

# まなづる 海の月報

## トピック まなづるの海 岩海岸に深海魚！ハダカイワシ漂着

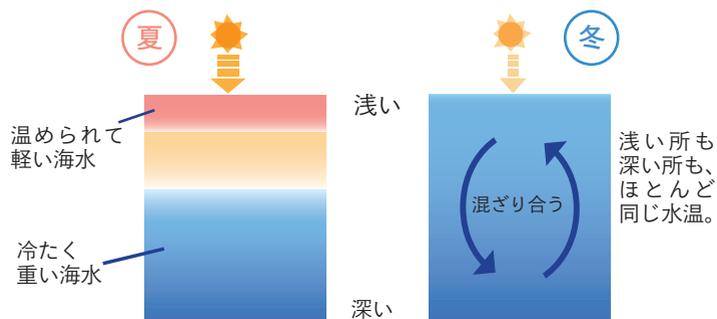


↑ゴコウハダカの頭部拡大。  
動物プランクトンを捕らえる鋭い歯や、目の後ろに発光器が並ぶ。

↑岩海岸に漂着したゴコウハダカ(2021年2月5日撮影)

2月の初め、岩海岸を歩いていると、見慣れない魚が打ち上がっていました。全身真っ黒、体長は5cmほどと小さいのですが、目と口は大きくて特徴的です。神奈川県立生命の星・地球博物館で種類を調べていただいたところ、ゴコウハダカという深海魚のハダカイワシの一種で、県立博物館の標本としては初記録だったので、標本として収蔵されることになりました。岩海岸で偶然見つけた小さな魚は、今後、展示や研究に活用されるようになります。

ハダカイワシ類は、普段は水深数百から数千mに生息し、体全体にある発光器を光らせることで獲物をおびき寄せたり、仲間とコミュニケーションをとったりしていると考えられています。動物プランクトンを食べるため、暗くなると海面付近まで上昇してきては、明け方には深海に戻るといった往復移動を毎日行なっています。ハダカイワシは、この移動により浅瀬から深海へ栄養を運んでおり、深海の生態系にとって重要な働きを担っています。



図：夏と冬の海水の温度と深さのようす

ハダカイワシの漂着は冬の時期に特に多くなりますが、その原因は、季節による海水温の変化と海水の動きにあります。夏は、表層で暖められた海水と深場の冷たい海水が混ざり合うことはありませんが、冬になると表層と深場の海水温の差が少なくなり、海水が上下で混ざりやすくなることで、深海から生物が上昇しやすくなります。1月は真鶴漁協の定置網にホテイエソが入りましたが、小田原魚市場でもラブカやミツクリザメ等、深海のサメも水揚げされていました。例年4月ごろまでは海水温が低いので、今年ももうしばらくは深海生物との出会いが期待できるかもしれません。<協力：瀬能宏氏(神奈川県立生命の星・地球博物館学芸員)>

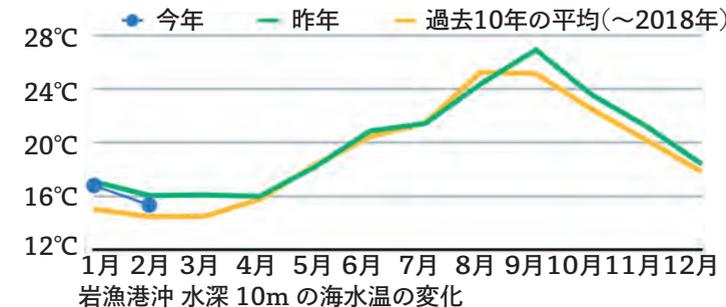
### 真鶴の海況

#### 一年で海がもっとも冷たい季節

2月から3月にかけて、真鶴周辺の海の水温が一年でもっとも低くなります。2月の岩漁港沖水深10mの水温は15.3℃

と、この一年の最低水温となりましたが、2018年までの平均水温よりは1℃近く高く、例年より暖かい海になっているようです。

この時期に旬を迎えるワカメは、低い水温で大きく生育するのですが、今年は真鶴のワカメは不漁で、この水温の上昇が原因のひとつ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

#### 漁獲量やや回復、春の魚もちらほら



カワハギ(体長25cm程度)

1月の真鶴町漁協の定置網は不漁が続きましたが、2月に入り、少しずつ水揚げ量が戻ってきました。スルメイカや冬が旬のウマヅラハギが多かったようですが、真鶴では珍しいオオニベもまとまって水揚げされました。また、マダイやイサキなど春から初夏にかけての魚も少しずつ水揚げされ始め、春の訪れを感じられるようになってきました。今年はマダイの水揚げが例年より少し早く始まったとのことで、これからやってくる春の盛漁期に期待が高まります。

今回ご紹介するカワハギは、一般的な魚に見られるような鱗がなく、ざらざらとした厚い皮に覆われています。この皮がベリッと簡単にはがれることが、カワハギの名前の由来になっています。冬の寒い時期には、カワハギの肝は脂肪を蓄えて大きくなります。この肝を醤油に溶かしてお刺身と一緒にいただくのは、この時期ならではの味わい方です。そろそろ終わりを迎える冬の味覚を肝醤油でおい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 3月中旬～4月のイベントスケジュール

- 3月 8日(月) 町立遠藤貝類博物館 海中写真展 開始(～6月30日まで)
- 3月 14日(日) 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)  
「春の磯であそぼう！」
- 3月 28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【要申込・有料】  
※町立遠藤貝類博物館の開館およびイベントの開催は、緊急事態宣言の発出状況により、変更されることがあります。詳しくはHPにてご確認ください。

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たの掲示・配布歓迎です。