



[ 海の状況 (3/21~4/20) ]

神子表面水温……期間の始めはかなり高め（平年より1.0~1.5℃程度高め）で推移したが、期間の中頃からは平年並み（平年より±0.5℃）からやや高め（平年より0.5~1.0℃程度高め）の範囲で推移した（図1）。

米ノ表面水温……やや低め（平年より0.5~1.0℃程度高め）の日が数日みられたものの、期間全体をとおしてほぼ平年並みで推移した（図2）。

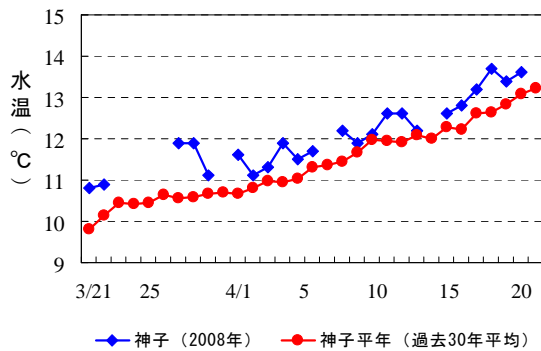


図 1. 若狭町神子地先における表面水温の推移。

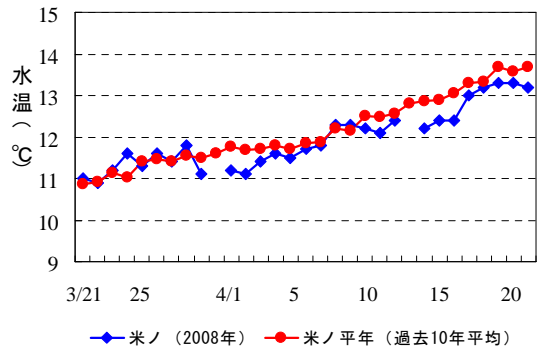


図 2. 越前町米ノ地先における表面水温の推移。

☆ 100m深水温……若狭湾沿岸域には今期11℃台の水域が広がっていた（図3）。☆

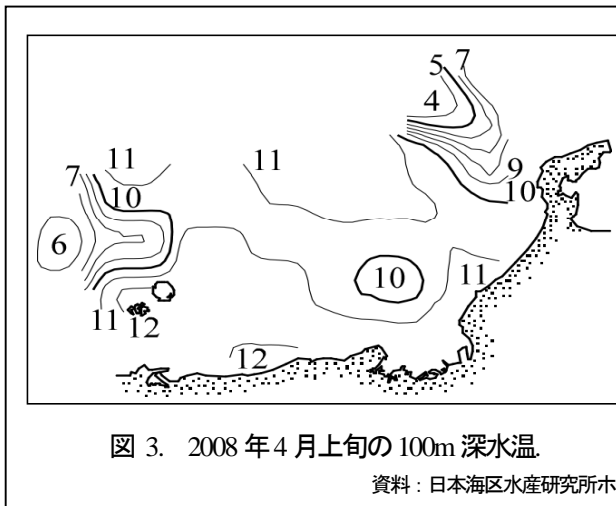


図 3. 2008年4月上旬の100m深水温。

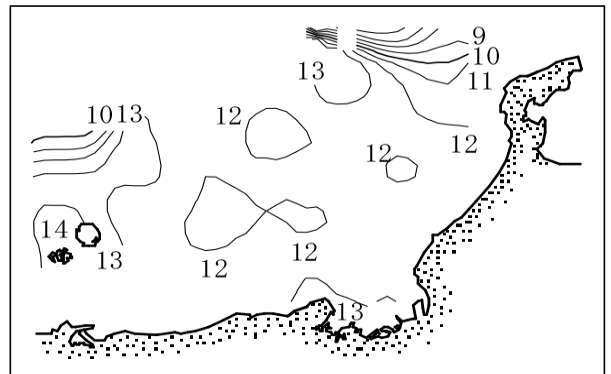


図 4. 2007年4月上旬の100m深水温。

資料：日本海区水産研究所ホームページ発表の日本海漁場海況速報

平成20年度第1回日本海海況予報

日本海区水産研究所が平成20年4月~6月までの日本海海況予報を発表しましたので、関係部分を紹介し（本予報は、水産庁ホームページ[ <http://www.jfa.maff.go.jp/> ]の報道発表資料の中に掲載されています。）。

