



海の状態 (12/16~1/15)

神子表面水温…平年よりかなり低め (過去30年平均より1.0~1.5°C程度低め) の日も一部見られたが、期間を通して概ね平年並み (過去30年平均±0.5°C程度) で推移していた (図1)。

米ノ表面水温…期間中の水温は、平年並み (過去15年平均±0.5°C程度) から平年よりはなはだ低め (過去15年平均より1.5~2.0°C程度低め) で変動を繰り返していた (図2)。

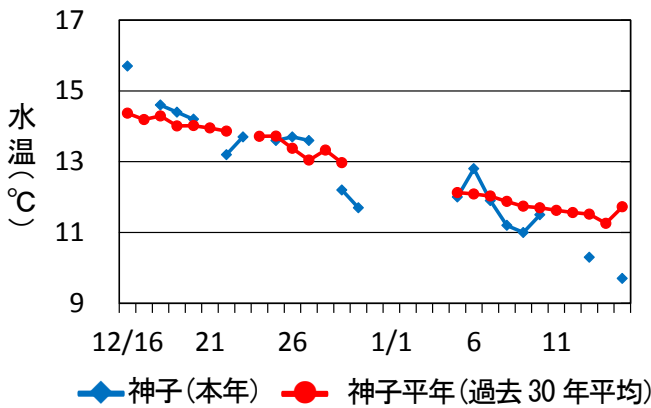


図1. 若狭町神子地先における表面水温の推移

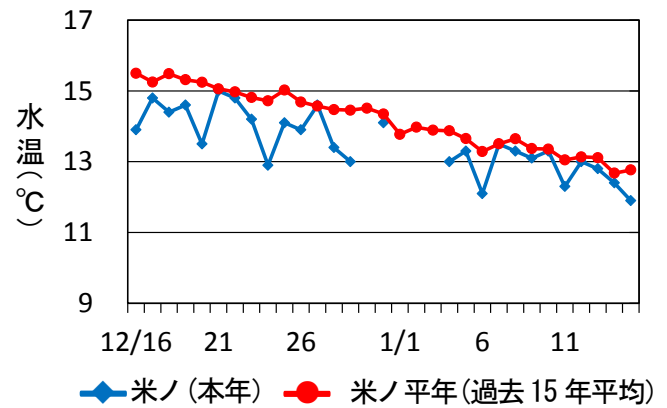


図2. 越前町米ノ地先における表面水温の推移

100m深水温…2015年1月上旬の若狭湾周辺海域は、昨年同時期と同程度 (14°C台) の水温分布となっていた (図3、4)。

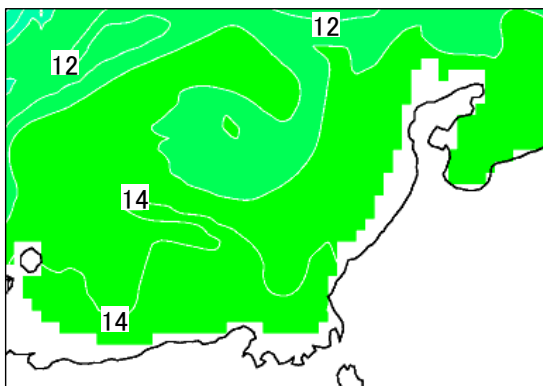


図3. 2015年1月上旬の100m深水温

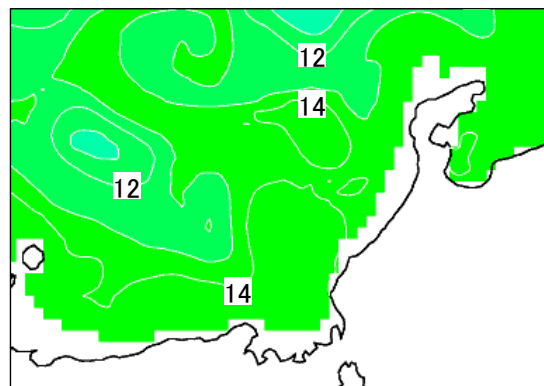
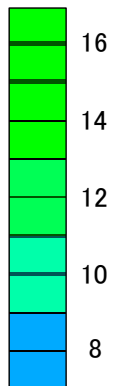


