

## 神奈川県水産技術センターメルマガ 154-157

- |       |  |     |
|-------|--|-----|
| no154 | 2006年7月28日                                     | P1  |
|       | ある飼育現場から<br>マイワシの飼育                            |     |
| no155 | 2006年8月4日                                      | P5  |
|       | 回収率50%を願って「サザエ」<br>メルマガの発行                     |     |
| no156 | 2006年8月11日                                     | P11 |
|       | 当センターに小泉首相が来られました<br>私のアサリも青かったのだ              |     |
| no157 | 2006年8月18日                                     | P18 |
|       | 大磯の漁業について<br>磯遊びと規則<br>神奈川県の漁業現場の紹介2 普及指導員現場百景 |     |

# 神奈川県水産技術センター メールマガ154

## 神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.154 2006-7-28

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.154 2006-7-28

~~~~~

### □研究員コラム

- 「ある飼育現場から」 (栽培技術部 長谷川 理)
- マイワシの飼育実験 (資源環境部 仲手川 恒)

- 「ある飼育現場から」 (栽培技術部 長谷川 理)

当センターでは、育種研究のためヒラメを飼育しておりますが、水温の上昇する夏季はヒラメ達にとってもっとも過酷な季節となります。すでに夏バテしてきているようで、死亡魚も散見されています。夏季には酸素発生器を導入して飼育環境を改善している事については以前にもこのメールでご紹介しましたが、これから秋までの間、ヒラメを飼育している者としては、斃死をいかに抑えるのかという事について、最大の注意を払う必要があります。

特に、この時期に発生する厄介な疾病としては、エドワジエラ症があります（最近は通年発生していますが）。この疾病は、ヒラメにとって難病で、多くのヒラメがこの病気で命を落としています。本県では、この疾病による被害を少しでも軽減するために、昨年、エドワジエラ症に強いヒラメを開発する研究に取り組み始めました。この研究の中には、ヒラメをエドワジエラ菌の入った飼育水に入れ、人為的にエドワジエラ症に感染させる試験があります。一方で、「疾病を如何に発生させずに飼育しようか」と考えているのに、こちらの試験では如何に確実に発症させるのかについて研究しています。発症させるための条件設定については、かなり判ってきましたが、まだ、しばらくの間は同様の試験を行う必要があります。この試験により人為的に感染させられて斃死していくヒラメを見ていると、小さな卵から育てた自分としては、とても虚しくなります。これらの犠牲になった魚の死を、無駄にしないように今後の試験に取り組んでいきたいと思えます。

- マイワシの飼育実験 (資源環境部 仲手川 恒)

今や高級魚となったマイワシ。今年の5月に東京・築地では、大型のものに1尾1,000円を超える値がついたほどです。神奈川県における漁獲量も1984年の2万トンを超えてピークに減りつづけ、約20年後の2003年には1/100の200トンにまで落ち込んでいます。

なぜマイワシが獲れなくなったのか。さまざまな説がありますが、その増減の要因は現在でも完全には解明されていません。そこで、当センターではマイワシの飼育実験を行い成長の過程を明らかにすることで、この増減の要因の手がかりを探っています。

マイワシは、大海原を泳ぎながらプランクトンを食べて成長するので、陸上の水槽のような狭い場所での飼育は難しいと思われていました。また、イワシは「鰯」とも書くように、鱗が落ちやすく、弱く死にやすい魚といわれています。

当センターでは、直径1.5mほどの円形水槽に海水を掛け流しで供給し、エアレーションで水中に空気を送って飼育しています。餌として、通常の魚用の細かい配合飼料（魚粉、ビタミンなどが入っているもの）を与えると、水面すれすれまで上がって泳ぎながら器用に食べます。飼育を始めて1年以上経過していますが、大量死などもなく順調に育っています。今後の研究の成果が楽しみです。

写真 マイワシの飼育実験  
<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582847.html>

### [編集後記]

夏休みに三崎港や城ヶ島を散策してはいかがでしょう。都会では見られない、さまざまな発見があると思えます。

また、平日であれば当センターを見学することができます。お近くにお越しの際は是非お立ち寄りください。

なお、見学ができない場合もありますので、事前に電話等でお問い合わせください。

詳しくは、当センターホームページの「見学受付について」のページをご覧ください。

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f421175/p550027.html>

-----  
■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン154

マイワシの飼育実験



飼育中のマイワシ



飼育中のマイワシ2

[記事に戻る](#)

**神奈川県**

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ155

## 神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.155 2006-8-4

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.155 2006-8-4

