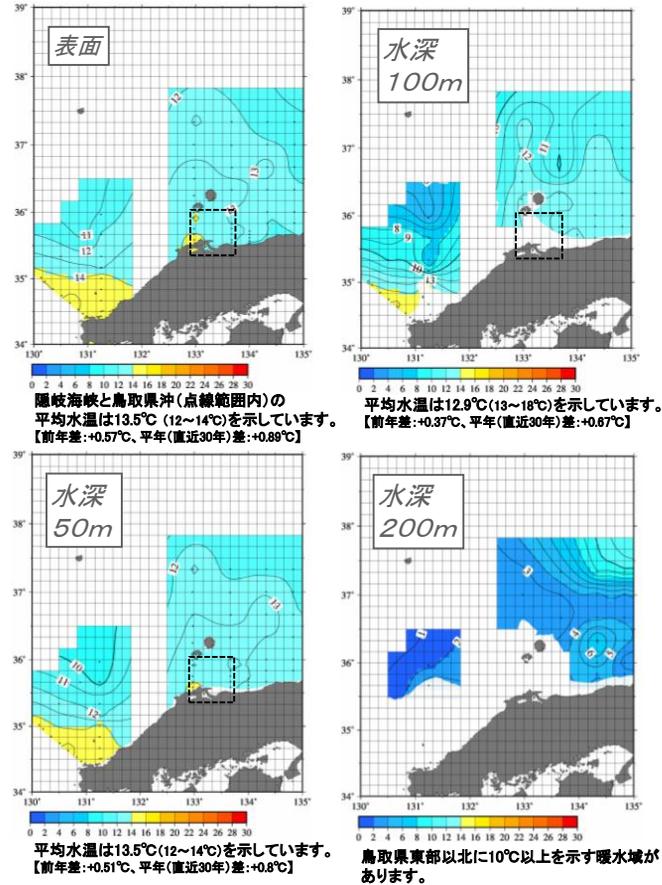
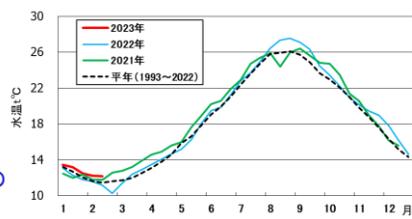




## 鳥取沿岸の水温

鳥取県栽培漁業センター 沈砂槽  
(電話:0858-34-3321)

2月中旬 12.2℃  
平年より 0.7℃高め



### 2月上旬の水塊配置と対馬暖流

鳥根沖冷水域	山口県沖N38° 10' 以北に10℃以下の冷水域が認められます。
隠岐諸島周辺の冷水	隠岐諸島北東N36° 40' 付近に10℃以下の冷水域が認められます。
山陰・若狭沖冷水域	N38° 以北に10℃以下の冷水域が認められます。
対馬暖流の流路	主流は朝鮮半島東岸に沿って北方に向かい、一部が山口県沖の鳥根沖冷水域に沿って東方に流れると考えられます。隠岐諸島北東の冷水域周辺では反時計回りの流れが認められます。

\*県内の漁獲情報については水産試験場ホームページ(鳥取県水産試験場で検索してください)に詳しく掲載しています。是非ご利用ください。

## 水産振興課・漁業調整課

### サメ類の食材としての有効活用

- 近年、サメ類による漁網の破損被害、網にかかった魚の捕食被害等が増加していることから、その対策の一つとして赤碓町漁協では今年度からサメ類の食材としての有効活用について検討を始めました。
- 先進地調査により、漁獲後には早期に内臓除去、海水水で浸漬などの処理することが重要で、鮮度劣化や臭気発生を抑制できることが分かりました。
- 昨秋には漁獲したシュモクザメのフライを試食提供し、8割以上の方から「おいしい」と好評でした。今年2月には琴浦町と連携し、学校給食でサメ料理を提供したところ、7割以上の生徒から「また食べてみたい」との声があり、有効活用の可能性が広がりました。
- 当県ではサメの食文化等が根付いていないため、水揚げされない等の課題がありますが、食材としての有効活用が促進されることで、漁業被害の減少、漁業者の安定操業に繋がることを期待しています。



試食提供に使ったシュモクザメ | ブロックに加工し、真空パックで保存 | サメ給食を食べる児童

## 栽培漁業センター

### クロアワビの標識放流を実施

本県産アワビの漁獲量が近年減少しています。こうした現状の中で、放流したアワビの回収率を把握するため、アバロンタグ®を装着した稚貝を漁業者の方々とともに下表のとおり放流しました。

アバロンタグ®は、ステンレス製の小さな貝類用の名札です。タグに番号が刻印されており、放流履歴はもちろん、産地証明にも役立ちます。

名札のついたアワビを発見されましたら、当センター(TEL:0858-34-3321、担当:福本)までご連絡ください。

放流場所	放流日	平均殻長(mm)	標識個体放流数
赤碓海岸	1/19	40	1,000
中山海岸	2/6	30	1,800



## 水産試験場

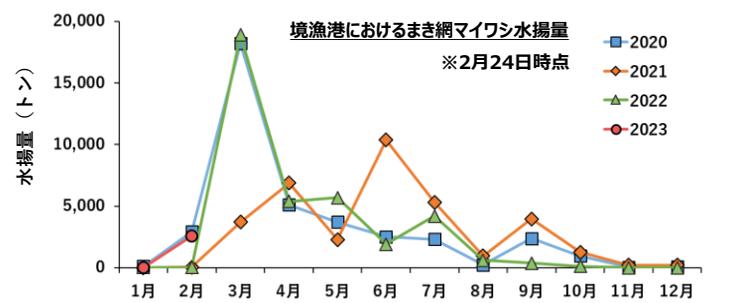
### マイワシ大漁、境漁港大賑わい

2020~2022年と3年連続で豊漁となり、すっかり境港の春の風物詩となったマイワシですが、早くも今年の水揚げが本格化しています。

2月上旬以降、青森県・新潟県・富山県をはじめとする日本海北部で来遊が見られ始め、浜に大量に打ち上がった、定置網に大群が入網するなどして報道を騒がせていたマイワシですが、その群れが徐々に南下し、2月18日頃から境港でも水揚げが始まりました。現在は、連日大漁旗(1千トン/日)の水揚げが続いており、まき網だけでなく定置網での水揚げもみられています。

水揚げされているマイワシは、昨年・一昨年のような体長16~17cm前後の単一組成ではなく、体長16~22cm前後と中・大羽が混ざり、体長のばらつきが大きい組成となっており、これが今年の特徴と言えます。また、うれしいことに脂乗りが良いとの声も聞かれています。

今後はこうした体長のものが6月頃まで、それ以降は今年生まれの小型の0歳魚を中心に増減を繰り返しながらも秋ごろまで獲れ続けると推測されます。



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

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

## 共和水産株式会社

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