図4. 2014年1月上旬の100m深水温



(°C)

資料：日本海区水産研究所の日本海海況予測システム (JADE) による再現結果

ズワイガニの漁模様について

平成26年12月のズワイガニ漁模様についてお知らせします。

○操業延日数は638日で、前年同月 (926日) を下回りました (対前年比: 69%)。

○漁獲量は県下合計でオスガニが31.8tで前年同月 (65.3t) を下回り (前年比: 49%)、メスガニが17.8tで前年同月 (24.6t) を下回りました (前年比: 72%)。

○1キログラム当たりの単価は、オスガニは9,952円/kg (前年同月 7,155円/kg)、メスガニは3,705円/kg (前年同月 4,069円/kg) でした。

※漁獲量等のデータは福井県底曳網漁業協会より提供されたものを参考にしています。 (宮田克士)

〔県内の漁模様：12月〕

2014年12月の県内の総漁獲量は532tで、昨年同月を324t下回った。

定置網

漁獲量は292tで、カツオ類、ブリ（ハマチ、ツバス銘柄主体）、ヒラマサ、シイラ、サワラ等の魚種を中心に前年同月を164t下回った。一方、アジ類等は前年同月を上回った。

底びき網

漁獲量は194tで、アカガレイ、ズワイガニ〔オス・メス〕等を中心に前年同月を113t下回った。一方、アカエビ等は前年同月を上回った。

釣り・その他

漁獲量は46tで、ブリ（ハマチ銘柄主体）、アマダイ、ソデイカ等の魚種を中心に前年同月を46t下回った。一方、タコ類等は前年同月を上回った。

(単位：kg)

定置網			
魚種	2014年	2013年	04-13平均
カタクチイワシ	2,708	0	637
アジ類	47,909	31,292	59,358
サバ類	295	1,366	4,127
マグロ類	853	3,268	2,122
カツオ類	31,698	50,300	23,959
ブリ	36,711	79,386	96,211
(ブリ)	11,622	13,469	16,945
(ワラサ)	902	1,253	1,123
(ハマチ)	2,718	14,076	17,585
(ツバス)	21,470	50,588	60,557
ヒラマサ	4,973	17,258	6,589
シイラ	1,065	11,458	3,099
サワラ	110,249	164,854	106,604
マダイ	3,427	3,586	4,822
スズキ	12,735	11,532	11,524
ヒラメ	2,549	3,587	2,767
カマス	904	1,655	7,445
フグ類	575	708	842
アオリイカ	2,822	10,523	8,899
ソデイカ	2,367	25,264	17,587
合計	292,343	456,746	400,504

底びき網のつづき			
魚種	2014年	2013年	04-13平均
アナゴ	1,127	2,205	3,305
キス類	859	2,782	1,665
タコ類	2,854	6,140	5,840
ズワイガニ〔オス〕	31,807	71,240	48,029
ズワイガニ〔メス〕	17,832	24,664	25,297
アカエビ	21,494	6,489	9,757
その他エビ	4,882	5,650	5,140
合計	194,037	307,528	285,241

釣り、延縄、さし網、その他の漁法			
魚種	2014年	2013年	04-13平均
ブリ	14,267	43,261	17,962
(ワラサ)	1,198	964	325
(ハマチ)	1,000	30,720	12,839
(ツバス)	12,069	11,576	4,699
マダイ	1,093	1,584	3,089
キダイ	4,412	4,751	4,581
アマダイ	3,690	10,090	9,200
ヒラメ	908	1,630	2,112
メバル類	659	1,574	1,194
スルメイカ	0	2	139,592
ソデイカ	197	5,078	9,671
タコ類	4,795	3,748	7,580
合計	46,099	92,308	233,998