~~~~~

### □ 研究員コラム

○ 回収率50%を願って「サザエ」 (栽培技術部 沼田 武)

○ メールマガの発行 (資源環境部 高田 啓一郎)

○ 神奈川県の漁業現場の紹介1 柴漁港周辺(横浜市金沢区)の歴史探訪

○ 回収率50%を願って「サザエ」

(栽培技術部 沼田 武)

相模の海には多種多様な魚介類が生息し、これら海の恵みによって多彩な漁業が営まれているとともに、多くの人たちが四季を通じて遊漁を楽しんでいる。

三浦半島から相模湾にかけての沿岸岩礁域に生息するサザエは、磯根漁業の重要種であり素潜りや“みずき”、刺網により周年漁獲されているが、資源変動の激しい魚種であるため漁獲量は数年おきに増減を繰り返している。本県では、昭和39、40年に600トンもの漁獲があったが、近年は100-400トン台で推移しており、大量発生(卓越年級群)した翌々年から2-3年間は豊漁となるが、採りつくした後しばらくは不漁となっている。

漁業者は、以前から漁獲を少しでも安定させたいと天然種苗の放流を行ってきたが、健全な種苗を大量かつ安定的に確保することが困難になってきたころから、「人工種苗の供給を」との要望が強くなってきた。

これを受けて当センターでは、昭和63年から種苗生産技術の開発に着手し、安定量産が可能になった平成5年から種苗生産を事業化して、15ミリ種苗20万個の配布を開始した。その後、成長が良い、生き残りが高いなどと好評であるため増産するとともに種苗のサイズを引き上げて、毎年25-30mm種苗70万個以上を配布するに至っている。

このサイズの種苗の回収率は30-40%であり、当初の経済効果(費用対効果指数)は3以上であったが、バブル崩壊後は魚価安のために漁業者の実入りはあまり芳しいものではなくなってきた。

このままでは育てている当方としても甚だ面白くないので、さらに生産方法を工夫して30mm以上まで育成した種苗を配布するようにし始めた。「回収率よ、50%を超えろ!」と願って。

### サザエ種苗量産技術開発の概要

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582844.html>

○ メールマガの発行

(資源環境部 高田 啓一郎)

水産技術センターメールマガジン(メルマガ)をご愛読いただき有り難うございます。

今回は、皆さんが読まれているメルマガをどのように発行しているのか簡単にご紹介します。

原稿は、一部のセクションを除いた殆どの所員がローテーションにより執筆しています。投稿内容は、研究の紹介、海や魚のこと、現場の速報、研究員が日ごろ思っていることなどで特に制限はなく、執筆者の裁量に任されています。

ローテーションを組んで執筆しますので、必ず年に数回は順番が廻ってきます。所員には、作文の得手・不得手、また、それぞれが研究している内容も、魚や貝のように書きやすいものだけでなく地味で中々書きにくいものもあるため、所員の中にはメルマガの原稿を書き溜めている羨ましい人がいる一方、私のように執筆の順番が廻ってくる度にウンウン唸る人も出てきます。

発行業務は、当所の横断的グループである広報部会が当番制で行っています。当番となった広報部会員は、投稿された原稿をメール配信ソフトに登載するとともに、当所ホームページへの掲載作業を行います。広報部会員全員がITに通じている訳ではないので、これらの作業に慣れるまで大変な部員もいました。また、当番には、原稿提出の催促、配信登録の更新、メルマガへの質問対応などの作業もあり、当番期間中は気が休まりません。

平成15年7月に始めたメルマガですが、配信を希望される方が年々増え、現在700名になっています。これからも、当所からの情報発信の大きな柱の一つとしてメルマガを活用していきたいと考えていますので、今後ともご愛読よろしくお願いたします。

---

## ○神奈川県漁業現場の紹介1

今回は、漁協紹介をお休みいたしまして、普及指導員である私が現場で感じたことなどについて紹介させていただきたいと思ひます。初めての試みなので、至らないこともあるかと思ひますが、メールなどのご指摘、ご意見をいただければ幸いです。1回目は柴漁港（横浜市金沢区）周辺の歴史探訪です。

普及指導員と言えば現場（市場、漁港、船上など）での対応が非常に多く、漁師さんとのコミュニケーションをとることが欠かせません。それでも難しいことが結構あります。まず、地域の名称の呼び名です。横浜市金沢区に柴（しば）という漁港があります。漁業者や市場関係者は小柴（こしば）と呼んでいます。何で柴ではなくて小柴と呼ぶのかと思ひます。これは探ってみる必要がありますね。

