

石川県漁海況情報

423号
2019年3月29日発行



石川県水産総合センター 電話 0768-62-1324 FAX 0768-62-4324
ホームページ <http://www.pref.ishikawa.lg.jp/suisan/center/sigenbu.html>
携帯電話 http://www.pref.ishikawa.lg.jp/mobile/suisan/center/sigenbu_files/p-index.html



本号の概要

ズワイガニ漁のまとめ（期間:2018年11月～2019年3月）

- 2018年漁期の雄ガニおよび雌ガニの水揚量は過去5年平均を下回りました。
- 2018年漁期の雄ガニおよび雌ガニの総水揚金額は過去5年平均並みでした。

石川県主要港の水揚状況（期間:3月1日～15日）

- 定置網ではカタクチイワシ・ブリ、まき網ではマアジ・サバ、底びき網ではアマエビなどが好調でした。

水産総合センタートピックス

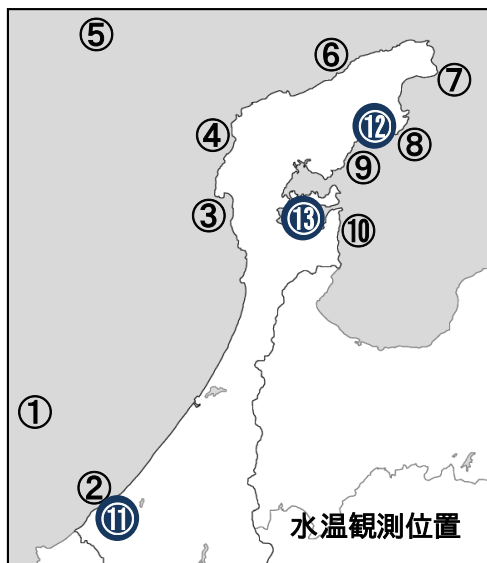
- 「誕生 石川の新たな特産品「能登とり貝」「伝統的な発酵食品「いしる」の魅力」

石川県周辺海域の水温（期間:3月20日～24日）

■ **沿岸の海面水温** 3月24日の本県周辺（海岸線より30海里程度）の海面水温は10～11℃台で、過去5年平均との差は+0.5℃程度でした。

■ **沿岸観測ブイの水温** 今期の水温は11.0～12.2℃で、3月上旬から0.1℃上昇しました。前年同時期との差は+1.2～+1.8℃、過去3年平均との差は+0.5～+1.0℃でした。

■ **港内の水温** 今期の水温は11.3～11.9℃で、前年同時期との差は+1.2～+1.8℃、過去3年平均との差は+0.6～+0.9℃でした。



沿岸観測ブイの水温（深度10mの値）

観測位置	5日間平均 3/20～3/24	前年差	過去3年 平均差
① 橋立沖	12.2	+1.8	+1.0
② 橋立沿岸	休止中	データなし	データなし
③ 富来沿岸	休止中	データなし	データなし
④ 門前沿岸	休止中	データなし	データなし
⑤ 猿山岬沖	休止中	データなし	データなし
⑥ 曾々木沿岸	休止中	データなし	データなし
⑦ 小泊沿岸	11.0	+1.2	+0.5
⑧ 小浦沿岸	11.1	+1.3	+0.7
⑨ 鶴川沿岸	休止中	データなし	データなし
⑩ 岸端沿岸	11.1	+1.3	+0.7

港内の水温（深度1.5m・午前9時の値）

観測位置	5日間平均 3/20～3/24	前年差	過去3年 平均差
⑪ 橋立港	11.9	+1.8	+0.9
⑫ 宇出津港	11.3	+1.2	+0.6
⑬ 石崎港	休止中	データなし	データなし

ズワイガニ漁のまとめ（期間：2018年11月～2019年3月）

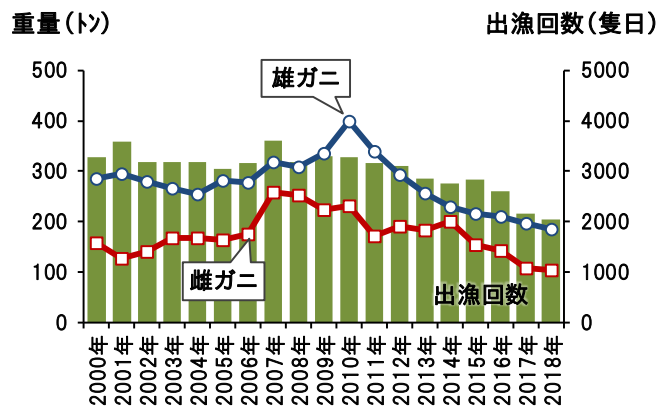
■ 2018年漁期（昨年11月～今年3月）の底びき網漁船による県内主要港（橋立港・金沢港・富来港・輪島港・蛸島港・鶴飼港）へのズワイガニの水揚状況は以下のとおりでした。

