

新規に第一栽培漁業施設改修工事など実施

神奈川県水産課は、四月十四日、横浜市中区の神奈川県中央農業会館で、



開会説明会・主要施策

平成二十二年度水産課主要施策及び当初予算説明会を行いました。県下の水産団体幹部、市町の水産担当職員など七十名が出席、各担当部署の職員による主要施策・当初予算の概要について説明を受けました。米山健水産課長が「今年六月には漁協合併協議会が作られるので、合併に向け協力して下さい。」

また、水産物の直販などで収入を得るチャンネルが作れるよう県も力を入れます」とあいさつ、引き続き、職員の紹介、神奈川県栽培漁業基本計画の改定及び同県の組織の改正について説明が行われました。



アッコウの吊るし切り

小田原のアンコウ

小田原市漁協と同漁協女性部は、アンコウの魚食普及に取り組んでいます。小田原市成田のJAかながわ西湘農産物直売所「朝ドラファーム」店頭では「あんこうまつり」を行い、神奈川水産技術センター相模湾試験場

が小田原漁港で行った「相模湾で獲れる四季の魚・親子料理教室」で女性部は、アンコウの吊るし切りを指導しました。JA直売所のオープン二周年記念イベントに協賛し、同漁協の女性部が中心となりまつりを行い、アンコウの格安パックのほか、「あんこうカレー真空パック」などを販売「あんこう汁」を七百食用意し、無料試食サービスを行いました。

また、親子料理教室には九家族・二十人の親子連れが参加し、同女性部の松本久子部長が行った模範切りを見学、一尾のアンコウの吊るし切りに挑戦しました。それぞれの家族は、解体したアンコウをお土産にもらい持ち帰りました。

まぐる千夜一夜

続 鱸のオンチャン航海記

第16話 国棄て ④

(前号のあらすじ) 男の子の家に着き、美人の母親に会います。直してほしいといわれたトランジスタラジオは小一時間で修理を終え、その後、ジンをごちそうになります。

佳い香りと共に、黄色い汁が溢れ出てコップを満たすと「ドウゾ、ドウゾ」

となかなかの勧め上手なんです。僕は遠慮なしにコップを手を取って、

クンクン嗅いでみると、それは何ともいえない甘酸っぱい香りがします。少し口に含むと、今まで飲んだことの無い何ともいえない佳い味なんですわ。しかし、かなりアルコール分は強いらしい。

僕は酒好きで、出来れば酒の海で泳ぎたいほどなんです。オペ(通信士)さんは、そちらは余りイケる口ではない。一寸口を付けて

「オイ、こりやお前え、ジンの生だぜ。まともには飲んだんじゃ死んじまうぜ」と言って、それきり口を付けません。

口卑しい僕は、余りの旨さと、勧め上手もあって、つい一度を超してしまい、フト気が付くと、部屋の長椅子の上に大の字に寝ていて、時刻はもう真夜中過ぎなんです。

オペさんは、とっくに帰ってしもうて僕一人がこんなだらしないいたらしくですわ。

結局、そこに朝まで泊めて貰い、夜露を踏んでの朝帰り。こんな、恥ずかしゅうて他人に聞かせられる話ありません。

さて、いよいよ積み込みも小修理も終わり、明日は出港と決まった夕方、もう二度と来ることもないこの港の見納め、一杯飲んで、女の子のケツでも撫でに行こうか、と支度しているところに、一昨日のあの坊主が訪ねて来よったんです。生憎、オペさんは出掛けてしもうて、僕一人では、どうも手に負えん。その旨を手振り足振りで精一杯伝えたところ、

分かったことは分かったらしい。しかし、一人でもいいから一緒に来てくれ、と言うのです。「オトウサン、オトウサン」しきりに日本語の単語を連発します。

どうやら、一昨日は見えなかったこの子の父親が戻って来て、事情を知ってお礼の一つも言いたいのやろであればなおのこと、主役のオペさんが居らんことには始まん。しかし、その子が泣きそうな顔で頼むものですから、