底びき網			
魚種	2014年	2013年	04-13平均
マダイ	6,035	4,164	2,924
キダイ	11,139	22,520	12,040
スズキ	1,783	414	413
ヒラメ	729	1,340	1,739
アカガレイ	46,555	98,893	97,215
その他カレイ	9,437	15,026	15,144
カマス	3,978	4,253	2,156

総計	2014年	2013年	04-13平均
	532,480	856,582	919,743

※（ ）は銘柄

※その他カレイはアカガレイ以外のカレイ類

※その他エビはアカエビ以外のエビ類

〔近隣府県の漁模様〕

(漁獲状況……石川県；12月の定置網の1日あたりの漁獲量。京都府；12月のJF京都漁連舞鶴地方卸売市場へ水揚げされた定置網の1日あたりの漁獲量。兵庫県；12月中旬～1月上旬の余部定置網の1日あたりの漁獲量。鳥取県；12月中旬～1月上旬のまき網の1統あたりの漁獲量。)

- 石川県……定置網……カタクチイワシ17.5t、マアジ2.8t、サバ類2.9t、ブリ（ブリ銘柄）2.1t、ブリ（フクラギ銘柄）3.0t、ウマヅラハギ1.9t、ソウダガツオ1.5t。
- 京都府……定置網……カタクチイワシ4.4t、サワラ0.5t、サゴシ3.3t、カツオ類1.8t、ブリ（ブリ・マルゴ銘柄）0.1t、ブリ（ハマチ・ツバス銘柄）0.7t。
- 兵庫県……定置網……アジ358kg、サワラ165kg、スズキ38kg。
- 鳥取県……まき網……マサバ98.0t、ブリ類25.9t、マアジ3.7t。

(宮田克士)

アサリの天然採苗について

アサリは日本人にとって身近な食材で、味噌汁、酒蒸し、パエリア、スパゲティー等多くの料理に使われています。アサリは水質浄化作用が強く、東京湾に生息している全てのアサリは湾内の全水量を年間2回濾過していると言われる程、環境に優しい二枚貝として知られています。アサリは干潟域から水深3~5mまでの潮下帯に生息し、殻長約25mm以上(1~2歳以上)で産卵が可能となります。本州や九州では春と秋の2回、北海道では夏に1回産卵します。生み出された卵は2日程度で孵化して幼生となり、2~3週間程海水の流れに乗って移動し、稚貝になると足糸を出して沈着しやすい場所に着底します。このようなことから、海水の流れや底質の環境等の条件により、各海域における稚貝の発生密度に大きな差が生じます。

主な産地は千葉、愛知、三重、福岡、熊本で、昭和50年代に全国で16万トンの漁獲量があったものが、平成20年以降は3万トン前後に減少しています。本県の小浜湾の甲ヶ崎、仏谷地区でも昔から自家消費分としてアサリが採られていましたが、最近は資源量の減少によりほとんど漁獲されない状態になっています。そのため、小浜市漁協の組合員さんと共同で平成26年度にアサリの増殖試験を行っています。

小浜湾でのアサリの生活史についてはまだ分かっていないことが多いことから、漁業者が昔から漁場として利用していた海域を中心に定量採集を実施し、小浜湾における生息場所と天然採苗に適した海域を明らかにするとともに、天然種苗の採苗試験を行いました。

まず、小浜湾東部の甲ヶ崎、仏谷の海浜域(図1)でジョレン(貝を採る道具)による定量採集を実施しました(図2)。その結果、成貝は仏谷海域、稚貝は甲ヶ崎海域で多く採取され、成貝、稚貝(図3)の棲み分けがあるような結果となりました。

