



平成30年3月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

## 静岡市で、伊豆産乾燥なまこ勉強会



伊豆産乾燥なまこー  
の醤油煮



←津村料理長による  
乾燥なまこの説明

解説：【乾燥なまこ】ナマコを煮熟し乾燥させたもの。高級中華食材の一つ。伊豆で漁獲されるナマコを乾燥なまこに加工し、より高く売る取組みを進めている。

2月19日、ホテルセンチュリー静岡の中華レストラン「翡翠宮」にて、「伊豆産乾燥なまこ勉強会」（静岡県飲食業生活衛生同業組合主催）が開催されました。出席者は静岡市内の飲食店、水産物卸売業者、県・市関係者等で、乾燥なまこを製造した南伊豆の漁業者の平山さんも出席しました。

勉強会では、当场より伊豆産乾燥なまこ製造の取組み、翡翠宮の津村料理長より食材としての特徴を説明した後、乾燥なまこの酸辣湯や醤油煮といった料理が振る舞われました。本勉強会を通じて、飲食店関係者の方々に伊豆産乾燥なまこをPRでき、また、平山さんも自分が作った乾燥なまこを味わえたことで今後のモチベーションに繋がったことと思います。こうした機会を通じて、伊豆産乾燥なまこの知名度向上や需要開拓に繋がることを期待します。

## 今年はワカメが多い！

ワカメは我が国で最も一般的な海藻の一つで、初冬に芽立ちがあり、寒い時期に急速に生長し、晩春には枯れてしまう1年生の海藻です。日本各地で養殖が行われていますが、分場のある白浜の沖は天然ワカメの漁場となっています。年により好不漁がありますが、今年は水温の低下が順調であったため、生息が良く、寒い中、漁業者によるワカメ採捕が行われています。漁獲物は農産物直売所や桜祭りの会場で販売されており、好評のようです。



←海の中の  
ワカメの  
繁茂の様子

解説：ワカメ：褐藻に属し、分布は北海道南部から本州・四国・九州までと広く、生息水深は低潮線付近から漸深帯。ペリー来航時に下田産の標本で新種として記載された。

## 名誉漁業士と指導漁業士が認定

2月1日焼津グランドホテルで開催された平成30年度静岡県漁業士会通常総会にて、昨年度漁業士会を定年退会された稲取の鈴木精さんと仁科の鈴木恵輝さんに名誉漁業士の称号が授与され感謝状が贈呈されました。指導漁業士として長年漁業士会の活動に貢献された経験を生かし後進の相談役としてさらなるご活躍を期待します。

また、東部地区から新規の指導漁業士としていとう漁協の上原晃さんが認定されました。



↑漁業士会総会で感謝状を受け取る  
鈴木恵輝名誉漁業士

解説：名誉漁業士：漁業士は65歳で定年を迎えるが、指導漁業士として10年以上漁業士会の活動に貢献した方に名誉漁業士の称号を授与している。

**3月の予定** ●キンメダイ栽培漁業・蓄養研究のために、キンメダイの捕獲を行います。 ●今年为天草作柄を予測するため、潜水調査を行います。 ●1～2日に全国青年・女性漁業者交流大会が東京で開催され伊豆漁協南伊豆支所青壮年部が発表します。 ●8日に静岡市で静岡県キンメダイ資源管理型漁業実践推進漁業者協議会が開催されます。 ●16日の下田市水産・海洋学講座で「伊豆と黒潮」について講演します。

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](mailto:suigi-izu@pref.shizuoka.lg.jp) ホームページ：<http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/izu>