「エエイ、行けば行ったで何とかならい。たかを持って行った次第です。家に着くと、一昨日の居間に通されました。」

元日本人

ラジオからは現地の言葉なのかどうか知らないが、チンプンカンプンの言葉が流れている。

それを聞くともなく聞いていると、間もなく男が一人部屋に入って来ました。それが何と顔中髭に覆われていて、目鼻立ちはおろか、年齢好き見え見当がつかみません。

色は黒うて、アラブ人のようにもマレ一人のようにも見えるのですが、頭の毛にも髭にも、白いものが混じっているし、顔には深い皺が何本も刻まれているところから見ると、

「五十にはなっているのかも知れんなーなどと考えていると、その髭が崩れて真っ白い歯がこぼれ、その口から

「いやあ、お呼び立てしちゃってご免なさいねえ。何か大層お世話になったってご奴らから聞いて、吃驚しちゃって。私の留守中に勝手なことをお願いするなと流暢な日本語で喋るんです。」

ホンマ、もう吃驚してしまいました。前置きが長くなりましたが、これがこの話の主人公との出会いの様子なんです。居間と隣り合わせに、テラスというんですか、広々とした張り出しがあって、テーブル、椅子、長椅子などが整然と置かれています。

神奈川県漁連理事、神奈川県信濃漁連副会長理事でもある横須賀市・長井町漁協組合長の原田昭一さんは、二〇一〇年度漁業協同組合運動功労者として表彰されました。全国漁業協同組合連合会(全漁連)の「漁協運動功労者表彰審査委員会」



原田組合長

長井町漁協の原田組合長 漁協運動功労者として表彰

で、永年にわたり漁協系統運動の推進及び発展に著しく貢献したとして受賞が決定しました。

原田組合長は、学校を卒業するとすぐに家業の漁業に就き、親代々のノリの養殖に従事するなど、長井地区の沿岸漁業の振興に大きく貢献してきま

りました。また、組合の理事に就任して二十年にわたり組合の運営に尽力し、県央団体の役員を務めるなどの功績は高く評価されています。また、海産稚アユ採捕組合のリーダーとして、

第六次神奈川県栽培漁業基本計画

神奈川県は四月、第六次栽培漁業基本計画を決定したと公告しました。

同漁協の漁業者が漁獲している魚介類を購入してくれる消費者に感謝しようという消費しているのも、地域の漁業振興に大きく貢献しています。

今回の表彰は、毎年各県で漁協系統運動の推進・発展に著しい功労があり、JFグループの模範となる人を全漁連が表彰するもので、今年は今国から二十七名が受賞しました。

第六次神奈川県栽培漁業基本計画

は、自然条件、魚病の蔓延防止などを考慮し、適正量の放流を計画的に行います。

栽培漁業の推進体制について県は、種苗生産・放流技術の開発や種苗生産施設の維持管理に努めることになり、放流効果実証事業の対象にはマダイ、ヒラメを取り上げ、放流尾数・時期・場所・大きさなどに関する指標を決め、再捕報告を呼び掛けるなどを行います。

種苗生産は、県の海域特性、漁業者などからの要請、資源の状況、種苗生産施設の能力などを考慮し、生産能力を高めるように努めます。

「オイ、こりやお前え、ジンの生だぜ。まともには飲んだんじゃ死んじまうぜ」と言って、それきり口を付けません。口卑しい僕は、余りの旨さと、勧め上手もあって、つい一度を超してしまい、フト気が付くと、部屋の長椅子の上に大の字に寝ていて、時刻はもう真夜中過ぎなんです。オペさんは、とっくに帰ってしもうて僕一人がこんなだらしないいたらしくですわ。結局、そこに朝まで泊めて貰い、夜露を踏んでの朝帰り。こんな、恥ずかしゅうて他人に聞かせられる話ありません。さて、いよいよ積み込みも小修理も終わり、明日は出港と決まった夕方、もう二度と来ることもないこの港の見納め、一杯飲んで、女の子のケツでも撫でに行こうか、と支度しているところに、一昨日のあの坊主が訪ねて来よったんです。生憎、オペさんは出掛けてしもうて、僕一人では、どうも手に負えん。その旨を手振り足振りで精一杯伝えたところ、

