

石川県漁海況情報



421号
2019年2月28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

調査船白山丸のアマエビ調査結果（期間:1月19日～26日）

- 2017年生まれの2歳エビの分布量は多めでした。
- 現在の高い水揚量が今後も維持されることが期待できます。

石川県主要港の水揚情報（期間:2月1日～15日）

- 定置網ではカタクチイワシ・ブリ、底びき網ではアカガレイが好調でした。

水産総合センタートピックス

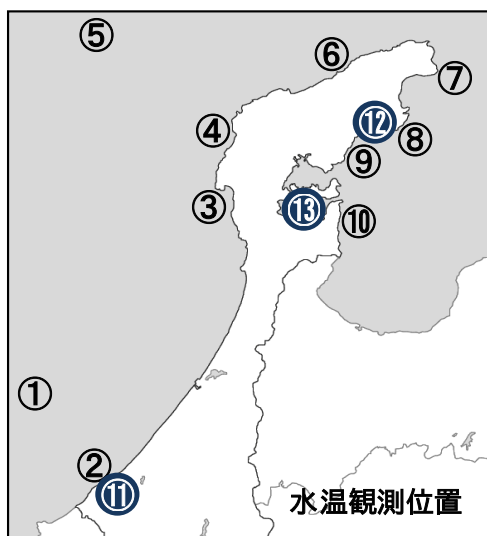
- 「水産総合センター公開セミナーを開催しました」「うみとさかなの科学館」

石川県周辺海域の水温（期間:2月16日～20日）

■ 沿岸の海面水温 2月20日の本県周辺（海岸線より30海里程度）の海面水温は10～11℃台であり、過去5年平均との差は+0.5～+1.0℃程度でした。

■ 沿岸観測ブイの水温 今期の水温は11.1～12.2℃で、2月上旬から約0.9℃低下しました。前年同時期との差は+0.7～+1.6℃、過去3年平均との差は+0.1～+0.6℃でした。

■ 港内の水温 今期の水温は8.8～11.8℃で、前年同時期との差は+0.5～+2.2℃、過去3年平均との差は-0.7～+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 2/16～2/20	前年差	過去3年 平均差
① 橋立沖	12.2	+0.8	+0.3
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	11.3	+1.6	+0.6
⑧ 小浦沿岸	11.5	+1.2	+0.5
⑨ 鶴川沿岸	11.4	+1.1	+0.4
⑩ 岸端沿岸	11.1	+0.7	+0.1

港内の水温（深度1.5m・午前9時の値）

観測位置	5日間平均 2/16～2/20	前年差	過去3年 平均差
⑪ 橋立港	10.4	+1.0	+0.3
⑫ 宇出津港	11.8	+2.2	+0.9
⑬ 石崎港	8.8	+0.5	-0.7

調査船白山丸のアマエビ調査結果（期間：1月19日～26日）

■ 調査船白山丸は1月19日～26日に金沢沖の水深375～500mの海域でアマエビ（標準和名：ホッコクアカエビ）の分布量調査を行いました。この調査は冬期と夏期の年2回実施しており、金属枠に袋網をつけた漁具を30分間曳網し、今後漁獲対象になる小型エビ（若齢エビ）の資源量を調べています。

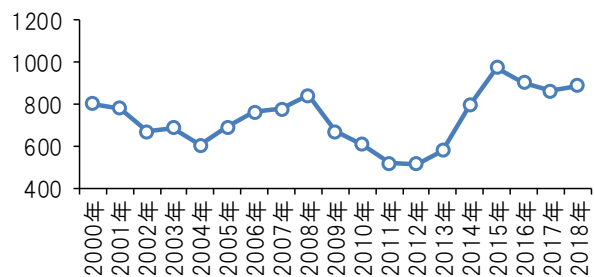
■ 2歳エビ（2017年生まれ）は2018年の夏期調査に引き続き多く採集されており、1回曳網当たり121尾採集されました。今回は荒天の合間をぬっての調査となったため、全体的に採集尾数は少なくなりましたが、それでも2歳エビは3歳、4歳エビより多く採集され、比較的資源量が多いと考えられます。

■ 昨年のアマエビの県内漁獲量は、豊漁であった2015年よりは減少したものの、高水準を維持しています。近年の漁獲を支えてきた2010年生まれと2011年生まれに代わり、昨年から2014年生まれが本格的に漁獲加入しており、今後も好漁が続くものと見込まれます。

