

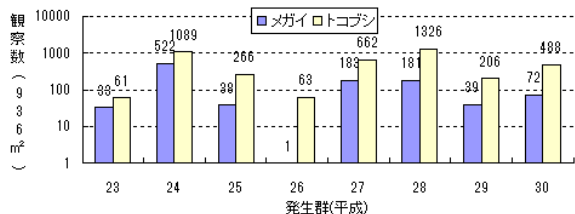


令和元年7月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

## アワビ類稚貝の加入量は？



← 調査風景



↑メガイアワビとトコブシの稚貝加入量

アワビの産卵期は秋から冬、トコブシの産卵期は夏で、海中に放出された卵は受精後、孵化し浮遊生活を送ります。孵化後4~7日後に石や岩の表面に付着して、底生生活に移ります。

近年伊豆半島沿岸では、アワビ類の漁獲量が減少傾向にあり、天然の稚貝の発生や生育に問題があると考えられます。伊豆分場では底生生活に移ったメガイアワビやトコブシの稚貝の加入量を春から初夏に調べています。

これまでの8年分のデータを左の図に示しましたが、メガイ、トコブシとも、稚貝加入量の年変動は大きいことがわかりました。変動要因として親貝量や水温との関係を検討しています。今年の稚貝の加入量は中位に位置しています。稚貝を保護し、漁獲量回復につなげる方策が必要です。

## マダイの中間育成が始まる

静岡県内では、人工的に育てたマダイの稚魚を放流して、マダイの資源を増やす栽培漁業が毎年行われています。

熱海市網代で6月5日に、西伊豆町田子で6月6日に沖出しが行われ、海上の生簀で稚魚を自然海域へ放流する大きさへ育てる中間育成が始まりました。沖出し時のマダイ稚魚は体長25mm程ですが、およそ40日の中間育成で体長60mm程度まで育てられた後、伊豆半島の各地に放流されます。放流は7月下旬~8月上旬に予定されています。



↑田子港内に設置された中間育成の生簀

解説：栽培漁業：生残が悪い卵から稚魚まで間を人間が育てたのち、自然に戻して、成長したものを漁獲する。マダイ、ヒラメ、アワビ、クルマエビなどが対象。

## LINEでイカを注文

伊豆漁協西伊豆統括支所（以下、漁協）では、西伊豆町内の飲食店等にイカを直販する取り組みを行っています。西伊豆町仁科はイカ（スルメイカ、ヤリイカ）が特産で、昼過ぎに水揚げされます。水揚量が多い日、漁協は飲食店等に対し、スマートフォンアプリの「LINE」を利用してイカ直販の案内、kg単価情報を発信します。飲食店等は、漁協に必要量を連絡、取り置いてもらい、後ほど漁協にイカの受取りと支払いへ行きます。飲食店等は高鮮度の地元水産物を入手でき、一方、漁協は出荷経費等を抑え収益を向上できるため、双方にメリットがあります。

なお、漁協では水揚げ作業時であれば誰でもイカを購入できるとのことですので、タイミングが合えば高鮮度のイカが入手できるかもしれません。



↑仁科に水揚げされたスルメイカ

**7月の予定** ●キンメダイ種苗生産研究のために親魚捕獲、船上授精を行います。 ●稲取で水産多面的機能発揮対策事業（テングサ藻場維持のための雑藻刈）が行われます。 ●マダイの中間育成が終了し、伊豆各地で放流が行われます。 ●8月3日に伊豆漁協稲取支所による小中学生対象の磯の体験学習が行われます。

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 ホームページ：http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/izu