その日の朝獲れた魚介類をその日のうちに食卓へ 携帯電話で船上からインターネット販売開始

横須賀市東部漁協横須賀支所夕市会(栗山義幸代表)は、フウド(齊藤悠社長)と協力し、四月中旬から、「東部漁協夕市会サイト」をオープンし、漁獲した魚介類を、洋上の船上にしながらにして携帯電話でインターネット販売するシステムを始めました。

消費者は、漁業者が漁獲し、船上に取り込みサイトに出品した魚を見て注文すれば、十二時間以内に注文主とその魚が届くという史上初の試みです。すでに、旬のマコガレイ、アジ、イシモチなどの魚をセットして関東圏で販売しており、獲れたて活魚・鮮魚の新しい形の生産者直販ルートが開拓された、と注目を集めています。

東京湾で操業している同会の漁業者は、漁獲した代表的な魚を洋上で携帯電話を使い特別メニューとして同サイトに出品します。消費者は漁船が帰港する前に出品された魚を写真や動画で確認し、午前九時までに注文すると、漁業者は漁港に帰ってくる直前に発送し、その日のうちに魚が注文主へ届くというわけです。シケの日を除き年中無休です。そのため、その日の朝獲れた魚がその日のうちに消費者の家庭で食べることができるようになり、活魚・鮮魚料理店などにとっても、その日の朝獲れた「江戸前」の魚を客に出すことができるようになります。お客さんに喜ばれることは間違いないと話しています。



巻き上げた寿司を持ち上げ大成功
おおよそ四十分後に鉄火巻ができ上がり、委員長の掛け声で持ち上げ、切れたところがなことを確認して成功ということになり、寿司を台の上に戻した参加者は思わず喜びの歓声を上げ、会場は大きな拍手に包まれました。

さらに消費者は、漁船や漁港の情報を入手することができ、同会はブログを頻りに更新する計画で、同夕市会の逸品の紹介なども行うことにしており、消費者は漁業者・海・魚の情報を手軽に得ることができるようになります。一方漁業者は、携帯電話を使用して船上から受注状況を確認できるメリットがあり、消費者ニーズの把握にもつながります。

次世代への釣りの文化伝達を担う 公認釣りインストラクター募集

社団法人全日本釣り団体協議会は、次世代への釣りの文化の伝達や釣りの健全な発展を担う「公認釣りインストラクター」を募集しています。二十歳以上なら誰でも受験できる東京会場での平成二十二年年度講習会は今年十月二十三、二十四日(予定)に開催することになっています。

養成講習会は平成二十二年十月二十三、二十四日、試験は講習終了後同日会場で行われます。受講申し込みの締切りは、講習会の一週間前です。会場は、東京海洋大学品川キャンパスを予定しています。受講・受験費用は二万円です。このほ

か、合格者登録料が一万円掛かります。問い合わせは、全日本釣り団体協議会 TEL 02-0083 東京都千代田区麹町六-14 麹町ハイソ 505号室。電話 03-3265-4191。

江戸前 小柴のシヤコ漁 再開へ

資源を回復させるには自主規制しかない、と決意したシヤコの禁漁を続けていた横浜市漁協は、禁漁して五年目に入った今年、ここにきてシヤコ資源に回復の兆しがみられたことから、シヤコ漁を再開することになりました。しかし、「漁獲の状況をみながら資源管理は徹底する」と、小山紀雄組合長は話しています。

資源を回復させるには自主規制しかない、と決意したシヤコの禁漁を続けていた横浜市漁協は、禁漁して五年目に入った今年、ここにきてシヤコ資源に回復の兆しがみられたことから、シヤコ漁を再開することになりました。しかし、「漁獲の状況をみながら資源管理は徹底する」と、小山紀雄組合長は話しています。