次に漁村の漁師さんの名前です。柴の漁師さんの名前は、小山さん、森田さん、穴倉さん、窪田さん、斉田さんという苗字が非常に多いです。同じような苗字が多いと漁師さんの間では、船名、屋号、名前（苗字ではない）などで呼び合ってお互いのコミュニケーションをとります。苗字ではなくいきなり名前で言ってきたりするので、私自身、船名と名前がなかなかわからず会話についていけないときもありました。何故だと思ひ前にもっと勉強する必要がありますね。

さて、いろいろ疑問が出てきたところで、ちょっと柴周辺の歴史的なことを探ってみましょう。先輩職員から金沢の歴史案内（家田洋文著 1991）という文献の写しを借りています。非常に勉強になるので、今まで何かあるたびに読み直しており借りっ放しです。この文献によれば天保の時代（1830-44）より柴村は通称小柴村と呼ばれています。この通称小柴というのは越場（こしば）で文字は後でつけたものかとされています。長浜は長い浜の大漁村でその内に柴村落があり、大津波で流失の際、柴村落の一部の人が現在の住所へ移住して小柴と言ったのであろうともされています。また津波が起きたときに東山の太木の上から何人とも分からない大坊主が「こちらへ来い、こちらがよい、越場（こしば）の地である」と叫んだ。そこで一部の人たちは現在の土地へ移住してから小柴となったともいわれています。一部の人とは斉田家、小山家、森田家、穴倉家、窪田家の十八軒とも八軒とも言われています。

この文献を読んでふたつのことが解決できたような気がしました。漁村に関することは、歴史的背景が結構関係しているものです。漁村における歴史的な事実は大変重要な資料とも言えます。漁村のことを事前にいろいろ知っておかないとある言葉が不思議に思えたり、漁村でいきなり会話が成立しなかったりと、ちょっとしたミステリーな世界に引き込まれてしまう可能性があります。それがこの仕事の楽しさのひとつでもあるのですが・・・

柴漁港周辺は、海の公園、八景島など新しい観光名所という感じがしますが、歴史もあるところですよ。ちょっと漁村の裏道へ入って歴史探訪するのも楽しいものです。是非一度挑戦してみてください。

柴支所周辺の写真などを掲載しました。<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582845.html>

柴漁港へは、京浜急行金沢八景駅から金沢シーサイドラインに乗り換えて、海の公園柴口駅で下車徒歩5分、JR根岸線新杉田駅から金沢シーサイドラインに乗り換えて海の公園柴口下車徒歩5分です。

（取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝）

（次回も漁業現場の紹介（普及指導員の現場百景）というイメージで写真ばかりを紹介していこうと考えています。漁業者や私達がいちも見ている風景ですが、普通の方はなかなか見ることの出来ない風景などを集めてみました。ご期待ください。）

---

## [編集後記]

8月2日に小泉首相が当センターを訪問されました。ヒラメやアワビ、アナゴ筒漁具等をご覧になりながら、栽培漁業や資源管理に関する所長の説明に熱心に耳を傾けられていました。普段は静かな城ヶ島もこの日ばかりはにぎやかでした。

---

■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）  
■配信の変更、解除は、こちらから↓  
<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会  
住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

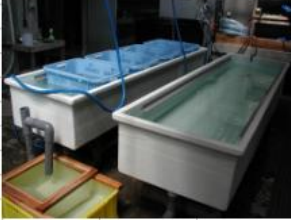





## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。



# 神奈川県水産技術センター メールマガジン155-1

## 回収率50%を願って「サザエ」

サザエ種苗量産技術開発の概要			
1. 産卵誘発技術の確立			
<p>温度管理による夜間止水とUV海水の併用により安定した採卵が可能</p> <p>採卵回数:20~30回→8回/年</p>			
		産卵誘発水槽	産卵誘発(放卵・放精)
2. 浮遊幼生管理の省力化			
<p>流水式幼生管理手法の開発により生残率の向上と管理作業の省力化</p> <p>幼生密度:20万個体→100万個体/m<sup>2</sup></p>			
		浮遊幼生水槽	浮遊幼生(受精後20h)
3. 種苗の大型化とコスト削減			
<p>海上飼育技術の開発により種苗の大型化、電気料及び飼育作業を削減</p> <p>種苗サイズ:20mm→25~30mm                      電気料:3,546千円→1,985千円                      種苗コスト(直接経費):20円→9円                      作業量:5,179時間→4,411時間/年                      放流効果(回収率):20%→30~40%</p>			
		海上飼育施設	配布種苗(25~30mm)
			
