



令和7年7月 静岡県水産・海洋技術研究所伊豆分場ニュース

田牛でカジメの生育確認

2017年8月に発生した黒潮大蛇行の継続により伊豆半島沿岸ではカジメの磯焼けが発生しています。当场ではカジメ群落の状況を把握するため、下田市田牛地先(母根、一つ石)で定期的に潜水調査を行っています。昨年12月の調査では、既に母根ではカジメが見られず、一つ石でも分場の調査開始以降初めてカジメが全く確認されませんでした。今回6月に調査をしたところ、母根ではカジメが見られませんでした。一つ石では1m²当たり0～1個体のカジメが確認されました。しかし、その着生数は昨年6月の11個体/m²、一昨年6月の173個体/m²に比べ減少しています。今後もカジメの着生動向に注意して調査を継続していきます。



一つ石で観察されたカジメ

“低利用魚”を知るイベント開催

6月22日、道の駅開国下田みなとにおいて、「伊豆の海を守ろう！～低利用魚で寿司握り体験～」が開催され、小中学生約30名が参加しました。参加者は、伊豆漁協と当场の職員から、漁獲されても利用されずに廃棄されたりする低利用魚の存在や、海藻が無くなる磯焼けの原因等について講話を聞いた後、下田市の寿司職人から手ほどきを受けながら、低利用魚や磯焼けの原因となっている魚(ブダイ、タカノハダイ等)をネタにした寿司握りを体験しました。

これらの魚の消費が進めば、漁師さんも積極的に漁獲するようになり、結果として低利用魚の減少や磯焼け回復に繋がるため、今回のイベントは大変有意義であり、今後も継続的に開催されることを期待します。



市内の5歳児が伊豆分場を見学

6月は、市内の認定こども園・保育所から5歳児総勢30名が分場の見学に訪れました。

未就学の子供達が、将来、伊豆分場に来たことを覚えていてくれるとしたら、触感や匂いによる記憶なのではと考え、地域の特産品であるテングサを出荷用に形成する体験や、テングサを煮出して作ったところてんに触れて匂いを嗅ぐ、下田で採れたウニや魚を触ってみるといったメニューを用意しました。

子供達はいずれも最初はおっかなびっくりな様子でしたが、時間が経つにつれて積極的に踏んだり、触ったり、嗅いだりと、分場での体験を楽しんでくれました。



左手前：本物の樽に入ってテングサを踏み固める「樽ダンス」体験、左奥：テングサの仕分け体験、右：海藻を食べる魚「ブダイ」の歯を観察し、触れてみる子供達

7月の予定 ● 潜水調査(稲取、菖蒲沢、仁科) ● キンメダイ親魚採捕調査 ● 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 ホームページ：<https://fish-exp.pref.shizuoka.jp/izu>

当场には、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。