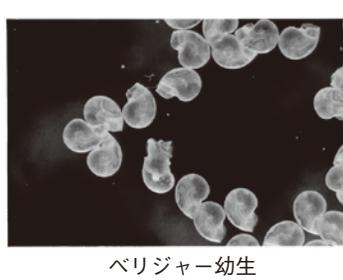
この間、資源量の調査を続けていたところ、資源回復の兆候が見られ、シヤコ漁を始めてみては、ということになりました。旬にナマコ漁が一段落するので、シヤコ漁を再開することにしました。

日本一の鉄火巻づくりが成功

三崎まぐろ鉄火巻実行委員会は、四月二十五日、三浦市三崎下町の商店街の路上で、「第5回三崎まぐろ鉄火巻日本一寿司づくり大会」を開催しました。千三百人が参加し、五百三十斤の鉄火巻を作り、巻き上げた寿司を持ち上げ、日本一の寿司づくりに成功しました。

元気な親を確保 アワビの産卵期は秋です。秋の産卵期に備えて親貝を夏以前に水揚市場から購入し、飼育します。飼育する貝は、殻径十一センチメートルの若い親を選びます。餌は主にアラメ・カジメを一週間に一度か二度与えます。水温が十五度から二十二度では体重の五、十パーセントの餌重量を活発に摂取します。

発生し、足の発達、歯舌を新生する歯舌嚢ができます。トロコフォラーは幼い殻ができ始め、頭の天辺(頂冠部)が平らになり、長い繊毛を持つ面盤が完成し、受精後四日でベリジャー(被面子幼生)と



ベリジャー幼生

卵と精子をどのように確保するのか 種苗を生産するために、まず、健全な卵と精子を得るかに掛かっています。

この間、約五日〜七日の間で浮遊期から定着期に入ります。定着期に入ると歯舌で基質の表面をかき取る行動を見せ、バクテリアなどを摂食している可能性があり、その後、珪藻などの微細な藻類を食べ成長していきます。

このことから、時化によって放卵・放精が促進されたようです。成熟した卵と精子を手するためには、人工的に誘発する必要があります。

この幼生は頭の天辺と胴体の上に鉢巻状の繊毛を持って泳ぎます。このトロコフォラーの期間に貝殻を分泌する貝殻腺が

朝市・直販所めぐり シリーズ②

三崎港のマグロ商品直販センターの元祖

三崎新港・三崎さかなセンター



「三崎のマグロ」と全国的に知られている冷凍マグロ類の刺身などの商品を産地価格で販売している「元祖」ともいわれるのが「三崎さかなセンター」です。

三崎港の冷凍マグロ流通加工業者たちが、三崎港を訪れる観光客などに、産地の工場出荷価格で販売し、「三崎のマグロ」を堪能してもらおうと、同センターをオープンしました。共同で冷凍マグロの各種商品を販売する店舗を始めた草分け的存在です。常連客も多く、「ここに来れば美味しい三崎のマグロが手に入る」と人気になっています。



マグロ各種商品直販所「三崎さかなセンター」

販売しているのは、刺身のマグロが主体ですが、各店の担当者に相談すれば「対面」でトロから赤身まで選んでくれます。刺身に「ハラス」「鉢の身」(マグロの頭身の部分で比較的脂の乗りが良い部位)、「カマ」などや「マグロたたき」のほか、贈答品に最適なマグロの味噌粕漬なども購入できるのが魅力です。

【アクセス】東京・横浜方面から車で来る場合は、横浜横須賀道路を佐原で出て、信号を右方向に。道なりに国道134号線まで進み、右折して約20分で三崎港に突き当たります。その三崎公園ロータリーを右に進むと三崎魚市場が見えます。魚市場方向に左折し、すぐに右折して進むと「三崎さかなセンター」が見えてきます。営業は午前9時から午後4時までで火曜日が定休日です。

