

神奈川県水産技術センター メールマガ185

神奈川県水産技術センターメールマガ VOL.185 2007-3-2

-- Fish-mag >°))< -----

/KN/ 神奈川県水産技術センターメールマガジン VOL.185 2007-3-2

~~~~~

## □研究員コラム

○ついつい、しゃべりすぎてしまいますが・・・ (内水面試験場 相澤 康)

○淡水魚と親しむ「内水面まつり」 (内水面試験場 相川英明)

○神奈川県の漁業現場の紹介6 普及指導員現場百景その3 (企画経営部普及指導担当 鎌滝 裕文)

-----

○ついつい、しゃべりすぎてしまいますが・・・

内水面試験場には、見学や自由研究のために、たくさんの子供たちが来ます。

ある時は「ドジョウの進化に興味がある」小学生さんが来場。熱心な質問には熱意を持って応えたい。

こちらは張り切りすぎて、「ドジョウというのは・・・アジア東部でコイの仲間から進化・・・進化の過程で顎骨の形が変化して・・・現在はユーラシア大陸、東南アジア、アフリカ大陸に・・・沼から激流まで様々な環境に適応し多くの種類が・・・進化の道筋は一つじゃない!・・・。」等々、と身振り手振りを交えて、小1時間もしゃべりまくっていたでしょうか。

調子に乗っちゃうと、止まらないです。それでも、熱心に聞いてくれて、最後に「ありがとうございました!」の一言をいただくと、物凄くいい気分になってしまうものです。心地よい疲労感もあったりして・・・。

私たちは、水産資源を増やしたり、水辺の環境を守るための研究をしているのですが、多くの方々に生き物に触れ合う機会や情報を提供するのにも重要な仕事です。

今後、益々このような役割が、大きくなっていく予感がします。

-----

## ○淡水魚と親しむ「内水面まつり」

今日はゴールデン・ウィークの「淡水魚のイベント」・・・内水面まつりを紹介します。

会場は相模川の高田橋上流の河川敷にある「田名青少年広場」で、毎年5月3日と4日に開催されます。同じ日に近くで「泳げ鯉のぼり相模川」というイベントが行われており、相模川を横断するようにしてたくさんの鯉のぼりが張られています。この真下が「内水面まつり」の会場です。

「内水面まつり」は内水面漁連、相模川漁連、内水面漁業振興会、内水面養殖業者協議会が主催となり、皆さんに淡水魚に親しむ機会を設け、淡水魚類の販売促進と河川湖沼における漁業等の啓発することを目的としています。

そのため、「内水面まつり」では、皆さんに直接淡水魚に触れて喜んでもらえるような、様々な催し物が行われます。アユの放流体験、さかなのつかみどり(小学生以下が対象)、アユ塩焼き体験(大人が対象)、投網コンクールやアユ友釣り教室(写真)などがあり、いずれも来場したお客さんにたいへん人気があり、子供から大人まで楽しむことができます。

この他にも、ミニ水族館、漁具の展示、釣りインストラクターの釣りに関する相談窓口、アユやマス類の塩焼き、アユやワカサギのフライなどの販売もあります。

内水面まつりでは漁協や養殖業者の皆さんが、一生懸命、生産した魚を、直接販売していますので、お店で「どこで生産しているの?」などと聞いてみると淡水魚に関する知識も広がるかもしれません。

問い合わせ先は電話045-212-4016(県内水面漁連)、または046-241-8403(相模川漁連)です。

-----

○神奈川県の漁業現場の紹介6 普及指導員現場百景その3

今回は神奈川県における海苔養殖の事情について、横須賀走水大津地区の現場写真を交えながらご紹介させていただきます。

ところで海苔がとれる時期をご存知でしょうか？ だいたい11月から4月くらいです。そのシーズンの新海苔は11月くらいから始まるということになりますね。

神奈川県における海苔の産地は、横浜金沢、横須賀走水大津、横須賀長井の3地区です。わたくしは横浜金沢、横須賀走水大津の2箇所を担当地区として受け持っています。生産能力は3地区で年間2000万枚とされています。その中でも走水大津地区が神奈川県における生産量の80%とほとんどを占めています。

