



平成30年1月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

## フェリーによる駿河湾横断輸送試験を実施

フェリー  
移動中



市場での  
荷下ろし

西伊豆地域には、仁科のヤリイカや土肥さらし天草といった魅力的な水産物が多々ありますが、静岡県内における流通・消費量は多くありません。そこで伊豆漁協西伊豆統括支所は、駿河湾フェリーで西伊豆産の水産物を静岡市へ送る「駿河湾横断流通」の取り組みに着手しました。12月21日、西伊豆統括支所は、同漁協所属の定置網「塩徳丸」に依頼し、「仁科のヤリイカ」や定置網漁獲物（カワハギ、アオリイカ、メジナ等）を、フェリーを利用して静岡市の卸売市場「魚市静岡魚市」に輸送しました。今回は全て「活魚」で輸送しましたが、生残率はほぼ100%で、無事、市場まで送り届けることができました。今後も同様の輸送試験を何度か実施し、輸送コスト、売上データ等を蓄積し、駿河湾横断流通の事業性について検証を進めます。

## 伊豆の水産に関わる表彰3題ーF1グランプリ・天Key・農山漁村の宝

11月19日に日比谷公園で開催された「第5回Fish-1グランプリ」のプライドフィッシュ料理コンテストに伊豆漁協西伊豆統括支所が出場し、同漁協直営食堂の看板メニュー「いか様丼」が見事グランプリを獲得しました。



グランプリ表彰式

解説：いか様丼：西伊豆町仁科漁港内にある漁協直営「沖あがり食堂」の人気No.1メニュー。酢飯の上に短冊切りと特製のたれに漬けたスルメイカがのっている。

東伊豆町稲取地区のテングサ漁再生を目指して県立伊東商業高校の生徒がテングサを練り込んだクッキー「天Key（テンキー）」を考案し、販売した取り組みが本年度の高校生ビジネスプラン・グランプリ（日本政策金融公庫主催）で県内唯一のセミファイナリストに選ばれました。



天Key：黄色はテングサ、赤はキンメダイ、青は海をイメージ

10月24日に開かれた農林水産物や景観などを生かした地域活性化の成功事例「ディスカバー農山漁村の宝（むらのたから）」を選ぶ政府の有識者懇談会で、ダイビングを通して伊豆の海の美しさを紹介する「いとう漁協富戸支所ダイビングサービス」が選定されました。



授賞式（首相官邸にて）

**1月の予定** ●当所新庁舎の起工式が行われ、建設が始まります。 ●18日に漁業士認定式が行われます。 ●19日に下田魚市場衛生管理講習会が行われます。 ●稲取地区でテングサ場保全のために雑藻刈りを行います。 ●西伊豆産水産物の静清地区への陸送による試験流通を実施します。

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