冬期調査における年齢別アマエビ採集尾数（尾/網）

調査年	2歳	3歳	4歳
2010年	104	12	65
2011年	74	122	27
2012年	523	98	62
2013年	232	308	100
2014年	108	310	325
2015年	113	205	299
2016年	247	33	65
2017年	62	256	42
2018年	57	49	99
2019年	121	41	91

単位(トン) 主要10港のアマエビ漁獲量



石川県主要港の水揚げ状況（期間：2月1日～15日）

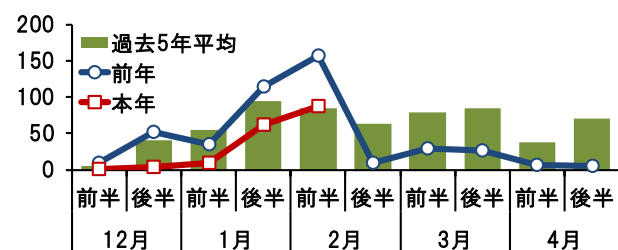
■ **定置網** カタクチイワシ・ブリ・ウルメイワシは前年を上回り、マイワシ・カワハギは前年を下回りました。スルメイカは87トン水揚げされました。12月前半から2月前半までの累計は163トンで、前年（368トン）および過去5年平均（280トン）を下回りました。

■ **まき網** ブリ・サバ主体の水揚げで、前年を上回りました。

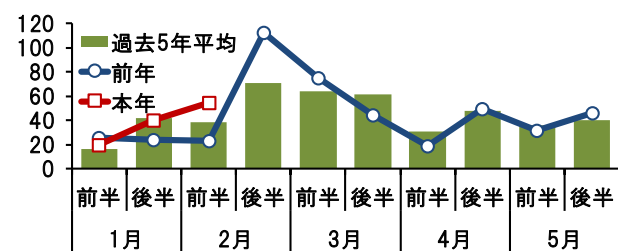
■ **底びき網・ごち網** アマエビ・ニギス・ズワイガニは前年を上回りました。アカガレイは55トン水揚げされました。1月前半から2月前半までの累計は114トンで、前年（73トン）および過去5年平均（97トン）を上回りました。

■ **刺網・釣り・その他** ベニズワイガニ・マダラ・アマエビ・カワハギは前年を上回りました。

単位(トン) 定置網のスルメイカ水揚量



単位(トン) 底びき網のアカガレイ水揚量



集計期間 2月1日～2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					42.9	33.6	351.7	428.3	1.6
ぶり					1.3	54.5	52.4	108.2	19.9
するめいか					0.9	4.8	81.3	87.0	157.4
まいわし					19.3	2.6	10.9	32.8	874.7
かわはぎ(ウマグラ)					0.3	5.5	12.7	18.5	40.7
うるめいわし					0.1	4.1	11.8	15.9	0.4
さば					3.1	1.7	8.4	13.2	28.8
まあじ					2.4	4.7	6.0	13.1	33.7
まだら			0.2		2.3	3.0	5.1	10.6	7.5
やりいか					1.0	2.0	5.7	8.7	2.7
ふくらぎ・こそくら					0.2	5.5	1.9	7.5	8.0
めじ(ウマガロ)					0.2	1.0	2.9	4.1	
さわら・さごし					0.5	1.1	2.0	3.6	1.1
その他			0.1		1.4	27.4	14.8	43.8	19.4
合計			0.3		75.9	151.6	567.4	795.2	1196.0
まき網									
ぶり	—	85.7				—		85.7	50.3
さば	—	63.4				—		63.4	
がんど	—	16.5				—		16.5	
まあじ	—	5.8				—		5.8	
その他	—	0.4				—		0.4	0.0
合計	—	171.7				—		171.7	50.3
底びき網・ごち網									
あかがれい	45.0	5.2	4.0		0.6		—	54.7	23.2
あまえび	0.6	6.7	17.9		0.0		—	25.2	20.3
にぎす	0.8	3.9	10.2				—	14.9	7.0
ずわいがに	0.4	7.0	0.3		3.2		—	11.0	5.3
まだら	3.3	1.5	1.8		1.8	0.1	—	8.4	3.9
のとえび(トゲザコヒ他)	0.1	4.2	4.0		0.1		—	8.3	4.9
はたはた	0.7	1.3	1.0		0.7	3.0	—	6.6	1.2
ふぐ類	0.0	0.0	4.4				—	4.5	0.2
みずうお(ノケンゲ)	0.1	1.1	1.6				—	2.8	6.1
その他	6.2	4.3	4.1		0.9	0.3	—	15.9	5.9
合計	57.1	35.1	49.5		7.3	3.4	—	152.4	78.1
刺網・釣り・その他									
べにずわいがに		45.2						45.2	17.3
まだら			0.9		6.1	24.8	3.6	35.3	14.7
あまえび			20.1			0.0		20.1	4.9
かわはぎ(ウマグラ)		0.0			0.0	5.3	1.5	6.8	1.4
ぶり					0.1	0.1	3.1	3.3	0.0
なまこ			0.0		0.3	1.5	0.9	2.7	1.2
まだこ					0.1	1.2	0.9	2.2	1.3
あかがれい			0.8		0.1	0.6	0.1	1.7	2.8
その他	0.0	1.9	1.8		2.9	11.5	5.9	24.1	18.8
合計	0.0	47.1	23.7		9.7	44.9	16.0	141.4	62.5
総計	57.1	254.0	73.4	0.0	92.9	199.9	583.4	1260.7	1386.9

