

トピック まなづるの海

海の中の森「カジメ林」、減少



岩大橋そばの海中(水深10m程度)の変化。2016年9月撮影の写真の魚がアイゴ。

真鶴沿岸にはカジメという海藻が多く生育しています。カジメはコンブの仲間の大型の海藻で、成長すると高さ1m以上にもなり、密集して生える様子は、陸上の森林に例えられ「カジメ林」と呼ばれています。その機能も森林さながらで、光合成をして地球温暖化の原因になる二酸化炭素を吸収しています。さらに、貝や魚などの食べ物となるほか、小型の動物たちの隠れ家や、海藻にくっついて生活する生物のすみか、イカや魚などが産卵する場所にもなっています。また、真鶴の海の幸として欠かせないアワビやサザエの食べ物でもあり、漁業を支える重要な海藻です。

ところがこの数年カジメが減少し、カジメ林を中心とした真鶴沿岸の海中の景色が変わりつつあります。生い茂っていた海藻が激減してしまう現象は「磯焼け」とよばれ、近年全国的にも問題となっています。現状、はっきりとした原因は解明されていませんが、真鶴では、海水温の上昇とそれに伴い南方種のアイゴというカジメを食べる魚が増えたこと、陸地で使用され海へ流れ込む除草剤の影響等、複数の要因が関係していると考えられます。海藻は沿岸の生態系や漁業に果たす役割が大きく、磯焼けによる影響も大きくなるのが懸念されます。

とくダネ！イチオシニュース

福浦に珍客、チンアナゴ！

9月号で、真鶴半島の西側の付け根、福浦で増えるサンゴについてお伝えしましたが、今回はチンアナゴが発見されました。チンアナゴは沖縄など暖かい海のサンゴ礁周辺の潮の流れ早い砂地に生息する魚ですが、幼魚や卵のうちに黒潮によってやってきたものと考えられます。細長い体を砂に潜らせ、頭をくねくね動かして流れてくるプランクトンを食べるチンアナゴを見に、連日多くのダイバーが訪れています。

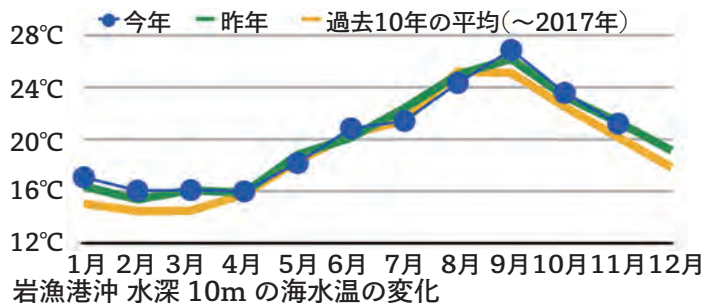


福浦で見つかったチンアナゴ(2020年11月12日撮影)

真鶴の海況

今シーズンも海は暖冬傾向か

岩漁港沖水深10mの11月の海水温は、21.2℃となり、過去10年の平均水温20.1℃と比較すると1℃以上高くなりました。過去



の記録を見ると、2018年と2019年は、9月に一年の最高水温となった後、11月になり冬が近づいても海水温が高い状態が続きました。その後12月以降も平年並みには冷たならず、海の中は暖冬となりました。今年も、今のところ同様の傾向が見られており、このままの状態が続けば、3年連続して暖冬の家となりそうです。< 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

豊富な魚種と漁獲量、水揚げ好調



メジマグロ(体長40cm程度)

真鶴漁協の定置網では、11月に入ってからすぐ、メカジキとシロカジという大物が同時に水揚げされるニュースがありました。その後も水揚げは好調で、さまざまな魚種が揚がっています。秋に旬を迎えるサバに加え、イナダ、ヒラソウダ、アカヤガラなど秋の終わりに獲れる種類も増えてきました。

今回ご紹介するメジマグロは、クロマグロの若魚で重量が10kg以下の魚です。クロマグロは春から夏に台湾や南日本で産卵し、黒潮によって北上した稚魚が日本沿岸で成長するので、この時期定置網にも入るようになります。しかし近年、太平洋のクロマグロは資源量の減少が目立ち、国際的な取り決めのもと、2018年から神奈川県でも厳しい漁獲制限が課せられています。定置網漁では、県全体での水揚げが規制量に近づくとう揚げが禁止され、再放流(逃す)が行われます。しかしながら、定置網では特定の魚種を入れないことはできず、また、マグロ類は網の中では弱りやすく再放流しても生き残れるか不明なため、規制の方法に課題があると指摘されています。しかし、資源管理のためには規制も必要です。簡単に解決される問題ではありませんが、漁師さんだけでなく、私たちにも関わる問題として認識し、水揚げされた魚は、無駄にせず大切に食べましょう。今回のメジマグロはお刺身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 12月中旬～1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・有料】

1月16日(土) まなづる自然こどもクラブ(真鶴・湯河原町内小・中学生対象)

「お林をたんけんしよう！」

お林・町立遠藤貝類博物館【要申込・保険料】

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たの掲示・配布歓迎です。