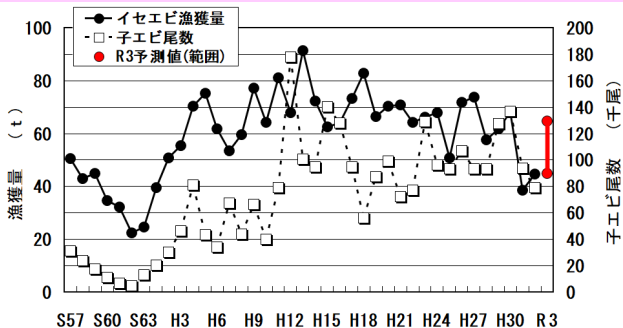


令和3年10月 静岡県水産・海洋技術研究所伊豆分場ニュース

## イセエビの漁況予測



当場では毎年イセエビの漁期(9月16日～翌年5月14日)前に、下田・南伊豆地区の漁況予測を発表しています。漁獲量と子エビ尾数の推移を左図に示しました。両者とも近年高い水準で推移してきましたが、令和元・2年漁期の漁獲量はそれまでの50トン以上から40トン前後まで落ち込みました。これは石廊崎以西地区の漁況が芳しくないため、漁況予測はこれを考慮し前年並みから上回る範囲内(45～65トン)と予測しました(左図)。子エビは高い水準ですが、今後の動向に注意が必要です。

解説：イセエビの漁業管理：県漁業調整規則では産卵期保護のための禁漁期(5月15日～9月15日)と小型イセエビ保護のための体長制限(13cm以下漁獲禁止)が定められている。そのほか、各地区の自主的な管理として漁法の制限や操業期間、網の数や長さ、漁場の制限などが行われ、資源が維持されている。

## アントクメ種系づくり

近年、西伊豆地区ではアントクメの生育が低調で漁獲量が減少していることから、同地区の漁業者関係者がアントクメの養殖試験に取り組んでいます。9月10日に土肥で塩ビパイプで作ったA4サイズの枠に糸を張り、アントクメの遊走子を付着させて種系を作りました。作成した種系は陸上の水槽で水温等を管理し、12月～1月頃に沖出しし、4～5月頃に収穫する予定です。



←種系づくりの様子



遊走子を放出する  
アントクメ→

## 活メソウダガツオ「陽の丸」誕生

西伊豆町の産地直売所「はんばた市場」は、刺身用マルソウダ「夕陽の町の活メソウダガツオ 陽の丸(ひのまる)」を開発しました。マルソウダは鮮度低下が早く、主に加工原料として流通しますが、漁業者による船上脱血と急冷、水揚げ後の迅速な加工により生食が可能となりました。当場では本商品の高鮮度処理やヒスタミン分析などについて技術支援を行いました。「陽の丸」は9月18日から静岡市内の寿司店で提供されており、水揚状況によりですが、今後ははんばた市場でも販売予定です。



←原料魚のマルソウダ



「陽の丸」の握り→

**10月の予定** ●キンメダイ人工授精 ●テングサ潜水調査 ●イセエビ測定 ●イカ類資源評価協議会(4～5日) ●ブリ類資源評価・予報技術連絡会議(18日) ●資源・海洋調査研究会(20～21日) ●東部地区漁業士会行政との意見交換会(22日) ●第27回静岡県青年・女性漁業者交流大会(29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 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。