



令和6年6月 静岡県水産・海洋技術研究所伊豆分場ニュース

## 令和6年テングサ作柄予測

令和6年漁期のテングサ作柄調査を伊豆地域の8地区26か所で、3月上旬～4月下旬に実施しました。調査では目視による観察と1m<sup>2</sup>の範囲のテングサを採取して総重量と平均藻長を把握しました。調査の結果、漁場によって着生量に増減がみられましたが、伊豆地域全体としては、「やや減少～前年並み」と予察されました。伊豆東岸では、昨年よりも着生量が減少傾向にあった一方で、伊豆西岸では着生量が増加した漁場も多く見られました。

テングサ漁業は、従事者の高齢化等による労働力不足や漁業利用低下による漁場の荒廃などの問題を抱えています。漁業者の積極的な採取により、生産量の増加を期待します。

解説：本県は全国有数のテングサ生産県で、令和5年の生産量は千葉県(104トン)、愛媛県(50トン)に次いで全国3位(46トン)です。県内では伊豆半島のみで生産され、主な産地は西伊豆町仁科、伊豆市土肥です。



↑ 採取によるテングサ調査の様子

## 磯焼け対策としてカジメを移殖

伊豆半島東部から南部では、数年前からのカジメ磯焼けによってアワビやサザエの生育が悪くなっています。白浜漁業管理組合では磯焼け対策としてカジメの移殖作業を実施しました。10cmほどのカジメを接着させたスレート板を、潜水作業で海中のコンクリートに設置しました。今後、管理組合は海藻を食べる魚を駆除しながら、カジメの生育を見守っていきます。



↑ 海中のコンクリートに移殖したカジメ

解説：カジメは茶色の海藻で、高さ1mほどになる。アワビやサザエの重要な餌になっており、カジメがなくなると、アワビの痩せや斃死などの被害が生じる。

## 高校生が伊豆の海藻について学びました

5月17日、下田高校の生徒が現場を見学に来ました。伊豆特産の海藻のうち、寒天の原料となるテングサをより身近に感じてもらうと、漁業の歴史や磯焼け対策、研究に関する講義を行った後、作柄調査で得られたサンプルの一部を利用して、テングサの分類実習を行いました。



↑ テングサを分類する生徒

解説：伊豆のテングサは主に3種類（マクサ、オバクサ、ヒラクサ）に分けられます。このうちマクサから作った寒天は最も良質といわれ、高級和菓子等にも使われます。

**6月の予定** ●キンメダイ親魚採捕調査 ●キンメダイ漁場調査（駿河丸） ●放流用マダイ種苗中間育成開始（沖だし）（11日田子、12日網代） ●カジメ移殖の実施

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>

会場には、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。