《問い合わせ》三崎鮪加工センター 046-882-4541



桶を使いヒラメ種苗放流

真鶴町の鈴木組(脇山俊社長)は三月、小田原市と湯河原町の小学生に参加してもらい、ヒラメ種苗の放流を行いました。

九人が参加、御幸の浜で設置した桶を使い海水を掛け流す方法で、体長六センチのヒラメ種苗千五百尾を放流しました。湯河原町では町立吉浜小学校の四年生八十六人が参加しましたが、波が荒かったため協会の職員が放流を担当しました。

同組は、「小田原漁港海岸砂止潜堤工事」を行っていますが、地域に貢献できることはないか、と検討し

ヒラメ種苗放流

鈴木組が小学生に参加してもらい



寄付を手に本田専務と今井専務(右)

横浜市金沢区・遊漁船業者の「弁天屋」(本田功店主)は、五月五日、第6回「21世紀の海を守る大会」を開催しました。百二十一人の釣り人が参加してシロギス釣りを競いました。そして、大会参加費の一部の九万六千八百円と、前回の優勝者でしたが今回は参

第6回 横浜・金沢八景の弁天屋さん 「21世紀の海を守る大会」開く

参加費の一部約十万円を協会に寄付

同じ日に湯河原町吉浜海岸でもヒラメ種苗を協会の職員が放流しました。そして、校内に水槽を二つ設置し、ヒラメの稚魚を入れ、生徒たちが観察できるようにしました。

た結果、漁業振興の一助になれば、とヒラメ種苗の放流を行うことになりました。

同校で、種苗放流に先立ち、小田原市漁協の高橋征人組合長が「小田原の漁業」協会の今井利為専務が「ヒラメの一生」同組の担当者が同浜の海岸工事の概要を説明しました。



神奈川県は、平成二十二年から二十六年度までの五年間に、栽培漁業を計画的・効率的に推進し、安定的に事業を展開するための「第六次神奈川県栽培漁業基本計画」を策定しました。種苗生産・放流、小型魚の保護

編集後記

この事業は、当協会も増大、海の環境改善活動の推進などを計画的に行おうというものです。

や産卵する親魚の維持・増大、海の環境改善活動の推進などを計画的に行おうというものです。この事業は、当協会も一翼を担いますが、掛け声だけでは神奈川の海は豊かになりません。海の恵みを受取る多くのの人に、水産資源維持・増大事業を支えていただきました。と願っています。



エチゼンクラゲ

エチゼンクラゲ対策 クラゲを網に入れないことなども

今年三月に開いた相模湾の定置網漁況予測説明会で、エチゼンクラゲの来襲とその対策が話題になりました。その生息や移動などの説明が行われた後、神奈川県水産技術センター相模湾試験場の石戸谷博範専門研究員は、その対策として魚を獲る網に大型のエチゼンクラゲを入れない「バイパス網」などがあることを紹介しました。

石戸谷専門研究員は、その対策として「バイパス網」のほか、クラゲを碎きながら網の外に排出する「クラゲポンプ」などがあることも紹介しました。そしてこれらの導入には、補助を受けることができる、と説明しました。



定置網えを見学に沖へ

神奈川県は、平成二十一年度事業で、「東京湾・相模湾における海上交通の新たな観光資源開発事業」を行いました。

三月下旬の二日間、相模湾沿岸の港湾施設や漁港を結び、観光魅力を開発する二つの相模湾クルーズを実施しました。その一つが「小田原魚学クルーズ」です。

小田原漁港に水揚げされる魚や定置網漁業を学ぼうというもので、参加者は、小田原市早川にある県水産技術センター相模湾試験場に集合、試験場で定置網の模型や魚の標本を見ながら試験場の職員から説明を受けました。

試験場内を見学した後小田原漁港から船に乗り沖に出て、同試験場の担当職員の説明を受けながら、海中に設置されている定置網などを見学しました。

小田原魚学クルーズ 水揚げされる魚や定置網漁業を学ぶ