令和７年６月現地情報

糸魚川駐在

～上越地域でモズク漁解禁～

全国的にモズクと言うとスーパーの鮮魚コーナーでパック詰めになった味付けもずくを想像する方が大半だと思いますが、よくよく見るとそのような商品ではモズク *Nemacystus decipiens* とは別種のオキナワモズク *Cladosiphon okamuranus* が使われていることが多いです。モズクはその名のとおり、海藻類に付着して、つまり藻に付いて繁茂しています。新潟県沿岸ではヤツマタモクなどのホンダワラ類に付着していることが多いように思います。一方で、佐渡を含む新潟県沿岸でモズクと言うと、これらとはまた別種のイシモズク *Sphaerotrichia firma* を指し、初夏の風物詩として多くの方がその水揚げを楽しみにしています。イシモズクは、やはりその名のとおり海底の転石などのイシに付着して繁茂します。梅雨入りしたにもかかわらず夏日となった 6 月 19 日、上越市漁協でもモズク漁が解禁され、荷捌き所では選別作業に追われる方の姿が見られました（図 1）。

漁協から委託を受けているダイバーさんの話によると、今年の直江津や名立におけるモズクの繁茂状況は例年並みとのことでした。しかしながら、他の海域、筒石から糸魚川、親不知、市振にかけては繁茂状況が悪く、不漁であることを多くの漁師さんから聞いています。このような豊不漁のメカニズムを明らかにすることで増養殖への道を切り開き、モズク類の安定的な供給と磯根漁業者の収益安定化・増大を実現するのも県の務めと個人的には思っています。そのためにも、普及員と水産海洋研究所との連携をより強めていきたいと考えています。

余談ですが、私も早速「名立産イシモズク」を入手し、初夏の恵みを享受しました（図２）。シャキシャキとした歯ごたえとツルツルの食感、豊かなうまみがムシムシした熱帯夜を忘れさせてくれました。四季の移ろいと海の恵みに感謝ですね。機会があれば、是非、皆さんもご賞味ください。

図１モズクの選別作業風景

図２名立産イシモズクの酢の物と味噌汁

令和７年６月現地情報

新潟駐在

～南浜朝市で旬の天然イワガキを販売！～

６月 22 日、新潟漁協南浜支所で南浜朝市が開催されました。

今回の注目はこれから旬を迎えるイワガキ！イワガキというと村上の特産品と思い浮かべる方も多いかもしれませんが、新潟市産のイワガキも身が大きくとてもクリーミーな味わいの一品です！南浜のイワガキは、ひとつひとつダイバーの手により採取され、漁師さん達が殻の汚れを落とし、24 時間滅菌海水につけて新鮮・安全な状態で提供されます。朝市が始まるとたくさんの方が列に並び、レモン汁やポン酢を付けて新鮮な生イワガキのおいしさを楽しんでいました。

ほかにもマアジやマダイ、各種水産加工品も売られており盛況のうちに終了となりました。旬のおいしさを発見できる南浜の朝市へ、是非皆さんもお越しください。

南浜の天然イワガキ

南浜朝市の風景

令和７年６月現地情報

村上駐在

～村上地区漁業者が宮城県の漁具仕立工場を視察～

６月３日､村上市と粟島浦村の漁業者で組織される下越地区水産研究協議会のメンバーら 15 名が研究活動の一環として、宮城県にある網漁具専門仕立工場の東北ニチモウ株式会社塩釜工場を視察しました。

視察に参加した漁業者は、底びき網の一種である板びき網漁業を行ってヒラメやカレイ類などの魚をとっていますが､近年､カレイ類の漁獲が減少するなど獲れる魚の変化に直面しています｡宮城県の一部の地区では､既に変化に対応するため板びき網の漁具を改良して操業していました｡今回の視察では､今後の対応の参考とするためにその改良漁具を実際に見て､担当の方から構造等を説明していただきました｡漁具の構造は獲れる魚の種類や量を左右するため漁業者の関心は高く､視察時は改良漁具の細部の構造や素材､海中での動きについて活発に意見交換が行われました。

今回の成果が現場で活かされるようサポートしていきたいと思います｡最後に､視察にご協力いただきました関係者の皆様に感謝申し上げます。

視察の様子

令和７年６月現地情報

佐渡駐在

～赤泊カニフェスタが開催されました！～

６月１日、佐渡市の赤泊港を会場として、赤泊カニフェスタが開催されました。
これは、赤泊カニフェスタ実行委員会が主催、佐渡市が共催し、観光客や島内の方々に向けて赤泊特産のベニズワイガニの販売をメインとして毎年開かれるイベントで、今回で４回目の開催となるものです。

当日は浜茹でベニズワイガニ、カニ甲羅焼き、カニ飯、カニ汁など、ベニズワイガニの調理品のほか、わかめドーナツなどの屋台販売があり、開始時刻前から行列ができるほどの盛況ぶりでした。また、優勝者にカニ１箱が贈呈されるじゃんけん大会、豪華景品がもらえる大声大会があり、「カニフェス最高」と大声で叫ぶ出場者もいました。他にも子供たちによる鬼太鼓やマーチングバンドの演奏もあり、多くの方々が歓声をあげて楽しんでいる様子が見受けられました。

主催者発表で約 3,000 人の来場者が訪れているこのイベントが今後も継続、発展し、より多くの方々に県産水産物が親しまれ、観光客の増加や地域の活性化につながることを期待しています。

赤泊カニフェスタ　会場の様子