

トピック まなづるの海

真鶴の海の恵み受け、「鶴宝」誕生



岩沖海中のイワガキ養殖。カゴに入ったイワガキ(左)。ロープに直接付いたイワガキ(右)の表面にはたくさんの生物が付き、貝殻が見えない。いずれも海面からロープで吊るされ、海中にずらりと並ぶ。水揚げされた「鶴宝」(右下)。

真鶴 岩沖で養殖されていたイワガキ「鶴宝(かくほう)」の本格的な出荷が始まりました。

カキ養殖というと静かな内湾でのマガキ養殖が連想されますが、真鶴で養殖されているのは、外洋寄りの岩礁に生息するイワガキです。カキのなかまは、海水を吸い込んで、その中に含まれる植物プランクトンをえらでこし取って食べています。真鶴の鶴宝は、岩沖に設置された養殖礁の水深7~12mに吊るされ、相模湾の豊かな恵みを受けながら、順調に成長を続けています。カキに取り込まれた栄養はタンパク質を始め、グリコーゲンやミネラル分としてカキの体に蓄えられます。そのためカキは「海のミルク」と呼ばれるほど、栄養豊富で旨味たっぷりのスーパーフードでもあります。食材としての歴史も古く、縄文時代の貝塚からも大量に出土しており、カキが古くから人々に好まれていたことがわかります。鶴宝も、きつとみなさんに愛される真鶴の新しい特産品になることでしょう。

海中の様子

“海の宝石”ウミウシたちの恋の季節



アオウミウシ(左)。ウミウシ類の卵塊(右)の多くはリボン状で渦巻き形。

色鮮やかな姿から「海の宝石」とよばれ人気者のウミウシ。春から夏は、このウミウシの数が増えるシーズンです。この時期は多くのウミウシ類の繁殖期でもあるので、運が良ければ潮が引いた磯で、ウミウシの卵塊だけでなく、産卵シーンに出会うこともあります。

真鶴の海況

昨年夏からの高水温、落ち着く

岩漁港沖10mの5月の水温は、18.1℃となりました。昨年9月以降、2018年までの10年間の平均よりも高い水温が続いていましたが、5月はほぼ平年並みとなりました。<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

刺し網で獲れる磯魚も美味



ブダイ(体長40cm程度)

5月は、真鶴町・岩の両漁協の定置網でアオリイカの大漁が続き、後半にはアジが多く水揚げされました。どちらも5月の真鶴を代表する種類です。

真鶴では定置網漁の他に、イセエビを狙った刺し網(えび網)も盛んに行われていて、このえび網にはイセエビが生息する岩礁に暮らす磯魚もかかります。今回紹介する魚は、このえび網で獲れたブダイです。くちばしのような歯に加えて喉にまで歯を持ち、夏は岩場に生息する小型のカニなど甲殻類を殻をくんで食べ、冬は海藻を岩ごと削り取るようにして食べます。魚屋であまり見かけないのはまとまった量で水揚げされないためです。見た目に反してクセのないあっさりした白身を、今回はアクアパツァにして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 6月中旬~7月のイベント

- 6月30日(水)まで 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】
- 6月27日(日)、7月10日(土)、7月23日(金・祝)、7月25日(日)
海のミュージアム「磯の生物観察会/海其自然実感教室」
三ツ石海岸・町立遠藤貝類博物館【要申込・有料】
- 7月2日(金)より 特別展「セーラーズバレンタイン」
町立遠藤貝類博物館【予約不要】

町立遠藤貝類博物館は4~6月は土・日・祝のみの開館、7月からは通常開館(木曜休館)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。印刷、掲示・配布歓迎です。