



令和7年1月 静岡県水産・海洋技術研究所伊豆分場ニュース

カジメ磯焼け調査（宇佐美・田牛）

今年秋冬のカジメ群落の状況把握のため、11月22日に伊東市宇佐美（初津、ヒデ根、大崎南、港外側）で、12月11日に下田市田牛地先（母根、一つ石）で潜水調査を行いました。

宇佐美では昨年に引き続き全地点でカジメが確認されず、カキノテ、キントキを中心とした小型海藻が着生するのみでした。田牛ではテングサの着生が見られましたが、カジメは両地点（母根、一つ石）で1個体も確認できませんでした。これは、2018年に定期的な磯焼け調査を開始して以降初めてのことです。

2017年8月から黒潮大蛇行が7年間以上継続するなか、磯焼けが年々深刻度を増している状況を観察しました。今後も調査を継続し、定期的に状況を確認していきます。



↑伊東市宇佐美大崎南の様子



↑下田市田牛一つ石の様子

下田市で「磯焼け」を学ぶイベント

県内外の会社員やフリーランスの方々を対象とした下田市主催のワーケーションイベント「伊豆まるごとオフィス」のエコツーリズムプログラムの一環として、WORKXation Site 伊豆下田において、12月5日に「磯焼け」について学ぶ懇親会が開催されました。会場職員から、磯焼けの原因の一つがブダイ（海藻を食べる魚）であること、ブダイの数を減らすためには、漁獲して有効利用することが重要、という趣旨の講話をしたあと、美松寿司さんからブダイ料理（昆布×寿司、煮付け、唐揚げ、アラ汁等）が振る舞われました。ブダイを食べたことがない方が殆どでしたが、美味しいと高評価でした。こうしたイベントをきっかけに、ブダイの利用が進み、磯焼けからの回復に繋がることを期待します。

↓昆布×寿司



↑会場職員による講話の様子

移植したカジメが生残

下田市白浜地区漁業管理委員会と現場が7月に行ったカジメ移植の結果を観察しました。白浜の港内で食害を防除するための網かご有り区と無し区で比較したところ、かご無し区では5日後の観察で食害によってカジメは消失していましたが、かご有り区では12月11日時点で、カジメは生残・生長していました。

現在、白浜も含め伊豆海域では磯焼け状態が継続していますが、移植場所を選択し、食害を防ぐことで、カジメが生残できることがわかりました。



↑7月にかご内に移植したカジメが生残生長した

1月の予定 ● キンメダイ親魚採捕調査 ● 技術連絡協議会（13日） ● 漁業士認定式（15日） ● 相模湾漁海況研究協議会（16日） ● 磯焼け対策全国協議会（24日） ● 水産振興審議会（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

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。