

水産ニュース

水産技術専門員が伝える村の水産最前線

2017年10-12月号

イカ釣り漁

昼イカ漁に同行させていただきました。昼イカ漁の様子とイカの活〆、船上での作業を紹介します。

鮮度保持講習会

ヒラメとアイナメの鮮度保持講習会を開催しました。水産物の鮮度保持技術について紹介します。

水産教室

東通小学校5年生が尻屋漁港にてキツネメバルのヒレカット標識付けと給餌、放流を体験しました。

尻屋藻場保全の会

尻屋藻場保全の会のウニ駆除活動に同行しました。なぜウニを駆除するのか？

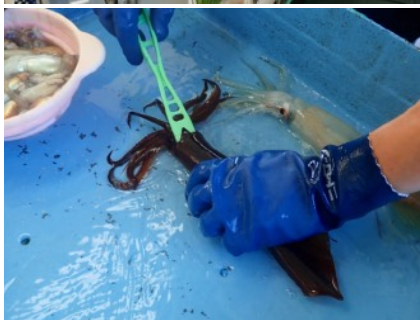
福を呼ぶ？白いナマコ？

小田野沢漁協で白いナマコが獲れました。ご利益がありそうな綺麗な純白のナマコの紹介します。



イカ釣り～昼イカ漁とは？～

昼イカ漁に同行させていただきました。イカの活〆を現場で経験するため、イカ活チャ器を持って船に乗り込みました。初めての昼イカ漁（夜イカは大学時代に乗りました）、船上から美しい日の出を眺めながら漁場へむかいました。魚探でイカがいそうなエリアを探りながら船を走らせ、イカ釣り機から針を落とします。イカがいるところだと何匹ものイカが水を吐き出しながら釣り上げられます。イカの活〆の練習をみっちりやって、潮風船上干しイカの作りかたも学びました。乗り子に使いたいと言ってもらえるくらい楽しく勉強させていただきました。



11月22日、ヒラメ、アイナメの鮮度保持講習会を尻労漁港にて開催しました。青森県産業技術センター下北ブランド研究所宮部研究員を講師にむかえ、ヒラメとアイナメの正しい鮮度保持方法を学びました。最近流行りの活〆や神経〆ですが、正しく〆なければ効果がありません。また、神経〆をするとかえって鮮度が落ちる魚もいます。全国各地で様々な方法で〆られているヒラメですが、暴れて内出血しないような配慮や15℃以下の海水での徹底した脱血がなされないとせっかくの活〆と神経〆の効果が期待できません。そして、アイナメについては神経〆をしてしまうと鮮度の保持効せず活〆と徹底した脱血をするのが効果的です。今後は、鮮度保持講習会を月1回開催して、魚種ごとの正しい鮮度保持



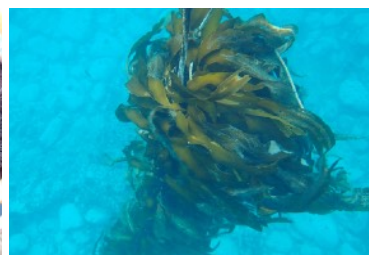
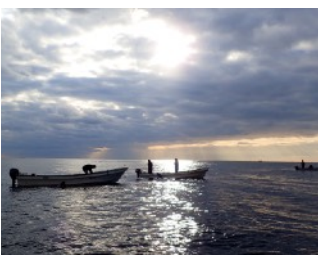
9月28日、東通小学校5年生の授業「東通学」の一環として尻屋漁港にて水産教室を開催しました。今回は尻屋漁協が長年行っているキツネメバル（マゾイ）のヒレカット標識付けと放流、給餌を体験しました。むつ水産事務所林技師と尻屋漁協浜端参事から東通村の漁獲量や漁法、尻屋産水産物、特にフノリの流通についての説明を受け、各組ごとに給餌やコンブ倉庫の見学、ヒレカットの体験をしました。ヒレを切るのがかわいそうという声も聞かれましたが、ヒレを切除して放流する意味とその目的を理解し、要領を得て、手際よくヒレをカットしていました。最後には壁から放流しました。5-10年後大きくなった標識放流魚、ヒレカットを体験した5年生から「ヒレカットや給餌の体験が楽しかったです。」という沢山のメッセージをいただきました。あ



尻屋藻場保全の会「ウニ密度管理」～磯焼けからの復活のために～

11月10日、尻屋藻場保全の会のウニ駆除に同行しました。磯焼けが進行する尻屋の海のコンブ藻場を保全するために同会が年数回ウニ駆除をおこなっています。磯焼けとは、コンブを代表とする褐藻が環境の変化などによって消え、藻体が石灰で覆われたサンゴモ科の藻類が繁茂し、海底が白くなる現象です。サンゴモ科の藻類はウニの幼生の着底を促進するジブロモメタンという物質を出してウニの幼生を誘引します。誘引されて着底し集まったウニは手当たり次第に海底の藻と

いう藻を食べ尽くしていくので、コンブを中心とする褐藻が生えづらくなってしまいます。美味しいウニですが、増えすぎると磯焼けの原因の一つになってしまいます。美味しいウニは、適切にその密度が管理されコンブを代表とする褐藻の藻場が広がる海で育ちます。今回見た海底には大小さまざまなウニが無数に生息していて、海底は真っ白でした。潜水士が一つ一つウニを拾って駆除していましたが、駆除しきれないようでした。カゴを投入して駆除するといった新しい駆除方法も取り入れる必要があるそうです。磯焼けが深刻な海中でひときわ目立つ存在だったのが、去年投入したコンブの立縄でした。ウニの食害が及ばない立縄ではコンブがびっしりと成長していて、種である遊走子を放出する子囊斑がはっきりと見えました。長年にわたるウニ駆除が功を奏し、立縄のコンブから放出された遊走子が海底に根付き、来年はコンブが沢山生えるといいのですが。



コラム『福を呼ぶ？白いナマコ？』

10月16日、小田野沢漁協から「白いナマコ」が獲れたという連絡があり、見に行ってみると、漁協の水槽に真っ白なナマコが収容されていました。ナマコ漁師の方が、海底でひときわ目立っていたので捕ってきたようでした。その後、白いナマコはテレビの取材を受けて、浅虫水族館に引き取られ、野辺地で採集された赤いナマコと一緒に紅白ナマコとして展示されています。「白いナマコ」と検索をかけると、非常に珍しく、縁起が良いという記事が出てきます。しかし、青森県には潜水のナマコ漁師さんが多くいるので、比較的高い頻度で白いナマコが発見されるようです。「白いナマコ」のご利益で漁模様が良くなるといいのですが。

