



令和8年1月 静岡県水産・海洋技術研究所伊豆分場ニュース

海藻群落の復活を目指した新たなブダイ流通体制構築の取組

伊豆地域では磯焼けが深刻化しており、その要因の一つが「ブダイ」による食害です。漁業者はブダイの数を減らすことで海藻群落を復活させようと、刺網という漁法で採捕活動を行っていますが、ブダイは冬季以外は需要が少なく、単価200円/kg前後と安いため、採捕したブダイを売っても活動経費を賄えない状況でした。

そこで当場は、ブダイの利用促進と魚価向上を目指し、首都圏の飲食店と連携し、ブダイの新たな流通体制、すなわち、漁業者は採捕したブダイを迅速に冷却保管して高鮮度を維持、それを地元加工業者が冷凍フィレに加工して飲食店に納品、という流通体制を構築しました。11月時点の納品先は1～2店舗、納品量はフィレで数十キロでしたが、本取組により、ブダイを500円/kg前後で漁業者から買取ることが可能になりました。

1月以降は納品先を7店舗に拡大、毎月約100kgを納品予定であり、これによりブダイの認知度、評価を向上させ、さらなる単価アップ、ひいては活動経費確保を図り、漁業者による採捕活動の継続実施を支援します。



迅速な冷却保管



冷凍フィレ加工



飲食店で提供

Filet de poisson-perroquet budai et Saint-Jacques rôlés
soupe de moules, écume de palourdes asari, épinards, poi
西伊豆産舞鯛と帆立貝のロースト
スープ・ド・ムールとあさりのエキューム
ほうれん草とじゃがいも アイオリと共に

キンメダイ小型魚保護の成果報告

12月5日、伊豆東部地区一本釣協議会（以下、協議会）が実施する小型魚の標識放流について、当场から伊東のキンメダイ漁業者に向けた成果報告を行ないました。

協議会では小型魚保護の効果を確認するため、平成31年4月から標識放流を継続しています。取組開始から6年以上経過し、近年は明らかに産卵に寄与したであろう大きさ（あるいは重さ）での再捕が相次ぎ、次の世代を残すことにつながっているという実感が得られています。

他の魚と比べゆっくりと成長するキンメダイを漁業資源として末永く利用できるよう、今後この活動を支援していきたいと思ひます。



放流から6年半後に四国沖海山で再捕されたキンメダイ

菖蒲沢で移植したカジメが生残

当场が提供したカジメを用いて、漁業者で組織される河津町漁業経営振興会が8月に菖蒲沢の港で移植したカジメの状況を観察しました。

他の地区でのカジメの移植結果から食害を防止することでカジメが生残することが分かっています。

当地区ではU字溝に網を張った中にカジメを設置することで12月9日時点で、少ないながらもカジメは生残・生長していました。



現在、伊豆地域では磯焼け状態が継続していますが、このような活動を通してカジメが増えていくことを期待しています。

←8月に網で囲い移植したカジメが生残・生長

1月の予定 ●潜水調査（菖蒲沢、白浜、仁科） ●漁業士認定式（14日） ●関東東海ブロック普及指導員集団研修（15-16日） ●静岡県キンメダイ資源管理型漁業実践推進漁業者協議会（23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。