

第一鳥取丸による1月の海洋観測は実施していないため、広域水温分布図はありません。

水産振興課・漁業調整課

県産水産物のPR資材をダウンロードして利用できます！！

県産水産物の知名度アップと県内外での消費を促すため、令和4年7月18日(海の日)に制定した「四季の県魚」を中心に、**ダウンロード形式の販促用PR資材を作成し、水産振興課HPで公開しました。**

今回公開したPR資材は、スーパーマーケットや直売所等の販売店舗の売り場づくりや、イベント等で利用できる販促用POP、ポスターデータ等で、ダウンロードできるように水産振興課HPで公開しています。

今後は、県内に店舗を構える販売店舗や仲買業者等の他、県外の県産水産物を取り扱う販売店舗や飲食店等への周知も行き、今回公開したPOP等を利用している店舗を増やし、県産水産物の知名度アップと販売促進を行います。

また、各店舗にて県産水産物フェア等を実施できる環境づくりを進めるとともに、次年度以降は、県内外問わず、PR資材を活用した販売促進事業を仕掛けていきます。

(担当)漁業経営担当 山口 電話 0857-26-7314

(1)販促用POP

「四季の県魚」のうち、今回は**秋・冬の10魚種を公開しました。**
※春・夏の10魚種及び「四季の県魚」以外の11魚種は完成次第公開します。

(2)「四季の県魚」ポスター

全季節版、春版、夏版、秋版、冬版の5種類を公開しました。

(3)「四季の県魚」カレンダー

令和4年12月～令和6年2月の5枚ものを作成し、**令和5年1月に公開しました。**

※ダウンロードデータと店舗利用の一例(エスマト吉成店で撮影)



◆ダウンロードページURL <https://www.pref.tottori.lg.jp/308484.htm>

※とっとりネット(鳥取県のホームページ <http://www.pref.tottori.lg.jp/>)の「水産振興課ホームページ」からでもアクセスできます。

水産試験場

今年度からヒレグロの漁獲物調査を開始しました。

70年ぶりの「漁業法改正(2020年12月1日施行)」により、新たな資源管理システムの構築が掲げられ、これに基づき資源評価(魚の資源と漁業の健康診断)を行う魚種を増やすことになりました。

鳥取県水産試験場でも、これに対応するため、市場で測定する魚種にニギス(沖ぎ)やブリ、チカメキントキ(きんめ)を追加するとともに、ヒレグロ(やまがれい、べらんすがれい)の成熟や胃内内容物などを観察、計測する精密測定を今年度から開始しています。

今回は、ヒレグロで分かってきたことやトピックス的なものを紹介します。

【胃内要物調査】

魚の成長にはやはり餌が大切です。そもそも餌を食べているのか、何をどれだけ食べているのかを把握することを目的に、胃を取り出し、その中身の判別と重量を測る調査を行っています。

さて、ヒレグロですが、他の鳥取県でよく漁獲されるかれい類と食性が異なります(下表参照)。胃内要物の感じからは、「おちょほ口」で海底の泥と一緒に餌となる生物を吸い込み、丸呑みしているようです。驚いたのは、これまで1個体だけですがズワイガニ(甲幅3mm台)が出てきました。

←出てきたカニ(着底サイズ)



沖底のかれい御三家	主な餌生物	特記
ヒレグロ	多毛類(ゴカイ)、えび類、端脚類(ヨコエビ、フレカラ)、貝類	泥と一緒に出てくる ことが多い
アカガレイ	あみ類、いか類(ホタルイカ、スルメイカ等)、魚類(キュウリエソ、ハタハタ等)、クモヒトデ	産後はクモヒトデ がお好み
ソウハチ	端脚類(ヨコエビ)、あみ類、魚類(キュウリエソ)いか類(ホタルイカ等)	アカガレイとソウハチ は離底しても捕食

【生殖腺調査】

これまでヒレグロは、3-4月が産卵期と言われていました。しかし、実際に見てみると、11月から吸水卵(もう産む寸前)が見られ、1月には産卵後の赤ちゃんとした生殖腺が見られました。どうやら隠岐西方海域のヒレグロは12月前後に産卵しているのでは!?という発見がありました。まだ1年しか見ていないため、これがまたまた2022-23年に見られた現象なのか、恒常的に行われているものなのか、引き続き調査を進めていきます。

令和4年4月から下記2社の広告を1年間掲載することになりました。

潮に夢を

共和水産株式会社
代表取締役 前橋 知之

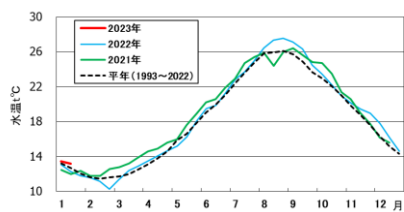
〒684-0006 鳥取県境港市栄町65番地
TEL:0859-44-7171(代) FAX 0859-42-6530



