

さいばいだより

平成 17 年 5 月
第 38 号
鳥取県栽培漁業協会・鳥取県栽培漁業センター
鳥取県東伯郡湯梨浜町大字石脇 1166 番地
TEL 0858-34-3321

海藻勉強会を開催して～有用海藻の見分け方と食べ方～



世の中は健康志向！体に良い食べ物を積極的に食卓に取り入れる時代です。海藻はミネラルやビタミンが豊富。また、最近ではワカメやホンダワラ類などの褐藻類のぬるぬるした成分「フコイダン」の健康効果にも注目が集まっています。

ところで、一般的に海藻といえば、ワカメ、モズク、岩ノリなどが有名ですが、他にも食用になるにもかかわらず採られていない海藻が沢山あります。しかしながら、海藻の見分け方は難しく、漁師さんでも「普段食べないものや、販売しない海藻の見分け方は難しい」と言います。

そこで、平成 17 年 4 月 1 日に県水産課の主催で磯漁業者を対象とした「有用海藻の見分け方と食べ方の勉強会」を酒津で開催しました。

講師は海藻知識の豊富な岩田弘さん（鳥取県磯場環境ネットワークの代表）にお願いし、磯漁業者 7 名と鳥取県漁協販売担当者 3 名が参加しました。

はじめに、当協会の井上技師がこの辺りに生えている有用海藻について説明した後、酒津漁港の西側の波打ち際で約 10 種類の海藻を採取し、観察を行いました（量が多かったものはホンダワラ類の「アカモク」と「タマハハキモク」）。

採取した海藻はさっそく、港の公園で油いためや湯通して、しょう油や三杯酢、酢味噌などで味わいました。

参加者から「普段目にする食べたことのない海藻がこんなに美味しいなんてびっくり！」「とても勉強になった！」という声があり、盛況に終わることが出来ました。

次ページに主な海藻を紹介しますので、参考になれば幸いです。



海藻勉強会に登場した主な海藻（5種類）

アカモク



生育場所：漸深帯（ぜんしんたい）上部の岩礁域
特徴：気泡が円すい状
気泡の先に小葉を付ける

タマハキモク（地方名：ナナサ）



生育場所：漸深帯上部の岩礁域
特徴：気泡の先が丸い又は、わずかにとがる
葉が密集し、上部と下部の葉が似ている

ハバノリ



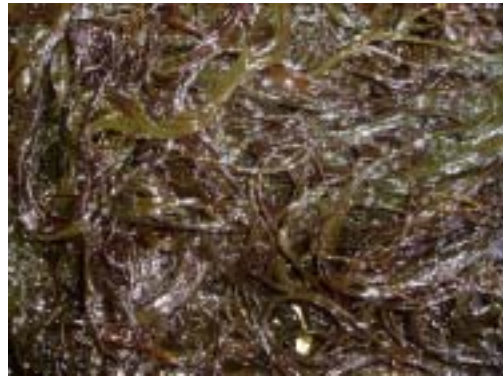
生育場所：潮間帯の岩礁上に冬季群落として繁茂する。
特徴：色は褐色で、葉は膜状で薄い。

スギノリ



生育場所：潮間帯の中位の岩上に群落をつくる。
特徴：色は暗紅色で、体はやや平たく、枝の先が鋭くとがる。

クロモ（地方名：ボウズゴロシ）



生育場所：低潮線付近の岩上
特徴：体全体に毛が密集し、やわらかくぬるぬるする。

鳥取県における磯根資源（アワビ・サザエ・イワガキ）の現状

- H16年漁獲量集計結果 -

アワビ

アワビ類の漁獲量は平成8年以降増加傾向にあり、平成16年には7.7トン、約4,500万円に急増しました。地区別では、御来屋・酒津・田後で僅かに減少が見られましたが、前年の漁獲量を上回る地区が多く、資源状況は良好と思われれます。

