

## トピック まなづるの海

### 真鶴で見られるチョウチョウウオたち

夏、海水温が上がると現れ始めるのが南からやってくるチョウチョウウオの幼魚たちです。7月の終わりから8月の初めには1cmに満たない大きさですが、水温が最も高くなる9月にはしっかりとチョウチョウとわかるような大きさになります。

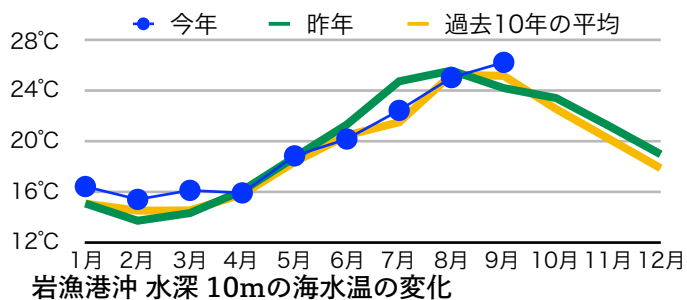


真鶴で見られるチョウチョウウオの幼魚。(左上)トゲチョウチョウウオ、(左中)チョウハン、(左下)ハタタテダイ、(右上)フウライチョウチョウウオ、(右中)チョウチョウウオ(通称：並チョウ)

今年は8月中旬まで潮だまりでもかわいらしい姿を見ることができましたが、成長するにつれ、少し深いところへ移動するようです。チョウチョウウオ類の多くは水温が下がる冬を越せずに姿を消してしまう「季節来遊魚」ですが、チョウチョウウオ(通称：並チョウ、写真右中)は寒さに強く、比較的大きい個体(10cm以上)も見られるため、真鶴に居ついているようです。また、ハタタテダイ(写真左下)も比較的寒さに強く、真鶴で冬を越している可能性があります。本格的な冬が訪れる12月初旬くらいまでは、港の岸壁などでも7-8cmのさまざまな種類のチョウチョウウオを見ることができます。

## 真鶴の海況

### 一年でもっとも暖かい秋の海



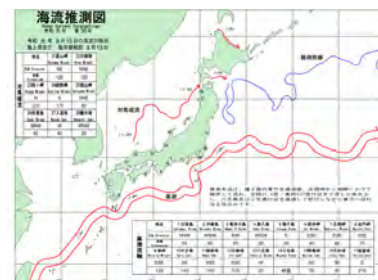
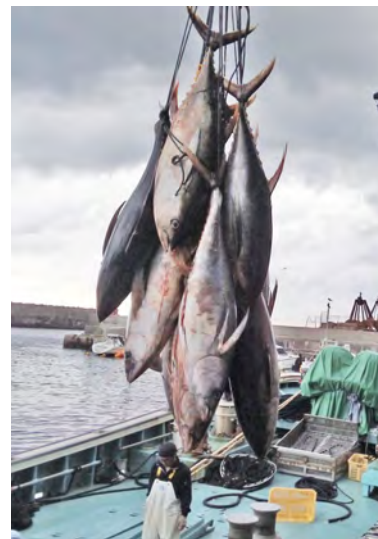
暑い夏が終わり、過ごしやすいい日が多くなってきましたが、海の中はもっとも水温が高く暖かい季節を迎えています。

海水温の変化は、大気と比べると一月遅れとされています。この9月も海水温は26.2°Cと今年の最高値となりました(左下図)。秋の海は暖かく、季節来遊魚も増え、さらに真夏よりも透明度が高い日が多くなるので、シュノーケルやダイビングなどが楽しいシーズンです。<データ提供：横浜国立大学>

## 真鶴の漁獲情報

### キハダマグロ、大漁！

8月から真鶴漁協ではマグロが水揚げされています。9月になっても大漁が続いていて、定置網で獲れた「真鶴産マグロ」が漁協直売所や町内の鮮魚店の店頭で並んでいます。取材した9月13日はキハダマグロが60本、その前日には300本もの水揚げがあったそうで、魚市場は活気にあふれ、職員のみなさんも大忙しでした。真鶴漁協の定置網は、真鶴半島の琴ヶ浜近くに設置されています。ここでこれほどマグロが大漁となるのは珍しいことではありませんが、今回が初めてではなく、実は6~7年前にも400本近いキハダマグロが水揚げされています。普段、八丈島近辺を西から東に流れる黒潮が、今年の夏は相模湾寄りに流れていることが影響しているのかもしれない。相模湾西部の沿岸にはたくさんの定置網が設置されていますが、一度にこれほど大量のマグロやサワラなどの高級魚が入るのは真鶴だけなのだそうです。今月はマグロの他にもカジキや旬を迎えたカマスなど魚種も豊富でしたが、せっかくなので真鶴産マグロをお刺身で美味しくいただきました。<情報・写真提供：真鶴町漁協 参照：海上保安庁ホームページ>



9月15日の海流推測図。太い矢印が黒潮(海上保安庁ホームページ)

## 2019年10月の町立遠藤貝類博物館のイベント

- 4日(金) 町立遠藤貝類博物館 特別展「貝×食」スタート
- 13日(日) 海のミュージアム「磯の生物観察会/海の自然実感教室」  
三ツ石海岸・遠藤貝類博物館【有料】  
申し込み：遠藤貝類博物館HP、ディスカバーブルー HP
- 16日(水) 貝博サポーターズ主催講演会「真鶴の石の魅力」  
講師：渡部 孟氏 遠藤貝類博物館【予約不要、要入館料】
- 19日(土) 海のミュージアム「ひものづくり体験&プランクトン観察」  
真鶴魚市場・交流スペース【有料】、協力：真鶴町漁協  
申し込み：遠藤貝類博物館HP、ディスカバーブルーHP

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。