注:宇出津は松波港を含む、富来・輪島は一部未集計

水産総合センター公開セミナーを開催しました

■ 当センターでは昨年度から、より広く県民の皆さんに日頃の研究成果や活動内容を知っていただくため、一般の方も参加できる公開セミナーを開催することとし、今年度は平成31年2月16日(土)に金沢みなと会館(金沢市無量寺町)で昨年度より15名多い60名の参加をいただき開催しました。

■ 内容は、時代が平成から新しい時代を迎えることに当たり「いしかわの魚の魅力、今そして未来」と題し次の演題(発表者)で発表しました。

- ① いしかわの魚の移り変わり(海洋資源部 原田浩太郎)
- ② 誕生 石川の新たな特産品「能登とり貝」(生産部 海田 潤)
- ③ 能登の伝統的な発酵食品「いしる」の魅力(技術開発部 小谷美幸)
- ④ アユは海からやってくる、遡上量予測の試み(内水面水産センター 増田泰隆)

■ さらに、特別講演として石川県羽咋市ご出身で宮城大学の西川正純教授から、健康な生活に向け石川で漁獲される魚を例に、魚の持つ栄養素・機能性をはじめ魚食の重要性などについて「健康へのパスポート 石川の魚」と題し講演していただきました。

■ 参加者の皆さんにアンケート(回収率87%)をさせていただいたところ、「トリガイの育成方法やアユの生態が勉強になった」、「魚を食べることの重要性が判った」など、全体を通して約80%の方から満足との回答をいただきましたが、「もう少し掘り下げた内容を聞きたかった」、「暗くてメモが取りづらい」、「カキや海藻を聞きたい」など貴重なご意見やご要望もいただきました。今後も、こうした意見などを参考にさせていただきながら、セミナーの充実に努めていきたいと考えております。

■ 発表の内容については、今後、この漁海況情報でも逐次報告していく予定です。

うみとさかなの科学館

■ 石川県海洋漁業科学館(通称「うみとさかなの科学館」)は当センターの附属施設として、石川県でとれる魚や海などについて、展示物や映像をみながら楽しく学ぶことができる施設です。また、海藻や貝殻など海の素材を活用した月替わりの工作に加え、周年行っている(要予約)「イカとっくり」「ガラス玉編み込み」工作も行っています(写真参照)。



うみとさかなの科学館外観



イカとっくり



ガラス玉編み込み

■ 入館料、工作費用いずれも無料です。季節柄、出かける機会も増えて来る時期です。また、春休みや新年度の予定を立てる時期でもあります。当館のご利用についてご検討いただければ幸いです。職員一同心よりお待ちしております。

■ なお、現在、入口につながるスロープの改修工事を行っており(工期:3月22日まで)、入館に際しご不便をお掛けしますがご理解の程よろしく申し上げます。

■ 科学館基本情報

開館時間:9:30~16:30 休館日:毎週月曜日(祝日の場合は開館)

問い合わせ:0768-62-4655

HP:<http://www.pref.ishikawa.lg.jp/suisan/center/kagakukan/toppage.html>