日本全体でみると海苔の生産量は年間90億枚から100億枚とされています。生産能力のトップクラスである佐賀県や兵庫県は、年間18億枚と神奈川にくらべると生産量の桁がちがいます。神奈川は生産能力が小さいと言わざるを得ませんが、トップシーズンの価格は、佐賀、兵庫にも劣らない価格をつけています。生産枚数が少ないからと言ってよい海苔がとれないというわけではありません。

しかし、現在、横須賀市に住んでいる方でさえ、走水大津地区で海苔がとれることを知らない方々がいらっしゃいます。地元の家をあまりアピールしていないという反省も少しあります。今は地産地消などが言われる時代です。少しでも地元に関心を持っていただけるように私たちが活動を行っています。現状では漁港周辺でのイベント中心の紹介というかたちになっていますが、こちらから出向いて紹介するという意識を漁業者の方々にはもってもらいたいと思っています。

海苔養殖漁業者は海苔をとってきて、乾海苔に加工して、販売まで行っています。このような形態は漁業経営体としては進んだものです。とってから売までの流通に生じる経費を生産者自身でまかなっていて、ひとつの漁家の中で完結しています。ただ、海苔養殖漁業者はその分設備投資をしています。全自動海苔乾燥機などは何千万もする高いものです。

海苔養殖は陸上採苗、冷凍網、浮き流し養殖といった養殖技術が普及してからまだ60年弱とかなり新しい世界です。とはいえ海苔は水温や海水に含まれる栄養塩といわれる窒素やリンなどの量に非常に敏感で病気が発生したり、思うように生長しなかったり、クロダイやボラに食べられたり、最近ではカモに食べられたりと苦労の連続です。基本的に自然にまかせて養殖を行っているということでは、昔から変わっていないと断言することができるかもしれません。

海苔養殖は陸上採苗、冷凍網、浮き流し養殖といった養殖技術が普及してからまだ60年弱とかなり新しい世界です。とはいえ海苔は水温や海水に含まれる栄養塩といわれる窒素やリンなどの量に非常に敏感で病気が発生したり、思うように生長しなかったり、クロダイやボラに食べられたり、最近ではカモに食べられたりと苦労の連続です。基本的に自然にまかせて養殖を行っているということでは、昔から変わっていないと断言することができるかもしれません。

海苔養殖のほかにも走水大津地区のイベントの写真を掲載しましたので、こちらからどうぞ

<http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f450011/p582785.html>

横須賀市東部漁業協同組合走水大津支所

<http://www.hashirimizu-ohu.com/>

横浜市漁業協同組合金沢支所

[http://www.geocities.jp/kanazawa\\_gyoko/](http://www.geocities.jp/kanazawa_gyoko/)

(取材：企画経営部普及指導担当 鎌滝)

(次回は、普及指導員現場百景その4を予定しております。東京湾の資源管理というイメージで考えています。資源管理って、なに？ どういう意味？ 実際にどうしているの？ というところを写真などを多用してわかりやすく説明していきたいと思います。ご期待ください。)

-----  
[編集後記]

メンテナンスのため、メルマガの発行を一時中断するかも知れません。申し訳ありませんがよろしくお願いたします。

-----  
■水総研メールマガジン（毎週金曜日発行）

■配信の変更、解除は、こちらから↓

<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/mailmag/>

発行：神奈川県水産技術センター 広報部会

住所：〒238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ヶ島養老子

電話：046(882)2311

ご意見・お問い合わせ : [fish.415@pref.kanagawa.jp](mailto:fish.415@pref.kanagawa.jp)

-----  
[メルマガTOPへ](#)

**神奈川県**

このページの所管所属は [水産技術センター](#) です。