

まなづる 海の月報

トピック まなづるの海

岩漁港沖アオリイカ産卵床、完成!



産卵床に使用する木材の切り出し(左)、水中での設置の様子(上)

4月のある日、真鶴町内の山中で響き渡るチェーンソーの音。イヌマキの木を切っていたのは、岩ダイビングセンターと釣り具メーカー(株)ヤマリアのみなさんでした。普段は海で働くみなさんですが、この日はアオリイカの産卵床の準備のため、山仕事をしていたのでした。

アオリイカはイカの中でも大型の種類です。肉厚で甘く、旨味が強いので食材としても人気で、水揚げ量はそれほど多くないため高値で取引されています。春から夏が産卵期で、白いさや状の袋に5、6個ずつ入った卵を浅瀬の海藻などに産みつけます。海藻の他に枝葉のついた木なども利用するので、岩ダイビングセンターでは産卵期に山の木で作った産卵床を設置しています。設置作業は二日かかりで、初日は切り出した木に土嚢をつけ、岩漁港沖のダイビングポイントまで船で運んで海に沈め、翌日に海中で固定するなどの潜水作業が行われました。

アオリイカのオスとメスがペアで泳ぎながら産卵を行う様子は夏頃まで見られ、それを楽しみに多くのダイバーが訪れます。また、産卵期に浅瀬にやってくるので磯や港の岸壁からも釣ることができ、釣りの対象として近年人気が高まっています。そこでヤマリアさんでも積極的に産卵床の設置を支援しています。今回設置した産卵床では4月29日に今シーズン初の産卵が確認されました。今年も多くのアオリイカがやってくるのを期待したいです。



産卵床にやってきたアオリイカ(2019年撮影)

海中の様子

海藻少なく、沿岸の海中少しさみしげ

春は海藻が増える時期で、ワカメやヒジキなど私たちの食卓でお馴染みの種類も春に収穫を迎えますが、今年はどちらも不作のようです。春の海中風景といえば、大きく育った海藻がゆらゆらと揺れ、海藻に小さな生物がたくさんついて賑やかなものですが、今年は海藻が育たず裸の岩が目立ちます。ダイビングで人気のダンゴウオも今シーズンは少なめだったようで、沿岸の海中は少し寂しげです。

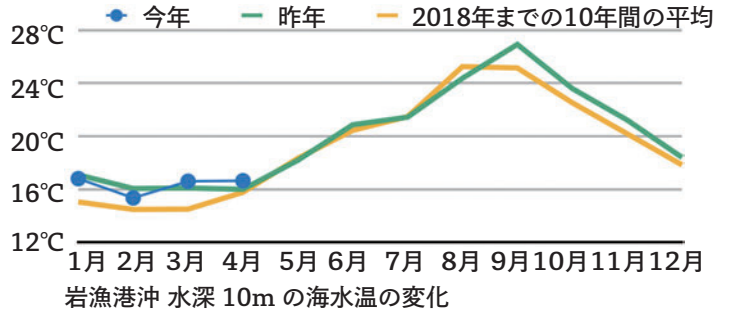


海藻が少なく岩肌が見える岩礁(2021年4月16日撮影)

真鶴の海況

海水温、暖冬が終わり平年並みに

岩漁港沖 10m の水温は、4月の16.6°Cとなりました。1月と3月の水温は、2018年までの10年間の平均水温より2°C近く高くなっていましたが、4月はほぼ平年並みになり、冬の海水温上昇が目立ちます。<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

春が来た! 漁師も喜ぶサワラ大漁



サワラ (体長 70cm 程度)

今シーズンのサワラは例年より早い時期から水揚げがありました。4月になり大型のサワラが増え、水揚げ量も多くなってきました。この時期にまとまった量で水揚げされるサワラは、真鶴では春を代表する魚といえます。ところが、地形や海流が関係しているのか、すぐ隣の小田原などではほとんど水揚げがありません。そのため市場でも高値で取引されるので、サワラが定置網に入ると、漁師さんもより一層仕事に気合が入るそうです。

サワラは肉食で小魚を食べ、冬は深場において春になると沿岸の浅瀬に上がり、定置網で水揚げされるようになります。どの調理方法でも美味しい魚ですが、せっかく新鮮で脂がのっていたので、皮目を炙って刺身でいただきました。<情報提供：真鶴町漁協>

町立遠藤貝類博物館 5月中旬~6月のイベントスケジュール

- 開催中~6月23日(水) 写真展「知られざる真鶴の海」
町立遠藤貝類博物館【予約不要】
- 5月15日(土) 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】
- 5月29日(土) 海のミュージアム「磯の生物観察会」
三ツ石海岸・町立遠藤貝類博物館【要申込・有料】
- 6月13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】
- 6月27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」

町立遠藤貝類博物館は4~6月は土・日・祝のみの開館となります。詳細は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でるの掲示・配布歓迎です。