- 山陰・若狭沖の冷水域は、2月には規模は小さく離岸したものの、3月に平年並みの規模でやや接岸した。今後の張り出しは“平年並み”で経過するでしょう。
- 対馬暖流域の表面水温は、2月まではほぼ全域で“平年並み”から“やや高め”、3月になるとほぼ全域で概ね“平年並み”で推移した。今後は“やや高め”で経過するでしょう。
- 対馬暖流域の50m深水温は、1~3月平均は日本海西部および北部とも“やや高め”で推移した。今後も“やや高め”で経過するでしょう。

(瀬戸久武)

〔漁の模様〕

2008年3月の県内の総水揚量は1,028tで、2007年同月を214t上回った。アジ類（2008年；15t、2007年；48t 以下同じ）、サバ類(3t, 11t)、サワラ（82t, 101t）、ホタルイカ（16t, 131t）、ヤリイカ（4t, 18t）等は下回ったものの、ブリ類（41t, 7t）、アカガレイ（186t, 178t）、その他カレイ（65t, 43t）、ハタハタ（263t, 16t）、ズワイガニ（31t, 16t）、水ガニ（53t, 38t）等は上回った。

漁業種類別の状況

定置網 ……ブリ類（ハマチ・ツバス銘柄主体）等は上回ったものの、アジ類、サワラ、ヤリイカ等は下回り、全体で前年を56t下回った。

底びき網 ……ホタルイカ等は下回ったものの、アカガレイ、その他カレイ、ハタハタ、ズワイガニ、水ガニ、アカエビ等は上回り、全体では221t上回った。

釣り・他 ……スズキ、ヤリイカ、タコ類等は下回ったものの、ブリ類（ハマチ・ツバス銘柄主体）、メバル類等は上回り、全体で48t上回った。

〔県内主要漁業の3月の漁獲量〕

(単位：kg)

定置網			
魚種	2008年	2007年	98-07平均
カタクチイワシ	66	1,491	11,509
アジ類	13,481	47,647	35,222
サバ類	3,129	10,110	4,049
マグロ類	1,009	285	113
ブリ類	25,857	6,788	3,646
サワラ	81,361	100,485	17,863
サケ、マス	1,017	1,308	1,558
マダイ	214	1,716	401
スズキ	5,850	6,518	5,157
ヒラメ	183	438	346
その他カレイ	145	534	368
カマス	48	517	55
フグ類	2,549	3,438	1,964
メバル類	410	750	547
スルメイカ	532	532	7,351
ヤリイカ	2,577	7,686	4,068
コウイカ	640	674	1,238
タコ類	316	827	561
その他	5,536	9,048	10,884
合計	144,920	200,792	106,898

底びき網のつぎ			
魚種	2008年	2007年	98-07平均
ホタルイカ	15,767	131,160	138,094
タコ類	7,049	5,407	6,881
ズワイガニ	30,637	16,484	18,072
水ガニ	52,985	37,935	43,698
アカエビ	34,199	21,212	23,483
その他エビ	5,637	4,726	5,716
その他	38,471	24,911	38,118
合計	691,458	470,281	541,637

底びき網			
魚種	2008年	2007年	98-07平均
マダイ	453	421	785
キダイ	1,542	563	1,459
スズキ	2,466	537	2,084
ヒラメ	3,036	1,725	1,825
アカガレイ	185,578	177,544	123,047
その他カレイ	47,825	28,641	35,795
アナゴ	1,658	791	2,809
ハタハタ	262,723	15,974	93,999
メバル類	747	748	853
ニギス	160	524	1,548
ケンサキイカ	349	587	2,165
ヤリイカ	177	390	1,206

釣り、延縄、さし網、その他			
魚種	2008年	2007年	98-07平均
アジ類	984	543	1,858
サバ類	90	1,177	961
ブリ類	14,754	294	15,762
サワラ	448	315	727
マダイ	1,988	2,917	3,284
キダイ	1,495	1,641	519
その他タイ	4,755	635	1,308
アマダイ	2,761	2,891	2,255
スズキ	876	4,124	2,189
ヒラメ	5,522	6,865	5,495
その他カレイ	16,857	14,015	14,302
アナゴ	1,184	3,321	3,760
メバル類	10,890	6,308	9,609
スルメイカ	0	794	8,636
ヤリイカ	1,552	10,107	12,039
コウイカ	2,082	1,721	3,947
タコ類	8,303	14,998	15,924
その他エビ	42	22	4,657
その他	117,312	70,942	58,945
合計	191,894	143,628	166,177

