

トピック まなづるの海  
**深まる秋、海の中は色鮮やかな景色**



真鶴町のダイビングスポット水深10mにて(2020年10月30日)。  
ピンク色の魚はキンギョハナダイ。青色の魚はソラスズメダイ。

10月に入って気温が低い日が続く、秋の気配が深まってきましたが、海の季節は、陸上より一ヶ月程度遅れてやってきます。夏の強い日光で、陸上も海も温められますが、空気に対して水は、温まりにくく冷めにくい性質があるため、海水温は遅れて変化します。海水温は9月にピークに達した後、今月は少し低下したものの、海の中はまだ暖かい状態が続いています。

ソラスズメダイやキンギョハナダイ(写真上)は、暖かい海に生息する魚ですが、以前に比べて冬の海水温が下がらなくなった近年では、真鶴町の岩のダイビングポイントでも一年を通して見られるようになってきました。これらの魚は、初夏に産卵期を迎え、秋の時期になると卵から孵った幼魚が見られるようになります。今の時期は、浅い岩礁に体長2~3cmほどのたくさんの小さな幼魚が群れており、色鮮やかな海中景色を見ることができます。

今年はその他にも、沖縄などのもっと暖かい海に生息する魚の幼魚が見られていて、ダイバーのみなさんを楽しませてくれています。ホスジタルミ(写真下左)やソメワケヤッコ(写真下右)は、小笠原や沖縄に生息する魚で、和歌山あたりまで黒潮に乗って幼魚がやってくることはありますが、真鶴の海で見られるのはなかなか珍しいことです。

先月号でもお伝えしたように、今年真鶴の海の水温が例年より高くなった影響で、南の暖かい海の魚が多く見られると考えられます。これらの魚は、「季節来遊魚」と呼ばれ、冬の低い海水温には耐えることができません。季節限定で会うことので

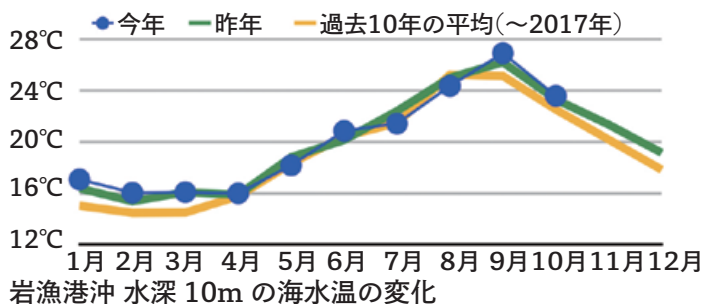


ホスジタルミ幼魚(左)、ソメワケヤッコ幼魚(右)、いずれも岩のダイビングスポットにて(2020年10月30日撮影)

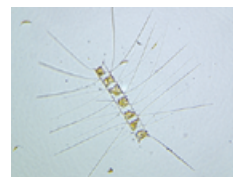
**真鶴の海況**  
**平年よりやや高め海水温続く**

岩漁港沖水深10mの10月の海水温は、23.6℃となりました。過去10年のうちでもっとも高い水温を記録した先月に比べると、3.3℃下がりましたが、それでも2017年までの10年平均よりも1℃以上高くなりました。10月は雨や曇りが多く、気温は平年より低くなりましたが、海は先月に引き続き温かい状態が続いているようです。

海環境測定では、季節や気候、海流などによっても変化する



プランクトンは、その種類や量も重要な調査項目のひとつとして調べられています。今月の調査では、毎年10月ごろに増殖する植物プランクトンの珪藻類が増えておらず、プランクトンの変化も例年と異なる傾向が確認されています。< 情報提供：横浜国大 臨海環境センター >



植物プランクトン珪藻  
ツノケイソウの仲間

**まなづるの漁獲情報**  
**豊富な魚種と漁獲量、水揚げ好調**



シイラ(若い個体)

10月上旬に接近した台風に加え、定置網を引き上げている間のお休み以外は、真鶴町漁協ではほぼ毎日水揚げがあり、真鶴魚市場も漁協の直売所も大変にぎわいました。魚種もイナダ、カマス、アジにイワシなど定番の魚に加え、時にはメジマグロが大漁となることもあり、豊富な魚種が水揚げされ、秋の盛漁期らしい様子となりました。

今回ご紹介するシイラは、真鶴では夏の終わりから秋に水揚げされる魚です。シイラは額の形が特徴的な魚で、オスでは特に成長するにつれておでこが出っ張ってくるようになります。成魚は体長2mにもなる大型の魚で、比較的暖かい海に生息し、海面表層を漂う流れ藻や流木などの影に隠れて暮らす習性があります。鮮やかな金色に青色の斑点が輝く美しい魚ですが、水揚げ後はすぐに黒っぽく変色し、鮮度が落ちやすく、一般にはあまり流通しません。しかし、ハワイでは「マヒマヒ」とよばれ高級魚として人気で、癖がなく、塩焼きやフライなど、どんな料理にも大活躍。今回は、お刺身とムニエル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 11月中旬~12月のイベントスケジュール**

12月13日(日) 海のミュージアム  
「真鶴半島ネイチャーウォーク~お林&ジオサイト~」  
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)まで】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も構いません。配布歓迎です。