			放流貝(殻頂)

[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン155-2

柴漁港（横浜市金沢区）周辺の歴史探訪写真集



柴漁港は、ずんぐりむっくりしたこの小型底びき網漁船が多く、それぞれ船の特徴と言えば船体の色やぐらの形・色とかくらいです。実は船の大きさが全船、ほとんど同じで遠くからでは見分けが難しいのです。誰の船がどれなのか見分けるのはすぐには無理です。ただ、柴漁港内は船をつけておく場所が車の車庫のように決まっているので、誰かに会いたいときは、そこで待っていただければいいのですが、54隻分全部覚えられないといけません。



魚を入れる発砲スチロールの箱は、「小柴（こしば）」と書かれています。伝統ある地域名をそのまま生かしています。築地市場でも柴漁港で水揚げされたものは、「小柴のシャコ」など「小柴の・・・」の名前で通っています。



信号機を見ると意外と昔の地名が残っています。信号機には小柴という地名が残っています。イガイ根という地名も出てきます。このイガイ根というのは昔はここは海で「イガイ根」という自然の岩礁があって漁場があったという証拠です。



普通ではなかなか見ることのできないカットから柴漁港を撮ってみました。ちょっとお役所的な言い方ですが、法律的に言うと横浜市には漁港がふたつしかありません。この柴漁港と前回紹介した金沢漁港です。横浜市金沢区はこれらふたつの漁港があり、横浜市では漁師さんの数が一番多いところです。柴漁港を出てすぐ左に曲がると右手に八景島シーパラダイスの三角屋根が見えてきます。



柴漁港を出てすぐに見える八景島です。八景島や海の公園など目新しい観光スポットに目がいてしまいがちですが、柴周辺は歴史のあるまちです。お時間がありましたら、漁港からちょっと奥へ入った町並みなども見てください。いろいろな発見もあり結構楽しめます。