鳥取沿岸の水温

鳥取県栽培漁業センター 沈砂槽
(電話:0858-34-3321)

1月中旬 13.2℃
平年より 0.5℃高め



水産試験場

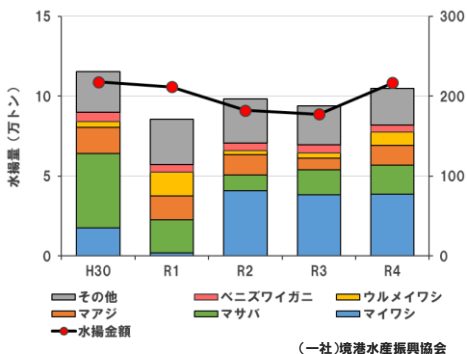
境漁港水揚高が10万トン、200億円を突破しました！

令和4年の境漁港の水揚量は104,948トンで、平成30年以来4年ぶりとなる10万トンの大台を突破しました。また、水揚金額においても約217億円となり、令和元年以来3年ぶりの200億円超えとなりました。

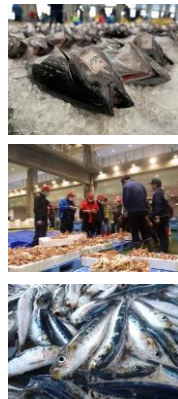
全国主要漁港の水揚高速報値によると、令和4年の境漁港は水揚量で4位(前年6位)、水揚金額で6位となり(前年7位)、それぞれ順位を上げました。この要因としては、近年増加傾向にあるマイワシの水揚げが好調だったこと、マサバが1年を通して好調に水揚げされたことなどが挙げられます。また、水揚金額については、夏季に水揚げの中核となるクロマグロが大型で品質が高かったことにより、単価が例年より大幅に上昇したことや、ズワイガニが全国的に少なく引き合いが強かったことから、ベニズワイガニを含めカニ類全般が良い単価で取引されたことなどが理由として挙げられます。

そして年明けからは、マサバやブリ(ツバス)が好調に水揚げされており、幸先の良いスタートが切れています。好調の昨年に引き続き、今年も大漁になることを願っています！

境漁港の魚種別水揚量



(一社)境漁港水産振興協会



栽培漁業センター

ギンザケの港内養殖の試み

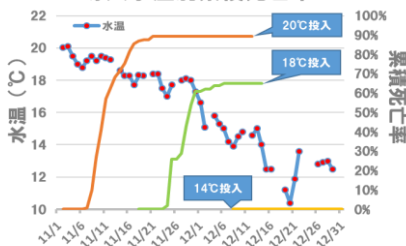
長和瀬漁港では、数年前から県漁協青谷支所がマアジの港内養殖に取り組んでいます。マアジは水温が10℃を下回ると運動性が低下し餌食いが悪くなるため、6月から12月くらいまでしか養殖できません。そこで現在、冬場の代替魚種としてギンザケを検討するための養殖試験を行っています。



ギンザケは、通常17℃を下回る11月下旬から海面で養殖しますが、今回は海面への早期導入の可能性を調べるため、11月初旬から順次20℃、18℃、14℃になったタイミングで港内生け簀にギンザケを導入しました。

その結果、20℃、18℃導入群は、導入から10日後には半数以上が死亡してしまう結果となりました。ハンドリングによって擦れが生じ、さらに高水温(17℃以上)の影響を受けて体表がポロポロになってしまったことで大量死亡につながったと考えられます。一方、14℃導入群は、網ずれがほとんどなかったことに加え、導入後水温が順調に下がったため、今のところ死亡はなく、餌食いも良好です。

導入水温別累積死亡率



水温変化に注意して適切なハンドリングで生け簀に導入すれば、港内でもギンザケをうまく養殖できるかもしれません。今後も4月中旬頃まで飼育試験を継続し、成長と歩留まりを見ながらギンザケの港内養殖の可能性を見極めていきます。

担当: 養殖・漁環境室 丹下

いつの時代も、技術とサービスをもって水産業・漁業の皆様を支援してまいります

西日本ニチモウ株式会社

本社 山口県下関市小月小島2丁目3-17 〒750-1136
電話 083-282-4041(代表) FAX 083-282-0424

境港営業所 鳥取県境港市栄町67番地 〒684-0006 電話 0859-44-0475 FAX 0859-42-6330