



令和3年7月 静岡県水産・海洋技術研究所伊豆分場ニュース

## アントクメ養殖の研修会の開催

西伊豆沿岸ではアントクメが漁獲され、特産品として特売所等で販売されています。このアントクメについて漁業者から「最近、天然のアントクメが減少しているため、養殖をしたい。」との要望がありました。そこで当場では6月18日に伊豆漁協西伊豆統括支所においてアントクメの養殖研修会を開催しました。当场からワカメ養殖を参考にした養殖方法を説明した後、養殖に向けての体制等について検討を行いました。今後、西伊豆地区の漁業者と一緒にアントクメの試験養殖に取り組んでいきます。順調に進めば来年の3～4月には収穫できる予定です。

解説：アントクメは西伊豆沿岸で3～4月に収穫され、松崎、仁科ではしわめ、土肥ではとんとんめと呼ばれています。メカブのように細かく刻んでネバネバ状にしたり、竹の子や大豆と一緒に煮て食されます。



←アントクメは西伊豆町仁科にあるはんばた市場などで乾燥品が販売されています

→  
研修会には土肥、田子、仁科、松崎の関係者が参加しました



## マダイ種苗の中間育成が開始

静岡県内では、マダイの資源を増やすために人工的に育てたマダイの稚魚を放流する栽培漁業が行われています。西伊豆町田子では6月10日、熱海市網代では6月11日に海上いけす内でマダイ稚魚を天然海域へ放流する大きさまで育てる中間育成が始まりました。マダイ稚魚はおよそ40日で体長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。



↑ 田子地区で活魚車からマダイ稚魚を海上いけすに移しました

## 下田市認定こども園・保育所が来場

6月9日に下田市立下田認定こども園の園児41名、6月17日に下田市立下田保育所の園児17名が来場しました。園児には「キンメダイは何を食べる？」等のクイズや、展示室の海藻押し葉や標本等の見学を通じて伊豆の海や魚について学んでもらいました。また、外水槽で飼育しているマダイに餌をあげたり、危険生物（ゴンズイ）を観察したりと興味を持って見学してもらえたかと思えます。



↑ 展示物を見学する園児

**7月の予定** ●キンメダイの親魚採捕を行います ●県漁業士会役員会が開催されます（2日） ●ウルメイワシ太平洋系群担当者会議が開催されます（6日） ●ユークープ主催イベントの方々が当場を見学されます（26日） ●太平洋長期漁海況予報会議が開催されます（27、28日）

連絡先：静岡県水産・海洋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：<https://fish-exp.pref.shizuoka.jp/izu>

当場には、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。