

# 「湖の幸」に「同、礼！」

浜名湖は、魚介類の生育にとって必要な栄養や安全が整った環境にあり、高い漁獲量と高品質の浜名湖ブランドにつながっています。

しかし、それらを保護・維持したり、市場に提供したりする人たちの尽力があることも忘れてはなりません。今回は、浜名湖の「湖の幸」について「静岡県水産技術研究所 浜名湖分場」でお話を伺いました。

## 浜名湖と 人と魚介のいい関係

平成23年の浜名湖における総漁獲量は4978トン。その内のアサリ漁量は96%にあたる4776トンで、主要魚種の中で一番。湖南部の湖底は波穏やかで浅い砂地であり、餌がとどまりやすい条件もあって、アサリがすむのに適しています。

この豊漁を支える漁業関係者の特徴的な取り組みは、アサリを好んで食べる肉食性のツメタガイの駆除が挙げられます。ツメタガイの産卵の盛んな時期にアサリ漁業者総出で卵塊(複数の卵のかたまり)の集中的な駆除を行っています。その他、漁獲量や漁獲サイズの自主的な制限などを設けて、資源の保護に取り組んでいます。

また、カキの養殖では収穫までのおよそ一年半の間、カキを船に乗せて湖内の南と北にある養殖場を行ったり来たりさせています。夏期は高温と酸素の不足を避けるため潮通しのよ

い湖南部で、秋になると植物プランクトンが多い湖北部に移動して養殖されます。手間暇かけて育てられたカキは身が大きく、ミネラルを多く含んだ深みのある味わいで知られています。

そして、浜名湖および遠州灘では、クルマエビやトラフグなど、生まれてから稚エビや稚魚になるまでの間を人間の手で育ててから放流し、自然界で大きく育つてから漁獲する栽培漁業が行われています。幻のカーと呼ばれるノギリガザミ(トーマンガ)もそのひとつ。希少で、一匹数千円で取引されるため、一般家庭の食卓ではなかなかお目にかかれないことが、幻と言われるゆえんかもしれません。

## 「浜名湖うなぎ」の ブランドを守りぬこう！

「ウナギ養殖発祥の地」に恥じないウナギを生産することに関係者は使命を感じています。浜名湖や天竜川など県内で採捕されたシラスウナギ(稚魚)を利用することを基本とし、

ウナギ養殖発祥から続く伝統の技と研究開発された最新の技術を生かした飼育管理により、おいしくて安全な養殖ウナギを生産しています。

また、製品(活鰻「活きたままのウナギ」や、かば焼きなどの加工品など)から種苗(シラスウナギ)までさかのぼって、使用した飼料、池、飼育用水などの生産履歴を追跡できる仕組み(トレーサビリティ)にも取り組んでいます。

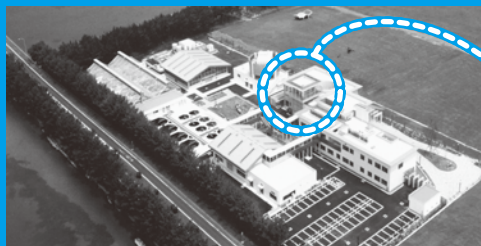
彼らの安全な農林水産物を作るシステムにより生産を行っている活動は、静岡県が認証する「しずおか農林水産物認証」の基準に適合しています。水産物に関する認証制度は、日本では静岡県のみ。現在、認証を受けた水産物は、ウナギ養殖の3件で、最初に取得したのが、浜名湖うなぎの生産者団体である『浜名湖養魚漁業協同組合』です。

浜名湖ブランドは、こういった漁業関係者の日々の取り組みや、それを支える静岡県水産技術研究所の試験研究などによって維持・発展させています。

今回、お話を伺った研究所に併設する浜名湖体験学習施設 ウォットは、浜名湖の平均水深と同じ、5メートルの水槽や魚と触れ合える水槽などが人気の水族館。小さな子どもでも、楽しみながら浜名湖を理解することができま

浜名湖が  
よくわかる!

## 浜名湖体験学習施設 ウォット



静岡県水産技術研究所 浜名湖分場

MAP/D-3

〒431-0214 浜松市西区舞阪町弁天島5005番地の1  
TEL/053-592-2880 <http://www.orange.ne.jp/~uotto/>  
大人300円、高校生以下、70歳以上、障がいのある人および介護者は無料。