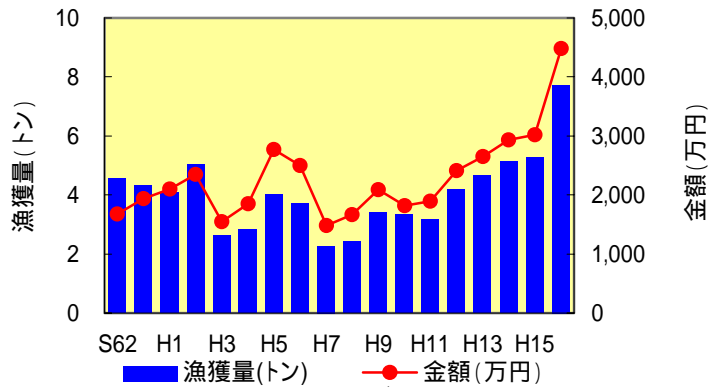


図1 鳥取県におけるアワビ類漁獲量の推移

表1 地区別のアワビ類漁獲量(トン)

年	境港	米子	淀江	御来屋	中山	赤碕	泊村	青谷	夏泊	浜村	酒津	賀露	福部	網代	田後	浦富	東	合計
H15	0.01	0.13	0.69	1.40	0.58	0.64	0.22	0.09	0.03	0.03	0.12	0.02	0.02	0.45	0.63	0.22	0	5.28
H16	0.04	0.30	1.39	1.38	1.06	0.85	0.40	0.15	0.05	0.08	0.02	0.03	0.03	0.94	0.59	0.24	0.18	7.73

サザエ

サザエの漁獲量は平成4年以降増加傾向となり、平成14年のピーク時には311トン、約2億円を記録しました。しかし、その後は減少に転じており、平成16年は221トン、約1億5千万円となりました。地区別では、御来屋・中山・赤碕と県内でも漁獲量の多い地区で減少が著しく、今後の動向が心配されます。

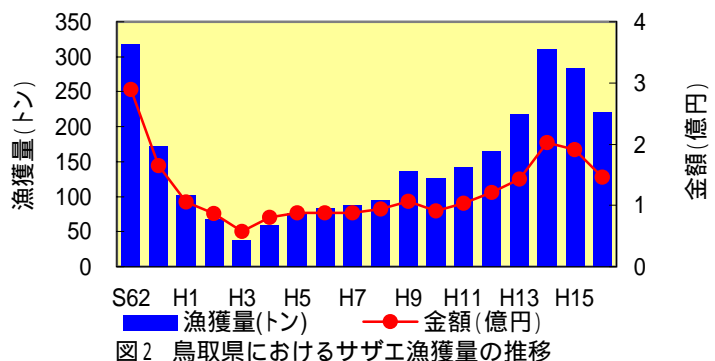


図2 鳥取県におけるサザエ漁獲量の推移

表2 地区別のサザエ漁獲量(トン)

年	境港	米子	淀江	御来屋	中山	赤碕	泊村	青谷	夏泊	浜村	酒津	賀露	福部	網代	田後	浦富	東	合計
H15	0.19	0.15	43.18	98.29	84.88	24.73	3.61	1.09	1.45	1.54	3.04	0.72	0.75	9.65	7.96	1.98	0	283
H16	0.16	0.13	45.49	68.81	62.76	11.13	3.92	1.14	1.67	0.89	1.60	0.51	0.18	11.91	6.98	1.33	2.07	221

イワガキ

イワガキの漁獲量は平成12年をピークに4年連続して減少しており、平成16年は125トン、約7,200万円とピーク時の5割を下回る漁獲量となりました。地区別に見ても、多くの地区で漁獲量が減少しており、資源は確実に少なくなっているものと思われれます。

