草」が“しずおか食セレクション”（以下、食セシ）に認定されました。認定式後の商品展示・交流会では、食の仕事人（静岡県産の食材を積極的に活用する料理人）をはじめ県内の飲食店等から高い評価を受け、取引の要望もありました。いずれも非常に品質の高い食材ですが、現在、首都圏への出荷がほとんどであるため、今回の食セシ認定を契機に県内流通にも力を入れ、観光客をはじめ静岡に来られた方々をもてなす食材としての活躍を期待したいです。

## 川のり養殖始まる

松崎の冬の味覚といえば「川のり」です。松崎町の（一社）はな・ろまは、近年川のりを養殖を行っており、11月下旬に今シーズンの生産がスタートしました。川のりはここ数年不漁が続いており、養殖に注目が集まっています。また、「松崎川のり」として静岡食セレクションにも選ばれており、その香り



高い味わいは地元だけでなく観光客にも人気です。川のり養殖は、水温が上昇する来年5～6月頃まで行われます。

川のり(スジアオノリ)の種苗

解説：川のりは「スジアオノリ」という汽水域に生息する海藻で、西日本を中心に生産されていますが、近年生産量が減少しています。

## 伊豆地区栽培漁業推進協議会

11月30日に伊豆漁協会議室にて標記会の幹事会が開催され、本年度のマダイ放流事業の実施状況について報告、検討がなされました。種苗生産機関（温水利用研究センター）で体長約28mmまで育てたマダイ種苗は、網代、田子、内浦の生簀へ冲出しされ平均体長60mmを超えるまで中間育成されます。本年度の冲出し尾数は計画450千尾のところ443千尾で達成率99%と好成績でしたが、放流尾数は中間育成での生残率が低く計画592千尾のところ310.4千尾で達成率52%と振るわない結果となりました。会議では中間育成での生残率の低下は育成期間が長くマダイが大きく育ちすぎたためではないかとの指摘があり、来年度はより早めの放流が望ましいと提案されました。

地区	冲出し尾数(千尾)	冲出し達成率	放流尾数(千尾)	放流達成率	中間育成生残率
網代	398	98%	116.5	44%	29%
田子	225	100%	89.4	60%	40%
内浦	270	100%	104.5	59%	39%

**12月の予定** ●1～6月までの定置網の漁模様の予測を発表します。 ●13日にキンメダイの資源管理に関する漁業者検討会が開かれます。

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。