

### まなづるの漁獲情報

## イセエビ漁解禁、水揚げ上々



真鶴で水揚げされたイセエビ 体長 25cm、左下：昼間海中で岩の隙間に隠れているイセエビ（岩漁港沖にて撮影）、右下：イセエビ類のフィロゾーマ幼生（2015年8月、岩漁港にて採取し、顕微鏡で撮影）

8月1日からイセエビ漁が始まり、真鶴町内の鮮魚店や磯料理店の生簀の中にもイセエビを見かけるようになりました。今年の水揚げの出だしは好調で、サイズも大振りようです。

イセエビは資源保護のため、禁漁期が決められています。禁漁は各県でイセエビの産卵シーズンに合わせて行われ、神奈川県では初夏に始まる産卵に合わせて6月1日からの2ヶ月間を禁漁期としています。

卵から孵化したイセエビは、プランクトンとして海中を漂います。フィロゾーマ幼生と呼ばれる透明で平たい葉っぱのような姿で、約1年もの間、黒潮の流れて太平洋を旅することがわかってきました。日本沿岸に戻ると浅瀬で親と同じような姿に成長し、岩礁で生活するようになります。

イセエビは夜行性で、昼間は岩の隙間などに隠れています。暗くなると動き出して貝やウニを食べています。真鶴ではこの習性を利用して刺し網漁が行われており、夕方に船で網をしかけ、夜間に網にかかったイセエビを朝方に水揚げしています。

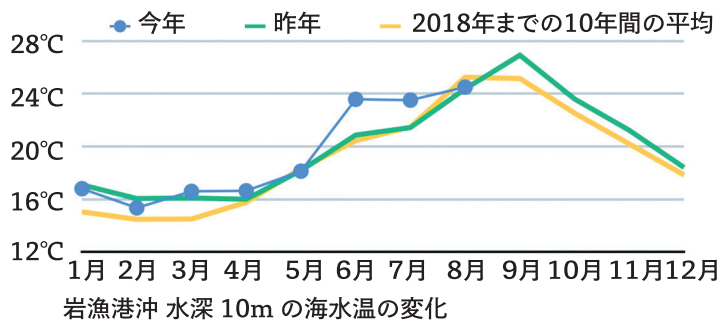
甘い旨味いっぱいのイセエビは、刺身でも火を通してでも美味しく、真鶴の磯料理にも欠かせない存在です。値は張りますが、お祝い事などの特別な日には、真鶴産のイセエビをぜひ味わってみてください。<情報提供：真鶴町漁協>

### 真鶴の海況

## 8月の海水温、平年並みに落ち着く

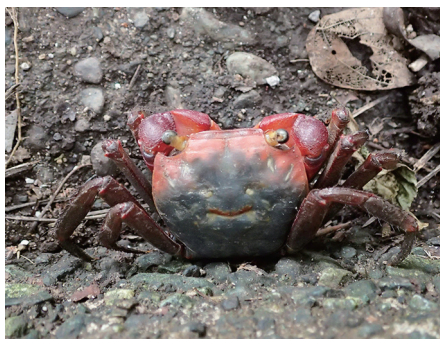
岩漁港沖水深10mの8月の海水温は、24.5℃で平年並みとなりました。今年の夏は、例年より早く海水温が上昇したため、普段は夏の終わり頃から姿を見せるチョウチョウウオの幼魚なども早くから確認されました。

<情報提供：横浜国大臨海環境センター>



### トピック 真鶴の海

## アカテガニ・ベンケイガニの産卵



アカテガニ（左）、卵をかえたベンケイガニのメス（2019年7月撮影）

アカテガニやベンケイガニは、普段は海岸や川沿いの岩の隙間などに暮らしています。虫や植物を食べながら、一生のほとんどを陸上で過ごしますが、産卵は海で行い、幼生の時期は海で過ごします。

夏の大潮の日の夜、お腹に卵を抱えたメスは、陸から海に降りて海中に卵を放ちます。卵は放たれるとともに孵化し、ゾエア幼生となってプランクトン生活を始めます。幼生は海の豊富なプランクトンを食べて成長し、稚ガニになると再び陸上で生活するようになります。

このような陸と海を行き来する生物の生息には、森と海が連続する自然海岸がなくてはなりません。真鶴には自然海岸が比較的多くありますが、海岸や河岸、崖の擁壁工事が進み、以前に比べるとアカテガニが見られる数はかなり少なくなりました。

### 町立遠藤貝類博物館 9月中旬～10月のイベント

9月 18日(土) ワークショップ「セラーズバレンタインを体験しよう」  
町立遠藤貝類博物館【要申込・有料】

9月 20日(月・祝)  
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】

9月 23日(木・祝)  
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】

※緊急事態宣言が延長された場合は、中止や変更となる場合がございます。

町立遠藤貝類博物館は7～9月は木曜以外の毎日開館しています。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。