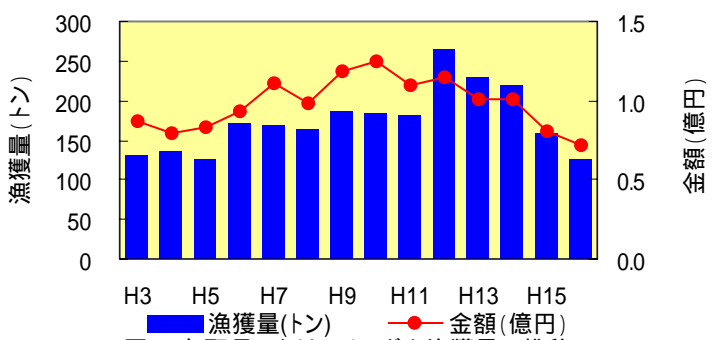


図3 鳥取県におけるイワガキ漁獲量の推移

表3 地区別のイワガキ漁獲量(トン)

年	境港	米子	淀江	御来屋	中山	赤碕	泊村	青谷	夏泊	浜村	酒津	賀露	福部	網代	田後	浦富	東	合計
H15	1.98	14.94	45.56	4.21	2.67	17.02	14.63	8.52	8.93	6.59	9.31	5.16	0.58	15.59	0.67	2.60	0	159
H16	6.12	8.68	19.02	0.43	2.24	13.88	6.61	5.49	7.18	7.72	6.57	19.10	1.93	12.97	0.50	1.13	5.28	125

ムシガレイの生態について

ムシガレイとは・・・

ムシガレイの稚魚



ムシガレイ（正式名称）は、鳥取県ではモンガレイまたはミズガレイと呼ばれ、皆さんにとっても馴染みの深い魚だと思います。この魚は、小型底曳網の対象として重要な魚種となっており、水深 80～120m 付近が主な漁場となっています。

ムシガレイの成長

魚類の内耳に存在する耳石には年輪が刻まれていることが知られています。これを用いて、ムシガレイの成長について調べています。30cm 以上の大型魚についてはまだ調べていませんが、これまで調べた結果から、20cm 位の大きさに達するには、2年のはかかるものと考えられました（下図）。

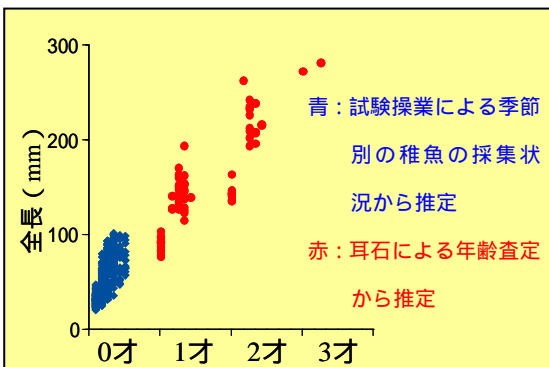


図 ムシガレイの年齢と全長の関係

稚魚の分布

栽培漁業センターの第二鳥取丸が行っている沿岸底魚類の稚魚の分布調査ではムシガレイの稚魚も多数採集されます。

平成 15 年度の調査結果を見ると（下図）、ムシガレイの稚魚は 5 月頃より出現し始め、成魚の分布域である水深 100m 前後から、かなり浅場の水深 10m 前後の海域にまで広く出現しました。その後、季節進行とともに、分布が沖合域へと移っていきます。

一方、平成 16 年は水温が高かったため、特に浅場でのムシガレイ稚魚の分布が認められませんでした。このような水温の高い年は、稚魚の分布域が沖合域に狭められ、結果的に発生量自体も低い水準に抑えられてしまう可能性が考えられました。