総計	2008年	2007年	98-07平均*
	1,028,272	814,701	814,713

\* まき網による漁獲量を含む。

〔近府県の漁模様〕

(3月下旬から4月中旬の漁獲状況……1日1隻または1統あたり。京都府の定置網漁獲量は舞鶴魚連への1日あたりの水揚量。)

- 石川県…… 定置網 …… マイワシ90kg、サバ274kg、サワラ31kg、85kg
- 京都府 …… 定置網 …… サワラ5.4t、カタクチイワシ1.3t、マアジ0.2t、マルアジ0.2t
- 兵庫県 …… 定置網 …… アジ115kg、カタクチイワシ38kg、ツバス8kg、サワラ9kg
- 鳥取県 …… まき網 …… マイワシ15t、マサバ7.7t、マアジ71.2t、カタクチイワシ90.0t

(瀬戸 久武)

# 1 隻の漁船によるサヨリ船びき網の操業を目指して

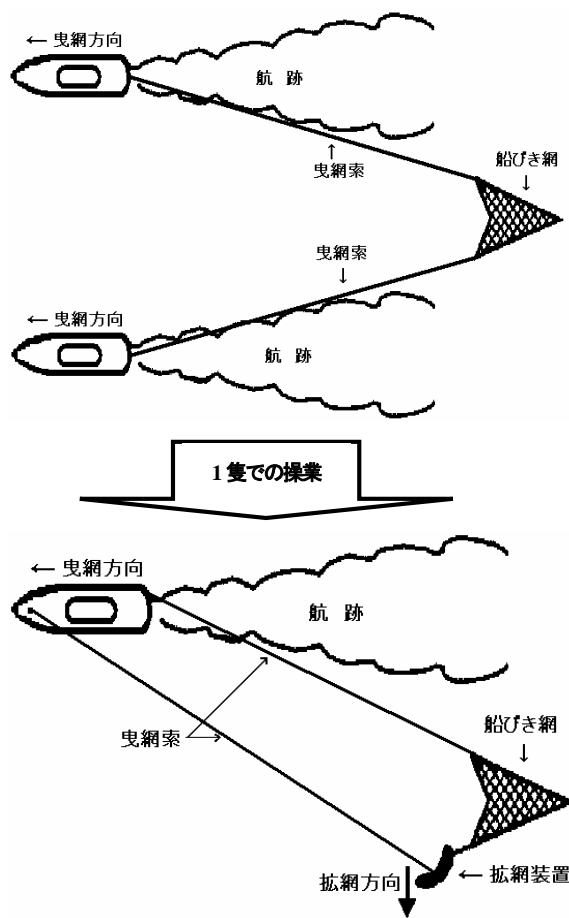
サヨリ船びき網漁業は同規模の小型漁船 2 隻で曳網することにより網を拡げて操業します。しかし、近年は漁船の多様化や漁業者の減少などもあり、2 隻のペアを組むことが困難となってきました。また、1 隻で操業することができれば、経費の削減や操業の選択肢が広がるなど、経営の安定にもつながります。

そこで、水産試験場では平成 19 年度から航跡外に拡網できる船びき網を作製し、様々な曳網方法を試験して小型漁船 1 隻で操業できるサヨリ船びき網の開発を行っていますので、その概要を紹介します。

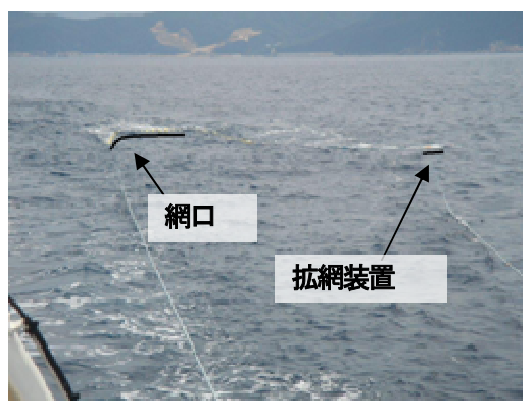
網を航跡外に拡げる方法は、拡網装置を使用することとしました。拡網装置は曳航することにより水の抵抗を受けて、網を航跡外に引き出す働きをします。イメージとしては水中で風を曳き、その力で網を引き出すようなものです。