■ 2018年漁期の雄ガニ（加能ガニ）の水揚量は185トンで、前年（196トン）の94%、過去5年平均（222トン）の83%でした。2011年漁期以降、雄ガニの水揚量は減少傾向にあります。2018年漁期の雌ガニ（香箱）の水揚量は105トンで、前年（108トン）の97%、過去5年平均（158トン）の67%でした。今漁期は出漁隻数が少なく、水揚量は低水準となりました。

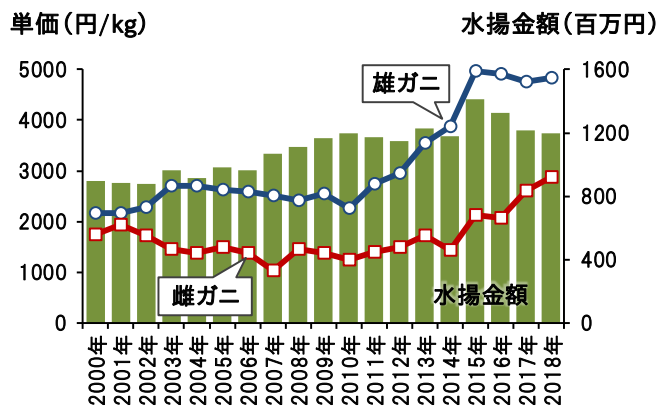
■ 2018年漁期の雄ガニのキログラム単価は4,838円で、前年（4,755円）並みで過去5年平均（4,411円）を上回りました。雌ガニの単価は2,878円で、前年（2,614円）および過去5年平均（1,997円）を上回りました。2015年以降雄ガニおよび雌ガニの単価はともに高水準で推移しています。総水揚金額（12.0億円）は前年（12.2億円）および過去5年平均（12.7億円）並みでした。

■ 本県の底びき網漁業者は資源を保護するために雌ガニの漁期短縮やミスガニの禁漁など資源管理に積極的に取り組んでいます。ズワイガニはおおむね7～8歳以降に漁獲対象になるため、資源保護の効果が出るまでには時間がかかりますが、引き続き資源管理への協力をお願いします。

雌雄別の水揚重量と出漁回数



雌雄別の単価と総水揚金額



石川県主要港の水揚状況（期間：3月1日～15日）

■ **定置網** カタクチイワシ・ブリ・マアジは前年を上回り、マダラ・カワハギは前年並み、マイワシは前年を下回りました。スルメイカは50トン水揚げされました。12月前半から3月前半までの累計は248トンで、前年（407トン）および過去5年平均（421トン）を下回りました。

■ **まき網** マアジ・サバ・ブリ主体の水揚げで、前年を上回りました。

■ **底びき網・ごち網** アマエビは前年を上回り、ハタハタ・ズワイガニ・マダラは前年並み、アカガレイ・ニギス・フグ類は前年を下回りました。

■ **刺網・釣り・その他** ベニズワイガニ・アマエビ・ガンドは前年を上回り、ヤナギバチメは前年並みでした。

集計期間 3月1日～3月15日 (水揚量の単位はトン)

