

トピック まなづるの海

こどもたちが海の研究を体験



横浜国立大学 臨海環境センターの研究・実習船「たちばな」(左上)、海中に下ろした採水器がきちんと作動していることをワイヤーの振動で確認(右上)、海中に下ろした白い透明度板を見て透明度を測定(左下)。

11月25日、真鶴自然こどもクラブ「海の研究をたいけんしよう」の一環で、横浜国立大学 臨海環境センターにご協力いただき、同センターの研究・実習船「たちばな」に真鶴町・湯河原町のこどもたちが体験乗船しました。真鶴の海では、同センターを中心に毎月調査が行なわれており、その一部をこどもたちが体験しました。今回は、採水器で水深10~100mの海水を採取して温度や塩分濃度を測定したり、専用のネットを使ったプランクトン採集などを実施しました。この時期はプランクトンが少なく、沖では海水の透明度が25m以上になることや、動物・植物プランクトンの大きさの違いや形のおもしろさなど、体験を通じてさまざまなことを学びました。自然豊かな真鶴の海では、横浜国立大学をはじめ複数の大学や研究機関が、環境の季節変化や、生物の生態、生態系の動態などに関する研究を行っており、多くの研究成果を上げています。

真鶴自然こどもクラブでは、町立遠藤貝類博物館が船の科学館の協力を得て、真鶴町・湯河原町の子供たちを対象に、真鶴の海を中心とした自然や文化を体験するプログラムを実施しています。今後は1月中旬と2月に開催予定で、小学校を通じて年内にお知らせします。

真鶴の海況

一歩ずつ冬に向かい海水温が低下

真鶴町岩漁港沖の海水温は、8月は25.6℃でしたが、9月は24.2℃、10月は23.4℃と引き続き下がっています。この値は平年より少し高いですが、11月25日の「真鶴自然こどもクラブ」で測定した際には20.5℃まで低下しており、平年どおり順調に冬に向かっていくようです。冬に海水温が下がることが、ノリや海藻の生育には重要と言われています。<データ提供：横浜国立大学>



真鶴の漁獲情報

漁獲量は落ちたが、多様な魚種が水揚げ

最近の真鶴では、盛漁期を過ぎたこともあり、漁獲量は少し落ちてきましたが、魚種は夏に比べれば多く、さまざまな魚が水揚げされています。中でも脂の乗った良型のマサバや小型のアジなどは連日水揚げされています。好調だったキンメダイは数が少なくなりましたが、伊豆での水揚げも少ないため相場は上がっているようです。

今回写真でご紹介するのは、最近獲れているアカカマス(通称ホンカマス)。一般的なカマス(ヤマトカマス、通称ミズカマス)よりも脂ののり、塩焼きでもフライでも美味しく、大きなものは少し値段が高くなります。魚を買う時に、いつまで美味しく食べられるか気になる場所ですが、新鮮なアカカマスなら数日は美味しくいただけるそうです。ちなみに、小型のアジは鮮度が落ちやすいため刺身ならすぐに食べた方が良く、反対に、ブリは2~3日、大きなマグロは5日くらい寝かせる(熟成させる)とより美味しいそうです。大切な海の幸、それぞれの魚にあった食べ方で美味しくいただきましょう。<情報提供：真鶴町漁協>



アカカマス(通称：本カマス)

真鶴の海中の様子

引き続き透明度が高く、めずらしい生物も

11月は、北東風やうねりの影響で少し海面が落ち着かない日がありますが、海の中は透明度が高く、引き続き海中散策には良い条件です。岩地区のダイビングスポットでは、この辺りではめずらしい「モンハナシャコ」(写真左)が移り住んできたようです。また、ダイバーに人気の「カミソリウオ」(写真右)やウミウシの仲間たちも観察できるそうです。<情報・写真提供：岩ダイビングセンター>



モンハナシャコ(左)、カミソリウオ(右)

12月の町立遠藤貝類博物館のイベント

9日(日) 海のミュージアム「三ツ石海岸ビーチコーミング~漂着物をあつめよう~」
三ツ石海岸・遠藤貝類博物館【要予約・要参加料】

まなづる 海の月報は、町立遠藤貝類博物館 HPからダウンロードができます。プリントしていただいての掲示・配布歓迎です。