

まなづる 海の月報

トピック 真鶴の海

冬には珍しく、イワシ、サバの大漁続く



定置網から帰港した船が水揚げの様子。(2022年1月27日 真鶴町漁協 北村さん撮影)

例年ならば水揚げ量の落ちる冬にも関わらず、真鶴町漁協の定置網では、連日イワシやサバの大漁が続いています。大きな群れが相模湾の沿岸を回遊しているようで、連日の大漁に魚市場は活気づいています。一方、ヤガラやカワハギなど冬の代表的な魚は、大群を避けて近寄らないのか、水揚げは少なめです。

イワシは春に北上しはじめ、秋に南下してくる回遊魚です。仔魚のうち、動物プランクトンを食べていますが、成長すると口を開けて海水を取り込みながら泳ぎ、植物プランクトンを濾し取って食べています。通常は、秋になって南下してきた群れが相模湾に入り、この頃に定置網で獲れるのですが、冬に大量に水揚げされるのは珍しいとのこと。

また、興味深いことに、通常は真鶴ではウルメイワシ、小田原ではマイワシと違う種類のイワシが多く水揚げされますが、隣り合う漁場で種類が異なる理由にはっきりとはわかりません。ですので、「真鶴産 マイワシ」はレアものと言えるかもしれません。今回はそのマイワシが特に多く水揚げされています。大型で脂のりもよく、美味しいので、ぜひこの機会に味わってみてはいかがでしょうか。<情報提供：真鶴町漁協>

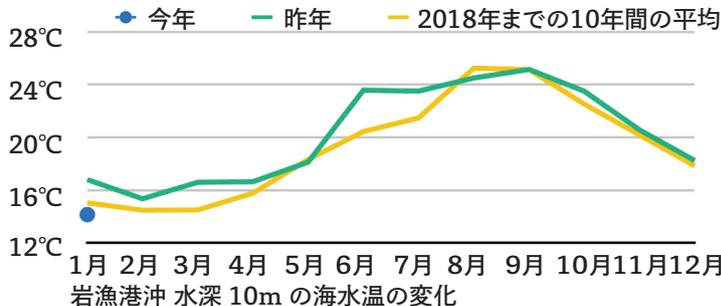


真鶴産 マイワシ。マイワシは体に黒い斑点があるのが特徴。

真鶴の海況

冷える海、4年ぶりに冬の寒さ戻る

岩漁港沖水深10mの1月の海水温は、14.1℃でした。ここ数年は冬でも水温がそれほど下がらない年が続いていましたが、2018年以前の平均的な値に近づき、4年ぶりに冬の寒さとなっています。昨年は越冬する季節来遊魚を多くを目にすることもありましたが、今年はその姿も減ってきています。<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

冬の珍味ナマコ、大ぶりのもの多く



マナマコ (体長 約 20cm)

定置網ではイワシとサバの大漁に対し、冬らしい魚種は少なくなっていますが、この季節ならではの珍味として人気のあるナマコの水揚げは、順調なようです。ナマコは潜り漁やみづき漁(船の上から箱めがねで海中を覗き、長い竿で漁獲する)で獲られていて、今シーズンはサイズも大ぶりのものが揚がっています。

ほとんどのナマコの仲間は体に毒があり、生食はできません。しかし、魚屋さんにも並ぶマナマコという種類は無毒で、生でも食べることができます。マナマコは、夏の間はほとんど活動せずに過ごしていますが、冬になって海水温が低くなると動き出し、海底に堆積した有機物を砂ごと飲み込んで食べています。

ナマコは、一般的に内臓を取り出し、薄く切って酢の物や刺身で食べられていますが、石川県などでは、なんと内臓を塩辛にした「このわた」や生殖巣を干した「くちこ」が高級珍味として古くから作られています。<情報提供：真鶴町漁協>

町立遠藤貝類博物館 2月中旬～3月のイベント

- 2月18日(金) 海まちらボ 海トーク「フリーダイビングと真鶴の海」
講師：岡本美鈴さん(プロフリーダイバー)
町民センター3階 講堂【要申込・無料】
- 2月20日(日) 真鶴自然こどもクラブ
「冬の海辺の生物をかんさつしよう！」
町立遠藤貝類博物館 / お林他【要申込・保険料】
- 3月5日(土) 海まちらボ 海さんぽ「三ツ石海岸ビーチコーミング」
町立遠藤貝類博物館 / お林他【要申込・有料】

町立遠藤貝類博物館は2・3月は全日休館となります。見学には事前予約が必要です。(電話 0465-68-2111)

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。