

トピック まなづるの海

真鶴の豊かな海が育む岩ガキ



真鶴の海で4年ほど過ごした試験養殖中の岩ガキ。

先日、真鶴町が取り組む岩ガキ養殖の現地視察に同行しました。岩ガキの試験養殖は平成27年度から役場と岩漁業協同組合が連携して行い、岩ガキ養殖の先進地である島根県海士町から稚貝の提供と管理指導を受けています。現在のところ生育は良好で、再来年度には若手漁業者団体が養殖した岩ガキが出荷される見通しとなってきました。

岩ガキの試験養殖は岩海岸の沖合で行われています。カキやホタテなどの二枚貝の養殖では、垂下式という方法が主に用いられます。貝は海中に吊るされたカゴの中に入れられ、海中を漂うプランクトンを食べて成長します。この日は確認のためにい



岩ガキの入ったカゴを船に引き上げる様子。殻の表面にはフジツボやイガイなどが付きますが、これはプランクトンが豊富な海の証拠。出荷前には丁寧に付着生物を掃除します。

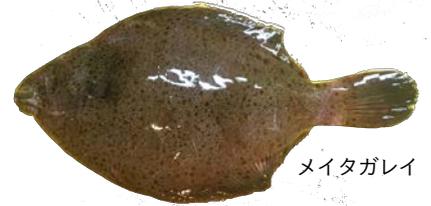
くつかカゴを上げてみることにしました。船に引き上がったカゴを見せてもらうと、そこには大きく成長した岩ガキの姿が。養殖では、貝の成長段階や季節に合わせて垂下する深さを変えたり、殻の表面やカゴに着くフジツボやイガイなどの付着生物を年に数回除去する必要があり、非常に手間がかかります。この日確認した岩ガキは夏前に比べて少し軽くなったとのことですが、これは夏に卵を産んだためで、産卵できるまで順調に成長した証拠と言えるでしょう。真鶴の豊かな海で育った岩ガキ、真鶴の新たな目玉として再来年のデビューを期待したいですね。<情報提供：真鶴町産業観光課、岩漁協>

真鶴の漁獲情報

マグロ、イナダなど大漁で賑わう

お盆を過ぎた頃から、水揚げされる魚が少しずつ増えてきていた真鶴漁協でしたが、その後、定置網ではキハダマグロが大漁、なんとカジキマグロも揚がっていたようです。取材した日

は、イナダが16tもの大漁とのことで、漁協の直売所にも買い求めるお客さんが途絶えませんでした。そんな大型高級魚を横目に、今回ご紹介するのは、メイタガレイです。数も少なくあまり流通しないので、スーパーなどではお目にかかれない魚です。海底に暮らすカレイと同じ底魚のヒラメはよく似ており、見分け方として「左ヒラメに右カレイ」が有名ですが、それぞれの食べ物に応じて、口の形状にも違いがあります。小魚などを捕まえて食べるヒラメは大きな口に鋭い歯を持っていますが、ゴカイなど小型の生物を食べるカレイは、小さいおちょぼ口をしています。今回のメイタガレイは、漁協職員さんのオススめで、唐揚げにしてポン酢をかけて美味しくいただきました。<情報提供：真鶴町漁協>

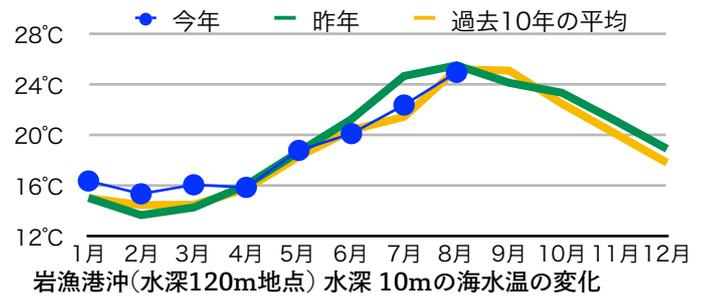


メイタガレイ

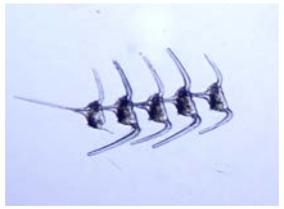
真鶴の海況

プランクトンの季節変化に注目

夏になり、岩沖の海水温は例年と同じくらいまで上昇してきました。プランクトンの調査では、春先から引き続き、例年とは異なった季節変化が確認されています。



毎年、夏の真鶴沖では植物プランクトンの渦鞭毛藻(うすべんもうそう)類の増えますが、今年はそれが見られないそうです。植物プランクトンは海の生態系の起点と言える存在ですが、この変化が他の生物に影響していくのか、今後の調査にも注目です。<データ提供：横浜国立大学>



渦鞭毛藻のなかま

2019年9月の町立遠藤貝類博物館のイベント

- 1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・町立遠藤貝類博物館【有料】
申し込み：町立遠藤貝類博物館HP、ディスカバーブルー HP
- 15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・町立遠藤貝類博物館【有料】
申し込み：町立遠藤貝類博物館HP、ディスカバーブルー HP
- 21日(土) 貝博サポーターズ主催講演会「伊豆半島 化石が語る大地の誕生」
講師：門田真人氏 町立遠藤貝類博物館【有料、予約不要】
- 29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・町立遠藤貝類博物館【有料】
申し込み：町立遠藤貝類博物館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。