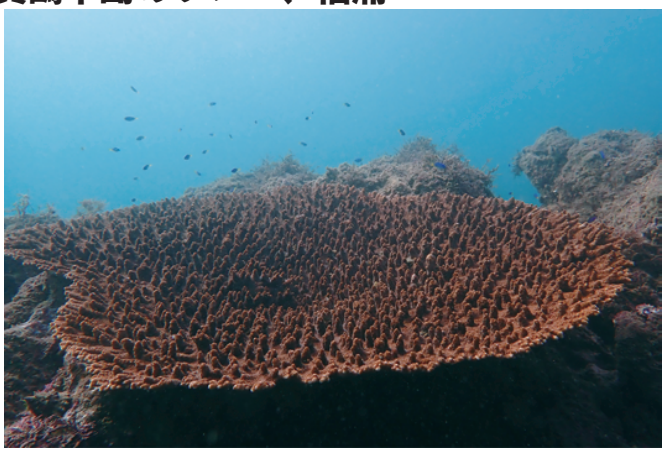
2020 年（令和 2 年）
9 月号（第 26 号）
翌月 10 日頃発行

まなづる 海の月報（うみ げっぽう）

回覧

トピック　まなづるの海

真鶴半島のサンゴ、福浦



テーブル状のミドリイシ。直径は最大のもので 70cm 程度。（2020 年 9 月 28 日撮影）

真鶴半島の西側の付け根にある福浦の海では、近年ミドリイシというサンゴの仲間が増えてきています。ミドリイシの仲間は、南のサンゴ礁の海に多く、四国や紀伊半島でも見られます。真鶴には以前より、ソフトコーラルという柔らかいサンゴの仲間は多く生息していましたが、ミドリイシが増えてきているのはここ最近のことです。福浦の海では、テーブル状や枝状のミドリイシが水深 3～5m の浅瀬でところどころに見られ、テーブル状のものは最大で直径が 70cm にも達していました。福浦ダイビングサービスによると、20 年程前から 2 つのサンゴが生息していたようですが、7、8 年ほど前からはそれ以外にも小さなサンゴが見られるようになり、この 2、3 年でさらに数が増えてたとのことでした。冬の最低水温が上昇し、ミドリイシの成育に適した環境になってきたのかもしれません。

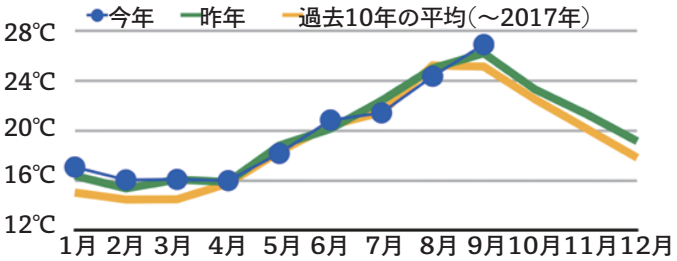
サンゴは植物ではなく、クラゲやイソギンチャクなどと同じ刺胞動物です。ミドリイシなどのサンゴ礁を構成するサンゴの多くでは、小さなイソギンチャクのようなポリプが硬い骨格を作ってその中で集団で生活し、刺胞を備えた触手で動物プランクトンをつかまえて食べています。また、ミドリイシの仲間は、体内に褐虫藻という藻類を共生させ、褐虫藻が光合成で作り出す栄養を多く利用しています。サンゴを食べる生物もいれば、その丈夫な骨格をすみかとする生物もいて、福浦のサンゴにも小魚の他、カニやエビなどサンゴにすみつく生物を観察することができました。真鶴周辺でサンゴ礁の生物に出会えるのは楽しいことでもありますが、生態系が少しずつ変わっていくことが懸念されます。

サンゴにすみつくキモガニ（上）、ソラスズメダイの幼魚の群れ（下）

真鶴の海況

過去 10 年の最高水温を記録

9 月の真鶴沖水深 10m の水温は 26.9℃で、前月よりも 2.5℃以上も上昇し、今年の最高水温となりました。毎年 7、8 月にもっとも暑くなる気温に比べると、海水温は 1 ヶ月程度遅く、9 月ごろに年間の最高値となり、海がもっとも温かい時期を迎えます。しかし、真鶴周辺で水深 10m の高水温が 26℃を超えることは珍しく、横浜国大 臨海環境センターの調査においても 2010 年以来の記録となりました。



岩漁港沖 水深 10m の海水温の変化

例年は台風により、太陽の強い日差しに温められた表層の温かい海水と深場の冷たい海水がかき混ぜられることで、水温が少し下がります。しかし今年は台風の発生が少なく、海水がかき混ぜられることが無かったことが、高水温の原因になっていると考えられます。＜情報提供：横浜国大 臨海環境センター＞

まなづるの漁獲情報

水揚げ魚種にも秋の気配

ウスバハギ

9 月の水揚げは、前半は 8 月に引き続き小型のサバが続いていましたが、中旬ごろにはキハダマグロが大漁になり、その後はカマスが獲れ始めました。真鶴で水揚げされる魚種の中でも、カマスは秋から冬の代表選手で、カマスが獲れ始めると秋がやってきたことを実感します。

今回ご紹介するウスバハギも、秋から冬に旬を迎える魚です。カワハギやウマヅラハギと並んで、寒くなると肝に脂がのり、それを肝醤油として身と一緒に食べると絶品で、肝が大きいものほど高価になります。また、カワハギの仲間は、平べったい体を覆うザラザラとした厚い皮が特徴的です。そのため捌き方も特殊で、他の魚では鱗を包丁などで擦り取りますが、カワハギの仲間は皮に切り込みを入れて、厚い皮を剥がしていきます。この作業が「カワハギ（皮剥ぎ）」の名前の由来となりました。ちなみに「ウスバ」は身が薄いことを表しています。今回のウスバハギは時期が早く、まだ肝は小さめでしたが、皮を剥いでお刺身にし、肝醤油で美味しくいただきました。＜情報提供：真鶴町漁協＞

町立遠藤貝類博物館 10 月中旬～11 月のイベントスケジュール

10 月 17 日（土）真鶴自然子どもクラブ「ミニ水族館をつくろう！」
三ツ石海岸・町立遠藤貝類博物館【要申込・保険料】

11 月　1 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・町立遠藤貝類博物館【有料、要予約】

11 月 8 日（日）真鶴自然子どもクラブ
「水ものがたりと川の生き物をしらべよう」
三ツ石海岸・町立遠藤貝類博物館【要申込・保険料】

【展示中 12 月 2 日（水）】開館 10 周年記念特別展「遠藤晴雄と貝」
町立遠藤貝類博物館、【要入館料、真鶴・湯河原町民無料】

※各イベントの詳細は、町立遠藤貝類博物館 HP または各ちらしをご覧ください。

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。

協力：横浜国立大学大学院環境情報研究院附属臨海環境センター、真鶴町漁業協同組合、岩漁業協同組合（岩ダイビングセンター）
発行：真鶴町立遠藤貝類博物館　　取材・執筆・編集：特定非営利活動法人ディスカバーブルー

Copyright © 2020 Manazuru Endo Shell Museum and Discover Blue. All rights reserved.