船びき網は次の想定した仕様で作製しました。

- (1) 曳網船舶：5 t 程度の漁船で、推進機関は 70～90 馬力程度
- (2) 曳網速度：4 ノット以上
- (3) 曳網方法：航跡外に網を拡げる拡網装置を使用
- (4) 拡網装置：人力で取り扱えるよう、布製など軽く作業性のよいもの
- (5) 網の規模：網高は約 2m、袖間は約 7m、網の総長は約 18m



拡網装置



曳網状況

水産試験場の調査船「若潮丸」で改良を重ねながら曳網試験を行い、曳網速度 5 ノットで航跡外に拡網して曳航することができ、網口前の曳網索を船首に固定することで海面と索の距離を離すことができました。今年の実用化に向けた効果の確認試験を行っていますが、サヨリの回遊が少なく採捕も数個体にとどまっています。今後は漁業者の方に使用していただき、更なる改良と実用化を図りたいと思いますので、その節はご協力くださいませう、よろしくお願ひいたします。

(家接直人)

## 今 話題の食用海藻:アカモク

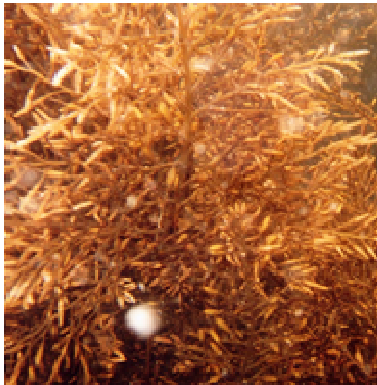
この時季はワカメ採りの最盛期で、福井県では採ったワカメを乾燥させて「板ワカメ」、「粉ワカメ」、「しぼりワカメ」として食べられています。また、ワカメ以外にも「アカモク」という海藻が成長し、県外では盛んに食べられています。日本海側では、特に石川県以北の県で昔から食用とされてきました。アカモクはホンダワラ類の仲間、北海道東部を除く日本沿岸に広く分布しています。福井県でも、アカモクは沿岸各地に広く分布していますが、食用としてあまり利用されていません。

近年、健康食品としての海藻の価値が高まっており、様々な海藻が脚光を浴びるようになってきました。アカモクはそのような海藻のひとつです。

### アカモクの生活史

アカモクは赤褐色をした1年生の海藻で、1~5mの長さにも大きく成長します。福井県では、ちょうど今頃(5月頃)最も大きく成長して成熟します。葉は細長い笹葉型で、気胞は円柱状、生殖器床は細長い綿棒型で藻体の上方についています。

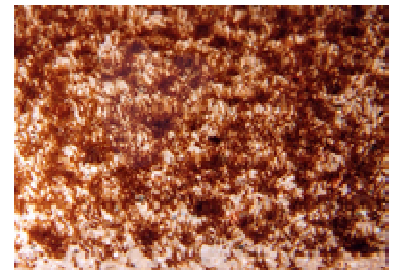
受精を終えて発生を始めた幼胚は、岩場などに付着して成長し、翌春には成熟します。幼胚を放出したアカモクは6月頃には枯れて無くなってしまいます。



(アカモク)



(生殖器床上の幼胚)



(発芽した様子)

調理方法として、アカモクを茹で、これを細かく切り刻むと独特の粘りが出てきます。そのまま三杯酢やドレッシングで食べたり、サラダに混ぜて食べたりすることができます。

アカモクにはフコイダンの他に、カルシウム、鉄分、カリウムなどのミネラルが多く含まれており、健康食品として今後も消費量が伸びそうです。県外では積極的にアカモクの生産を行っている地域があり、今後、県内でも消費者がアカモクを普通に食べる日がそう遠くはなさそうです。

一度、ご賞味されてはいかがでしょうか。

### <参考文献>

- ・ 藻類の生活史集成 第2巻 褐藻・紅藻類 堀輝三編 (内田老鶴圃)
- ・ 原色新海藻検索図鑑 新崎盛敏著・徳田廣編 (北隆館)

(仲野大地)