

## トピック まなづるの海

### 真鶴ブルーの海、冬らしい海中景色

冬の真鶴の海は、青く、透き通っています。特に条件の良い日は、海の中で15m～20mほど先まで見ることがあり、これは沖縄の海に匹敵するほどの透明度になります。

夏の海を思い出してみると、緑がかった青色をしていることが多く、海水浴などで潜ってみても濁っていて、海中の景色もあまりよく見えません。夏と冬とで海がこれほど違うのは、なぜでしょうか。



水深17mから海面を見上げたところ。海面に浮かぶ船の船底が見える。2019年12月撮影(上)。

緑色の海。同じダイビングポイントで2016年5月撮影(左)。

一番の原因はプランクトンの量が夏と冬で変化することです。陸上の草木と同様に光合成を行う植物プランクトンの多くは緑色の色素を持ち、植物プランクトンが多い夏の海は、緑がかった色に見えます。また、植物プランクトンを食べる動物プランクトンも増えているので、夏の海の濁ったグリーンは、汚れではなく、生物がたくさん暮らす海の色ということが出来ます。一方で、冬はプランクトンの量が減少し、海は透明に、青くなります。

植物プランクトンの増加は、海水温や海水中の栄養分の変化のほかに、日照時間も大きく影響しており、日照時間の長くなる春～秋に増加することがわかっています。生物の季節の変化によって、海の中でも季節折々の景色を楽しむことができます。

冬の透明な海は、スキューバダイビングをするとよくわかりますが、もっと簡単に体験するには、港の岸壁から覗くのがおすすめです。夏には見えなかった港の海底を見ることが出来ます。ぜひ、お試しください。

## 真鶴の海況

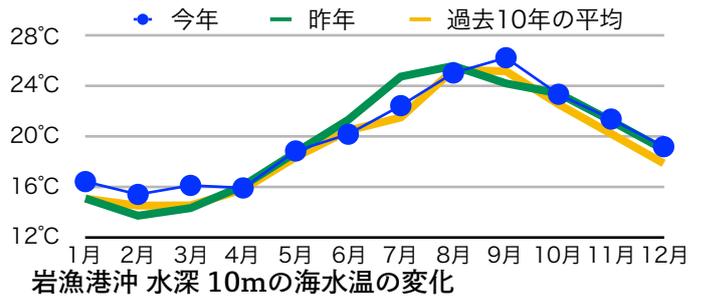
### 暖冬？例年通り？この冬の海模様

今月の調査では海水温は19.2℃となり、11月に続いて昨年並みの値でした。しかし過去10年の平均値と比較すると1℃以上高く、2年連続して、12月の海水温がそれほど下がっていないようです。

海水温の変化は海の生物に大きな影響を及ぼします。夏の間に黒潮のよって来る季節来遊魚たちは、通常なら冬の低水温で死滅しますが、冬でも海が冷たくなると、春まで生き残るようになります。また、このまま水温が下がらないと、冬の低水温を好む海藻類にも影響が出ることが心配されます。今のところ、岩のダイビングポイントでは、ネコザメやカエルアンコウなどの冬の定番の生物たちが例年通り確認されており、この冬の海況については今後の変化に注目です。<データ提供：横浜国立大学>



カエルアンコウ。カイメンそっくりに擬態している。



## 真鶴の漁獲情報

### 1年に数日のみ！真鶴サンマの水揚げ

ヤガラなどが水揚げされるようになり、魚市場にも冬の魚種が増えてきました。冬はサバなどの脂の乗ったお魚が美味しい季節ですが、漁獲量は春や秋に比べて少なくなってきました。

12月9日は冬の季節の味覚に混じって、なんとサンマが水揚げされました。北海道や三陸沖での水揚げが有名なサンマが、真鶴でも水揚げされた貴重なチャンスでしたので、他の冬らしい魚種は来月以降にご紹介することにして、今回は真鶴で水揚げされたサンマについてご紹介します。

サンマは「秋刀魚」と字のごとく、秋を代表する細長い体型の魚です。オホーツク海や北海道東沖など北の海でプランクトンを食べて成長し、産卵のために南へ移動するというサイクルで太平洋を回遊しています。北海道や三陸沖の秋のサンマが美味しいのは、南下しはじめの産卵期前の脂ののった時期に水揚げされるためです。サンマはその後も、日本沿岸を南へ移動し相模湾も通過しますが、真鶴沖に来る頃には脂も落ちてほっそりとした体になっています。今回は、その小さな群れが定置網に入ったもので、真鶴町漁協の定置網では、年に数日あるかないかの珍しい水揚げだそうです。三陸のサンマに比べると脂は少ないので、さっぱりとしたきやお刺身で美味しくいただきました。<情報提供：真鶴町漁協>



サンマ

## 町立遠藤貝類博物館イベントスケジュール

1月19日(日) 真鶴自然子どもクラブ「港町をたんけんしよう！」

真鶴・湯河原町の小・中学生対象

【要予約、要保険料(50円)】

1月26日(日) 海のミュージアム「三ツ石海岸ビーチコーミング」

町立遠藤貝類博物館・三ツ石海岸【要予約、有料】

※各イベントの詳細は、町立遠藤貝類博物館HPをご覧ください。

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。