[記事に戻る](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン156

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.156 2006-8-11

~~~~~

## □ 研究員コラム

○ 当センターに小泉首相が来られました (栽培技術部 武富 正和)

○ 私のアサリも青かったのだ (資源環境部 久保島 康子)

○ 当センターに小泉首相が来られました

(栽培技術部 武富 正和)

まだ本格的な暑さが到来していなかった先週8月2日、当センターに小泉首相が来られました。

今回は、首相がセンター施設を見学されている時のご様子を紹介します。

【キンメダイの耳石に日輪（一日一本リングが耳石に刻まれる）があり、漁獲物から誕生日が分かることを説明】

首相：サバ、マグロ、イワシでも誕生日が分かるの？

所長：分かります。

首相：サバを読めないな。

【神奈川の水産業全般の説明を受けた後、最先端の遺伝子技術を利用してヒラメの育種を行っている飼育室に入って】

所長：金魚で何千年もかかった種の改良を、DNAマーカーを使って数年で行います。

首相：たくさんのヒラメがいるけど皆親が違うの？

職員：それぞれの両親もわかりますし、誕生日も分かります。

首相：へえー。餌は何をやっているの？

職員：配合餌料です。

【マダイ成魚が多数放し飼いされている大池で餌やりを体験され、勢いよくマダイが 餌を食べるのを見て】

首相：ここでマダイを釣ったら、全部簡単に釣れちゃうだろうな。

所長：最初の2-3匹は釣れますが、あとは警戒して釣れません。

【サメやフグ、サザエ、カジメ等を入れた子供向けのタッチングプールでは】

所長：サメ肌を体験してみてください。

首相：.....

所長：尾の方から頭の方に撫でてみてください。

首相：（納得）

【センターや(財)県栽培漁業協会が生産しているマダイ、ヒラメ、マコガレイ等の稚魚を見て】

首相：ヒラメとカレイはどうやって見分けるの？

職員：腹ビレを下にして立てた時に、二つの眼がひだり側にくるのがヒラメで、右側にくるのがカレイです。

【アワビの親貝の入った水槽に手を入れ】

首相：うーん、剥がれない。

離れて見ていた私達には、目の回る様な激務の日々から外れて出身地の海辺で発せられる会話は、一般の方と全く同じ疑問や驚きに聞こえました。

皆さんも、残り少ない夏の1日、お子さんをお連れになって、首相と同じコースを見学してみたいかがですか。

写真 小泉首相の見学の様子

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p758620.html>

○私のアサリも青かったのだ

(資源環境部 久保島 康子)

残暑お見舞い申し上げます。長い梅雨も終わり、やっと青い空と白い雲の夏がやって来ましたね！

・・・と、言いつつ季節をもどして申し訳ありませんが、皆さんは梅雨前に潮干狩りにお出かけになりましたか？私は行っていませんのですが、ある日、同僚のK氏が「見て見て！」と、貝殻が真っ青のアサリを職場に持ってきたのです。K氏曰く「掘り出した時は、本物の貝と思えなかった。」とのこと。確かに、実物を見て、さもありませんと納得。

「なにこれ！珍しいよね！初めて見る！」職場の数人が集まって盛り上がっていると、同じく同僚のH氏は早速インターネットでチェック。すると千葉県の本更津では、「本更津ブルー」という名まで付いていて、地元産のアサリの特徴として一部で有名だとか・・・同じく同僚のT氏は家族で潮干狩りに行った時、青いアサリがあった気がするけど気持ち悪いので海に戻したとか・・・ちなみに場所は千葉県。

知らなかったのは、私だけ？ 一時の盛り上がりは、あっという間に去り、残ったのは私と青いアサリだけ。しかし、開き直った私はとにかく写真を撮り、貝殻は私のあの感動の記念にしようと決め、もちろん味も確認するため酒蒸に・・・

ところが、「あれ？」、私を虜にしたあのブルーはどこ？ どこにもない。目の前には薄赤茶の酒蒸となったアサリが・・・その時の私の気持ち、察して頂けます？ 悲しいやら、悔しいやら、とにかくがっかり・・・味はとっても良かったですけど。

写真の中だけに残った青いアサリを見ては、ため息をついていた私の耳に、「まだアサリ獲れるかな・・・」というつぶやきが届いたではありませんか。私は、うかつにもつぶやいてしまったK氏に絶対青いアサリを見つけること！と、厳しくお願い(?)したのでした。K氏は律儀にも、初めの貝には少々劣るものの青いアサリをやっと1個見つけてきてくれました(自分で獲りに行かないくせに文句が多い)。こう考えると結構青いアサリはいるのかも知れません。

熱を加えたのが変色の原因？と考えた私は、今度は生きている状態で身を取り去り、貝殻を日陰で乾燥させたのです・・・が、結果は徐々に色あせていきました。結局、私の手元にあの青いアサリは残らなかったのです。私の青いアサリ・・・

後日、アポロ13号のビデオを見ながら、「地球は青かった」とガガーリンさん(これはポストーク1号です)は言ってたけど、「私のアサリも青かったのだ」と思いつつ、「あの青は生命の青なのね・・・」などと、がらにもなく思ってしまったわけです。

写真 青いアサリと普通のアサリ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p758627.html>

[編集後記]

今週に入り城ヶ島にも観光客が多く見られるようになりました。皆様も夏バテ解消に美味しい魚介類を食べに来てはいかがでしょう。

■水総研メールマガジン(毎週金曜日発行)

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

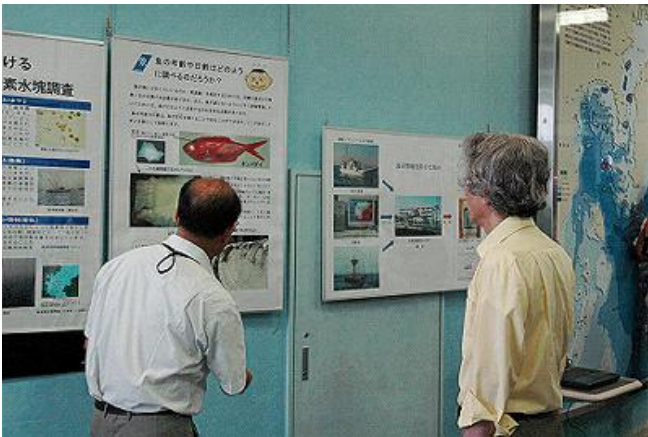
[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

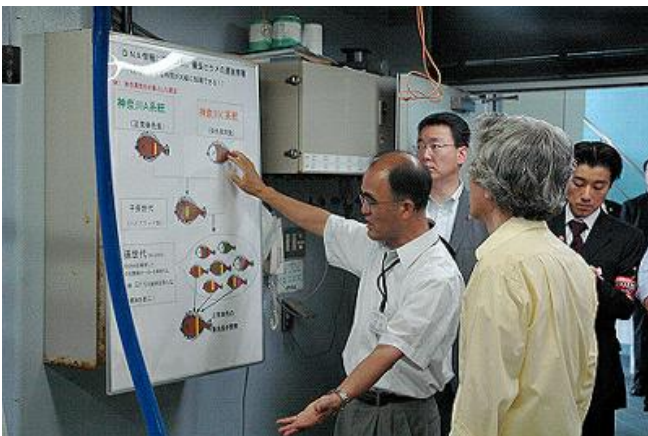
このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン156-1

## 当センターに小泉首相が来られました



キンメダイ耳石の説明を受ける小泉首相



ヒラメ育種の説明を受ける小泉首相



マダイに餌やりを行う小泉首相



サメ肌を体験される小泉首相



アマモ（海草）の説明を受ける小泉首相



左ヒラメ・右カレイの説明を受ける小泉首相





サザエ



アワビ親貝を観察する小泉首相



タカアシガニ剥製をご覧になる小泉首相

[記事に戻る](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン156-2

## 私のアサリも青かったのだ



写真1（加熱前） 左：普通のアサリ 右：青いアサリ



写真2（加熱前） 青いアサリのアップ



写真3（加熱後）左：かつて青かったアサリ(>\_<)! 右：普通のアサリ

[記事に戻る](#)

### 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガ157

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.157 2006-8-18

-- Fish-mag >° )))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.157 2006-8-18

