



平成29年12月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

“西伊豆産 早摘みひじき” “伊豆産 ひじき” 食セレクション認定



西伊豆産早摘みひじきのサラダ



伊豆産ひじきの出し巻き

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商品を認定する制度。伊豆漁協から昨年「仁科の真イカ」「土肥さらし天草」が認定されている。

11月20日、静岡市のホテルアソシア静岡にて、ふじのくに「食の都」表彰式2017が開かれ、このほど伊豆漁協西伊豆統括支所の「西伊豆産 早摘みひじき」と静岡県漁連の「伊豆産 ひじき」が“しずおか食セレクション”に認定されました。西伊豆産早摘みひじきは、成長期である3月末頃に採取し、水揚げ直後に釜茹でするため、香り高く、柔らかい食感が特長です。一方、伊豆産ひじきは、下田～南伊豆で採取された長く太いヒジキを蒸乾加工して製造されており、漁協直売所やスーパーで販売されているほか、学校給食素材としても人気があります。

認定式後の交流会では、認定された製品を使った料理が提供され、いずれの料理（写真）も「美味しい」と好評でした。今回の認定を契機に、より多くの方々に伊豆のひじきの魅力を知っていただけることを期待します。

クエ人工種苗の放流

平成20年以来2回目となる伊豆半島におけるクエの放流が11月10日、いとう及び伊豆漁協により行われました。放流種苗は御前崎市にある静岡県温水利用研究センターで生産された全長10cm程度の稚魚2千尾で、活魚車により伊東市、南伊豆町に運ばれた後、漁船に分配され、それぞれの地先に放流されました。



アンカーチューブ型標識を装着

解説：クエ：ハタ類では大型種で、全長1m以上に成長する。大型魚は岩礁域に単独で生活するため、一尾一尾釣り上げるしかなく、漁獲量は少ない。県温水利用研究センターが初めて完全養殖に成功した。

当種は第7次県栽培漁業基本計画で“今後、放流対象種としての適性について検討する”研究種となっています。

サメの流通・加工先進地視察

キンメダイ漁業においてサメ類による食害が問題となっています。その対策の一環として、11月20～22日に当該職員がサメ類の水揚げ高日本一の気仙沼市で、サメの流通、加工について視察調査を行ってきました。すり身工場、フカヒレ加工場そしてサメの皮を財布などの皮革製品に加工する工場にて、漁獲されたサメが余すところなく利用されている実態を見学しました。



気仙沼魚市場に山積みで水揚げされるヨシキリザメ

また、学校給食にサメ肉料理を提供する取り組みを行っている「サメの街気仙沼構想推進協議会」の活動について説明を受けました。

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。 ● フェリーを利用した西伊豆産水産物の静岡地区への試験流通を実施します。 ● 1日に静岡市で静岡県青年・女性漁業者交流大会が開かれ、伊豆漁協南伊豆支所の青壮年部が発表します。 ● 5日に伊東市で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。 ● 7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。

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