今後の調査計画

ムシガレイについては、これまで断片的な知見の収集を行ってきましたが、平成 17 年度より水産試験場と共同で、より本格的な資源生態調査を行う予定です。

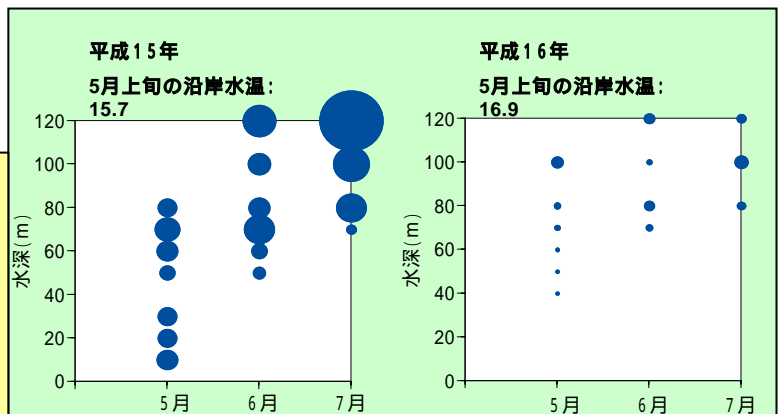


図 ムシガレイ稚魚の水深別分布密度の推移（平成 15 年と平成 16 年：5～7 月）
の大きさは各水深帯の稚魚の密度に比例しています

魚病担当者からのお知らせ

ヒラメのプロバイオティクス ~ 病気に強い魚を目指して ~

プロバイオティクス (Probiotics) という言葉をご存じでしょうか? ヨーグルトのパッケージなどで目にした方も多いと思います。

通常、人の腸内には100種類以上の細菌が100兆個以上も棲んでおり、かき集めると1kg以上にもなるそうです。その中には健康に良い働きをする善玉菌と、悪い働きをする悪玉菌が存在し、両者のバランスが人間の体調を左右すると考えられています。

この腸内細菌をコントロールし、体に良い働きをする善玉菌を増やして、病気になりにくい体を作る予防医学のことをプロバイオティクスと言います。

話はかわりますが、現在魚のウイルス病に効果のある使用可能な薬は存在しません。ウイルスによる病気が出てしまったら、あきらめる他

ないのが現状で、栽培漁業センターでも何度も痛い目にあってきました。

そこで、北海道大学と共同で、ヒラメの腸内細菌のコントロールを行い、ウイルス病に強いヒラメを育てる試みを昨年度から始めました。

ヒラメの餌にウイルスに抵抗性がある善玉菌を定着させることにより、その餌を食べたヒラメの腸内で善玉菌が増え、結果としてウイルス病に強くなるというわけです。

このヒラメのプロバイオティクスが可能となれば、病気の発生を少しでも抑えることができ、多くの稚魚を育てる助けになるのではないかと考えています。

コイヘルペスウイルス病に気を付けて! ~ 被害を最小限に抑えるために ~

春になり、暖かくなりました。河川、用水路、池等の水温の上昇も始まっています。5月の連休過ぎ頃からコイヘルペスウイルス (KHV) 病の発生に適した水温 (15度以上) になると予想されます。この時期、特にコイ養殖業者の皆さん、自宅の池でコイを飼っている方は注意してください。

右図に季節によるKHV発生状況を示しました。KHV病の発生期は大きく分けて秋から冬にかけてと春から夏にかけての二つあります。ウイルスの増殖に適した水温が15~25度であるため環境水や飼育水がこの水温帯にあるときに病気が発生し、この水温帯より低温または高温になると発生が収まります。

春から夏にかけての時期は冬の低水温期に感染したコイが水温上昇に伴って発症し死亡します。この場合、コイは発症するまで健康なので、見た目だけで感染しているとは

分かりません。水田の用水路が張り巡らされているような場所では、池の飼育排水が水路を伝って短期間に周辺や下流に感染域が広がり、KHV病が多発すると予想されます。感染域の広がりを防ぐためには出来るだけ早くウイルスの流出を最小限に抑え込む必要があります。

飼育されている方で、いつもとは違う様子が見られた時は、すぐに最寄りの市町村役場、県水産課、または栽培漁業センターまでお知らせください。