~~~~~

## □研究員コラム

- 大磯の漁業について (相模湾試験場 櫻井 繁)
- 磯遊びと規制 (栽培技術部 原田 穰)
- 神奈川県の水産現場の紹介2 普及指導員現場百景 (企画経営部普及指導担当 鎌滝裕文)

### ○大磯の漁業について

(相模湾試験場 櫻井 繁)

大磯港は、県(平塚土木事務所)が管理している一般港湾ですが、中に漁船が利用できる漁港区があり、漁業生産の基地となっています。

主な漁業は、定置網漁業、刺網漁業、一本釣り漁業、しらす船びき網漁業、はえなわ漁業があります。

定置網漁業では、アカカマス、サバ類(マサバ、ゴマサバ)、イワシ類(マイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシ)を主体に漁獲しています。今年、相模湾内の定置網でアカカマスが殆ど獲れていませんが、大磯の定置網ではよく獲れています。

刺網漁業では、ヒラメ、シタビラメ、一本釣り漁業では、マアジ、クロシビカマス、はえなわ漁業では、ムツやオキギスなどを狙っています。これらの漁業で漁獲したものは、港の荷捌き場で集荷・選別して、平塚や小田原の魚市場に持って行っています。

しらす船びき網漁業は、漁業者自ら釜揚げに加工・販売しています。この時期に獲れるシラスは大部分がカタクチイワシの子供です。

大磯の地先には、沖合いに大きく張り出した「瀬の海」と呼ばれる瀬があり、好漁場で、現在でも、多様な漁業を支えています。しかし、この好漁場は、相模湾内の遊漁船が集中するため、荒廃が懸念され、早くから遊漁船関係者により、コマセや操業時間の制限などの漁場利用のルール化の話合いがされ、漁場の保全と資源管理を進めています。

皆の努力により、相模湾の代表する好漁場の瀬の海がいつまでも豊かであることを願わずにはられません。

大磯の漁業の写真 <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582840.html>

### ○磯遊びと規制

(栽培技術部 原田 穰)

本年4月から、本センター栽培技術部に配属されました。どうぞよろしくお願いいたします。ヒラメとホシガレイの種苗量産技術開発を担当しています。

さて、やっとのことで梅雨も明け、夏本番到来ということで、神奈川県下の海水浴場も例年どおりの賑わいを見せてきています。砂浜はもちろん、磯場にも多くの家族連れが訪れ、楽しいひと時を過ごしているかと思えます。

その際、海岸や海岸沿いの道にある種の看板が立ててあるのに気づかれた方も多いかと思えます。その看板には、「このあたりの海(漁業権区域内)で貝(アワビ、サザエ等)や海藻をとってははいけません。」「水中銃やアクアラングを使用して魚をとってははいけません。」「薬品を用いて餌虫(イソメ、ゴカイ等)をとってははいけません。」などと書かれています。

さて、これらの決まりは一見同じ法令に由来しているように見えるかもしれませんが、しかし、実際は結構複雑なのです。今回は、ちょっと堅苦しいですが、簡単にその解説をします。