この結果をもとに、小浜湾内の4か所(図1)に人工付着素材(カキ殻加工固形物)を入れた採苗器を設置し(図4)、天然種苗の採苗試験を春と秋に行いました。この手法は水産総合研究センターや三重県水産研究センターをはじめ、全国各地の漁協で実施されている採苗方法です。



図1 小浜湾のアサリ生息調査海域



図2 アサリ生息調査風景

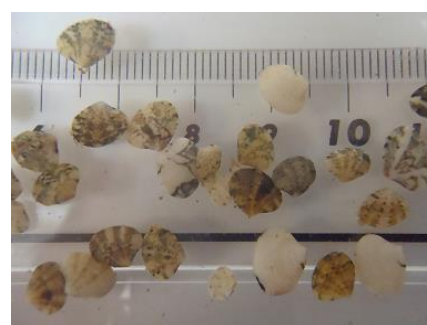


図3 小浜湾天然採苗稚貝(9/12)

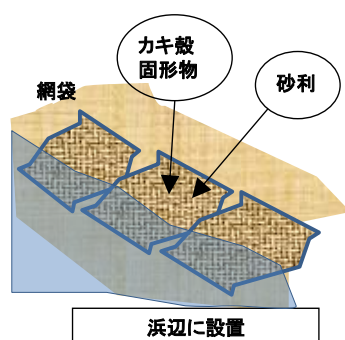


図4 採苗器のイメージ

春に設置した採苗試験では、天然貝の資源量が少なく浮遊幼生の供給が少ないためか計画していた数量の採苗には至っていません。今後は秋に設置した採苗器をとりあげて、採苗時期(春および秋)の違いによる採苗効率の比較検討を行う予定です。また、採集されたアサリの殻長を測定すると他県のアサリに劣らない成長をすることが確認され、小浜湾がアサリの成長にとって好適な環境であると思われました。

アサリを人為的に増殖させるためには、生残率の低い幼生の時期に種苗を効率的に採集し、中間育成を行うことが必要と考えられます。ある程度の大きさまで大量に中間育成ができれば放流を通して資源増殖を図ることが可能になると考えられます。こうした技術の応用により、アサリ漁業の再興や、養殖が期待されます。今後はおいしい自県産のアサリが店舗に並ぶことを期待して下さい。

(海洋研究部漁場環境G 清水弘明)

未利用海藻の彩りを食べる！

石川県能登地方では約 30 種類の海藻が食用として利用され、全国でもっとも多くの種類が利用されていると言われていています。本県の海藻植生は石川県とほとんど変わりませんが、利用されている海藻の種類は石川県のほぼ半分にすぎません。そのため、ほとんど利用されていない波打ち際の海藻を使って、海藻サラダを試作してみました。

本県沿岸に多産するムカデノリに着目し、この種類をメインとしたサラダを考案したところ、2～3月に採取した材料では鮮やかな赤色を強調することができ「赤ムカデ」と仮称することにしました。4月に入ると色が薄くなってきますから、この時期のものは脱色することによって白色を強調する材料にすることができ「白ムカデ」と仮称することにしました。

次に、緑色を強調するため、ワカメの葉体をカットして材料に加えてみました。茎の部分は細長くカットして歯ごたえを強調する材料として使えることも分かりました。

もう一品を加えたいと考えたところ、日本海沿岸特産のカタノリが使用できることが分かりました。この種類は生でもアクがなく、赤褐色の材料として使えることが分かりました。

以上の5品はすべてを混合して食べられるように前処理しなければならぬため、種類によって水でもどす時間が異なります。そこで、混合した5品を同じ時間（4分間）でもどすことができるようになるまで、試行錯誤を繰り返しながら半年かかりました。また、前処理には薬品を一切使用していませんので、安心・安全な食材となりました。一部の方に試食をお願いしたところ、すべての方から好評を得ることができました。今回は以上の5品を使いましたが、今後はもう少し材料の種類を増やしたいと考えています。



ムカデノリ



5品の乾物



水でもどした海藻サラダ