魚種	水揚港							期間合計	
	橋立	金沢	富来	輪島	珠洲地区	宇出津	七尾地区	本年	前年
定置網									
かたくちいわし					2.4	2.4	70.2	75.0	
するめいか					7.0	3.3	40.1	50.4	29.9
ぶり					0.0	5.0	45.0	50.0	0.2
まあじ					3.4	3.7	4.5	11.7	7.6
めじ(クマガノ)					0.5	5.4	0.7	6.6	
まだら			0.0		0.7	2.8	1.4	4.9	4.4
かわはぎ(ウマヅラ)			0.0		0.1	0.9	2.3	3.3	3.1
さば					0.0	0.2	2.9	3.2	2.7
やりいか					0.4	0.6	1.0	2.1	1.5
まいわし					0.2	0.1	1.5	1.8	3801.5
ふぐ類			0.0		0.3	0.7	0.6	1.7	0.7
すずき			0.0		0.1	0.3	1.0	1.4	0.1
さわら・さごし					0.1	0.6	0.7	1.3	0.1
その他			0.0		1.5	8.9	10.0	20.4	7.3
合計			0.1		16.8	34.9	182.1	233.9	3858.9
まき網									
まあじ	—	19.5			63.7	—	50.0	133.2	
さば	—	50.6			35.7	—	11.3	97.6	
ぶり	—	33.7				—		33.7	52.6
すずき	—	0.5			0.1	—		0.6	
その他	—	0.3			0.4	—	0.4	1.1	0.4
合計	—	104.6			100.0	—	61.6	266.1	53.1
底びき網・ごち網									
あかがれい	21.8	4.1	1.0	7.9	0.2	—	—	35.1	75.4
にぎす	2.1	13.3	2.5	1.0	0.2	—	—	19.1	33.4
あまえび	0.1	1.8	12.7	3.1	0.1	—	—	17.8	4.8
はたはた	3.7	3.0	0.6	1.7	2.9	4.0	—	15.9	17.4
ふぐ類	0.4	0.7	5.9	0.5	—	—	—	7.4	17.6
ずわいがに	0.0	3.8	0.1	0.7	2.3	—	—	6.9	7.9
まだら	0.5	0.9	1.0	3.1	0.6	—	—	6.1	5.8
のとえび(トゲザコエビ他)	0.1	1.9	2.0	0.0	0.1	—	—	4.2	2.4
みずうお(ノケノケ)	0.2	2.5	1.0	0.1	0.1	—	—	3.8	3.5
その他	6.7	8.3	6.9	5.3	1.1	0.5	—	28.6	34.2
合計	35.7	40.3	33.5	23.4	7.6	4.5	—	144.9	202.3
刺網・釣り・その他									
べにずわいがに		31.5	5.0					36.5	25.3
あまえび			19.6			0.0		19.6	13.7
がんど			0.2	12.4	0.3	0.0		13.0	0.5
まだら	0.0		0.5		0.6	3.7	1.1	5.9	4.9
みずだこ		0.0	0.0	4.8	0.1	0.2	0.1	5.2	4.2
やなぎばちめ(ウスマル)	0.1	0.0	1.1	1.8	0.3	0.1	0.2	3.6	3.5
さより				0.0	0.3	3.2	0.0	3.6	2.5
かわはぎ(ウマヅラ)	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	2.9	3.3	2.2
その他	1.6	1.4	4.4	9.4	2.3	9.1	8.0	36.2	46.3
合計	1.8	33.0	30.8	28.5	4.0	16.5	12.2	126.8	103.0
総計	37.5	177.9	64.3	51.9	128.3	55.9	255.9	771.8	4217.3

注:宇出津は松波港を含む、富来・輪島は一部未集計

誕生 石川の新たな特産品「能登とり貝」(2月16日公開セミナー講演概要)

■ 当センターでは、身が大きく肉厚で、甘みが強いことから市場で高い評価を得ている七尾湾産のトリガイの安定供給を目的に、平成22年度から育成技術の開発に取り組み、平成26年度からは漁業者による本格的な育成が開始されました。

■ 育成する種苗は海で安定的に確保することができないため、当センターで4月下旬から大きさ1cm以上にまで育てた種苗を7月に漁業者に配布します。漁業者は、その種苗を床材となるアンストライト(無煙炭)を入れたコンテナに収容し、海面の筏等から水深約10mに垂下して飼育を開始します。トリガイは成長が早く、翌年5月には商品サイズ(8cm程度)になりますが、この間、定期的にコンテナ交換、床材洗浄、収容密度を調整するなどの飼育管理を行います。

■ 育成されたトリガイは「能登とり貝」と命名(商標登録済み)され、天然トリガイと変わらぬ品質から高価格で取引されるようになりましたが、夏場の高水温による斃死など、安定生産に向けての課題もあります。このため、当センターでは育成海域の水温、酸素量、プランクトン量を自動観測し、適正な飼育水深を漁業者に情報提供するシステムの導入といった対策を進めており、今後も石川の新たな特産品として「能登とり貝」の生産拡大に取り組んでいきます。



育成された「能登とり貝」

伝統的な発酵食品「いしる」の魅力 (2月16日公開セミナー講演概要)

■ 能登の「いしる」は、秋田県の「しょつつる」、香川県の「いかなご醤油」と並ぶ日本三大魚醤油の一つとして知られています。平成27年度の生産量は257トンで、自然食品への関心の高まりや業務用調味料としての需要拡大などにより生産量は過去20年間で3倍に増加しています。

■ 「いしる」の原料は魚介類と食塩のみで添加物は使用しません。約1~3年をかけて自然発酵させることでうま味を作り出しており、うま味の指標となるアミノ酸が大豆こいくち醤油の特級クラス以上に多く含まれています。

■ また、他の魚醤油に比べ、疲労回復に効果のあるタウリンや、活性酸素の働きを阻止する物質、血圧上昇を抑制する酵素なども多く含まれています。

■ 「いしる」は、能登の気候風土に適した伝統的な製法を守り製造されています。しかし、需要の増加や販路の多様化に伴い生産拡大や品質の安定化など新たな課題への対応も求められています。

■ 当センターではこれまでも新たな原料を用いた製造技術の開発や、残滓を有効利用するための調味料の開発などに取り組んできました。今後もさらなる研究に取組み生産者を応援していきます。



いしるの製造タンク



いしるの市販品