まず、「薬品を用いて餌虫(イソメ、ゴカイ等)をとってははいけません。」ですが、これは全国共通です。「水産資源保護法」という法律の第6条に由来します。ここには、「水産動植物をまひさせ、又は死なせる有毒物を使用して、水産動植物を採

捕してはならない。」と規定されています。また、その前の第5条には、爆発物によって水産動植物を採捕してはならないという規定もあります。

次に、「水中銃やアクアリングを使用して魚をとってはいけません。」ですが、この元になっている法令は「神奈川県海面漁業調整規則」というもので、これは漁業法と水産資源保護法の規定に基づき、農林水産大臣、あるいは各都道府県の知事が独自に定めているものです。ですから、当然県によって微妙に中身が異なっており、「神奈川県でこうだったから、静岡県でも同じだろう。」という訳にはいきません。(基本形は同じですが。)

そして、最後に「このあたりの海(漁業権区域内)で貝(アワビ、サザエ等)や海藻をとってはいけません。」です。これは、「共同漁業権」に深く関わるものです。共同漁業権とは、漁業法に基づいて、知事が一定の海面を区切り、その範囲内で、あらかじめ知事が決めた漁法、または対象物(定着性の水産動植物を指定します)をとる漁業を「排他的に」(つまり独占して)行える権利のことで(なお、免許を受けられるのは漁業協同組合で、その権利を行使できるのはその漁業協同組合員です。)。ですから、漁業権の権利内容として定められている貝や海藻を、免許を行使する権利のある人以外の人採ってしまうということは、権利の侵害にあたり、その場合は、漁業法第143条により罰せられることがあります。

神奈川県では、川崎市と横浜市以外の大部分の沿岸に共同漁業権が設定されていますが、各地先ごとに内容が異なっています。例えば、ある種類の貝について、こっちの市では漁業権の内容に入っているけど、隣の市では入っていなかったということがあります。また、同じ市内でも、浜によって違うこともあります。

磯遊びを楽しみにきた方から見れば、なんか興奮感を感じるかもしれません。また、中には「ささやかな楽しみを奪うな。」とおっしゃる方もいます。しかし、神奈川県には、毎年海水浴シーズンになると、藤沢市300-400万人、三浦市東岸で100万人以上と、実に多くの方が遊びにきます。例えば、その内1%の方が、「ささやかな楽しみ」のためにつぼ焼きサイズのサザエを2、3個採ったとします。それを藤沢市の海水浴客の人数に換算してみると、実に6トン以上とられてしまうこととなります(神奈川県の平成15年度のサザエの漁獲量は153トンです。)。それは、決して「ささやか」な数字では収まらないと思います。

---

## ○神奈川県の漁業現場の紹介2

今回も漁協紹介をお休みいたしまして、仕事の合間に撮影した現場の写真を掲載しました。勝手に「普及指導員現場百景」という名称をつけさせていただきました。

目標は百枚の写真を載せることです。連続して紹介せずに今後、何回かに分けてご紹介していこうと考えています。今回はその1回目ということでご紹介いたします。

今回は景色の写真が中心ですが、仕事の内容についても少しずつ紹介していこうと思っています。

普及指導員現場百景はこちらから<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582841.html>

(取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝)

(次回は、横須賀市東部漁業協同組合鴨居支所を紹介させていただきます。横須賀鴨居は筆者の生まれ育ったところです。この漁村に関しては詳しい情報をたくさん持っていますが、あまりローカルな情報になりすぎないように注意してお伝えしようと思います。)

---

## [編集後記]

三浦半島では、近海の地物サバの水揚げが好調です。またスイカも夏の風物詩ですね。両方を味わいたい方は、金田湾の朝市にいらしてはいかがでしょうか。次回は8月20日の日曜日に開催予定です。

詳しくはこちらから

<http://sea.ap.teacup.com/kaneda/>

---

■水総研メールマガジン(毎週金曜日発行)

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ：[fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

---

[メルマガTOPへ](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

# 神奈川県水産技術センター メールマガジン157-1

大磯の漁業について



1 定置網に入った魚の選別



2 選別されたアカカマス



3 定置網の補修作業



4 刺網に掛かったヒラメやホウボウ



5 刺網の補修作業



6 釜揚げシラスの天日干し

[記事に戻る](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。





# 神奈川県水産技術センター メールマガジン157-2

普及指導員現場百景



調査で船に乗ったときに撮影しました。漁船走行中の撮影は結構難しいです。ちょっとお見苦しいですが、横浜のシンボル、横浜ベイブリッジです。沖から見るとやはり目立ちます。この白い橋は横浜港の沖ということを教えてくれます。私のように毎日海へ出ないものにとっては、貴重な目印です。



左側は鶴見沖です。右側は川崎沖になります。沖から見るとこんな感じに見えています。



これは川崎人工島です。「風の塔」と呼ばれています。東京湾アクアラインの川崎側にもうけられた丸い人工島で、道路排気設備になっています。対岸の同じような位置に「うみほたる」があります。小型底びき網漁船でここまで来て調査を行うときがありますが、柴漁港（横浜市金沢区）からここまでノンストップで1時間40分かかります。ここからは羽田空港に着陸する飛行機が良く見えます。飛行機からご覧になった方もいるのではないのでしょうか。



左側の写真は、調査で羽田沖までいったときにとりました。左に見えている漁具は、アナゴ筒です。漁船も飛行機も両方動いているので撮影は難しかったです。なんとかとれました。画像の解像度を少し落として見づらいですが、これはジャンボジェット機（ボーイング747）です。ジェットエンジンの音もよく聞こえるし、航空会社の名前も良く見えるくらい近くに見えます。右側の写真は首都高湾岸線の鶴見つばさ橋です。ベイブリッジと同じく斜張橋の美しい橋です。



漁をしている小型底びき網漁船です。シルエットは美しい漁船です。



左側の写真は底びき網を入れてひいているところで、右側が網をあげて魚を選別しているところです。この写真は底びき網の網目の大きさの試験をしたときのもので、底びき網は、網目を小さくしすぎると魚をとりすぎてしまう能率のよい漁具なので、小さな魚は逃がすように漁業者も進んで網目の大きさを制限するための試験を行っています。



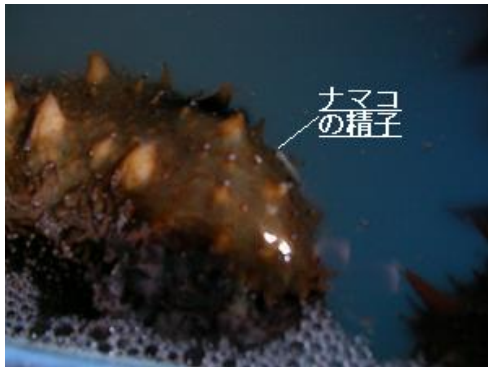
左側の写真は、横須賀沖の猿島です。右側の写真は横須賀沖から市街地方向を撮影しました。海から見ると市街地よりはアメリカ海軍横須賀基地の施設の方が目立ちます。



沖へ出れば八景島シーパラダイスの白い三角屋根はやはり目立ちます。左側の写真は横須賀沖から撮影したものです。私にとってはランドマークのひとつと言えるかもしれません。右側の写真はヘリポート沖です。この辺だとまだかなり三角屋根が目立ちますね。



次に仕事の紹介をさせていただきます。左側のはのりすき体験教室を行ったときのものです。地元の小学生にのりすきをやってもらいました。地産地消（地元であがったものは地元で消費する）という言葉がありますが、地元でどのようなものが水揚げされているかも知らなければ地産地消なんてできません。小学生のうちからいろいろ知ってもらいたいそんなイメージで漁協職員といっしょにやっています。右側の写真は、漁協女性部とのりの佃煮をつくりました。のりもただ乾のりを売るだけではなく、生産者自らがさらに加工して売るといった姿勢が今後必要だと思っています。



また、アワビ標識放流試験を行っています。放流した小さいアワビがどれくらいの期間で、どの程度大きくなっているのか？また、放流した数と漁獲できた数からどれくらい回収できたかという調査をしています。貝殻に色つきの標識をつけていつ放流したものなのかを見分けられるようにしています。左側の写真は放流したものをとりにいくために潜水調査を行ったときの写真です。右側の写真は、ナマコの種苗生産試験（親から卵をとって小さいナマコまで育てる試験）で、オスが放精（精子を出した）したところです。白いものが頭の先から出ているのがナマコの精子です。このナマコの放精、放卵シーンは、漁協の研究会と何度も失敗をくりかえしてやっと成功したときのものです。水産技術センターでも専門家はいないですし、知識ゼロからスタートしましたので、成功したときは嬉しかったですね。

[記事に戻る](#)

## 神奈川県

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。

