

No.39 地魚を美味しく簡単に食べる方法を知りたい

最初の相談先	所属漁協 普及員（水産試験場） 県の事業担当者		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> その他 (水試HP) </div>
県の担当グループ	水産試験場 管理普及部	TEL 029-262-4158	
事業名	—	事業の所管機関	茨城県水産試験場

事業の概要

[事業主体]

茨城県水産試験場

[事業内容]

水産職員が、地魚に親しんでいただきたい、家庭で楽しみながら味わっていただきたいとの思いを込め、「ひとくちメモ」を添えた地魚レシピをつくりました。

水産試験場ホームページに掲載されていますので、ぜひご覧ください。

- 検索サイトで「いばらきの魚 おいしく食べ ciao！（地魚レシピ集）」を検索
- 茨城県のホームページ（トップページ）からお進みください。

場所；トップページ > 茨城を創る > 農林水産業 > 水産業 > 茨城県水産試験場
> 管理普及部 > いばらきの地魚 おいしく食べ ciao！

URL；<https://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/kanri/recipe/recipe-top.html>



No. 40 水産に関する試験研究の成果を知りたい

最初の相談先	所属漁協 普及員（水産試験場） 県の事業担当者	その他 (県HP)	
県の担当グループ	水産試験場 管理普及部	TEL : 029-262-4158	FAX : 029-263-0414
事業名	—	事業の所管機関	茨城県水産試験場

事業の概要

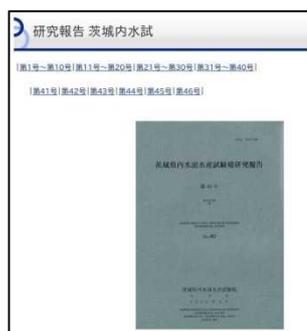
- [事業主体] 茨城県水産試験場
- [事業内容] 水産試験場の各種研究成果をホームページに掲載しています。
- [掲載内容] 「茨城県水産試験場研究報告・事業報告」として、公表しています。
1. 研究報告
昭和25年以降の研究成果をまとめています。
 2. 事業報告
各部の事業結果をまとめています。

[URL] [http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/
kanri/kenkyuhokoku/kenkyuhokokulist-top.html](http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/kanri/kenkyuhokoku/kenkyuhokokulist-top.html)



※平成25年度以前の内水面関係の研究報告は「内水面支場研究報告」（内水面支場HP）をご覧ください。

<http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/naisuishi/bullechin/bullechintop.html>



No. 41 水産関係の調査・研究内容に関する話題を知りたい

最初の相談先	所属漁協	普及員（水産試験場）	県の事業担当者	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> その他 (県 HP) </div>
県の担当グループ	水産試験場 内水面支場	管理普及部	(管理普及部) TEL 029-262-4158 FAX 029-263-0414 (内水面支場) TEL 0299-55-0324 FAX 0299-55-1787	
事業名	—	事業の所管機関	茨城県水産試験場	

事業の概要

[事業主体] 茨城県水産試験場

[事業内容] 調査・研究に取り組んでいる内容について情報を提供します。

[URL]

- ・水産の窓

<http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/kanri/mado/mado-top.html>



- ・内水面支場のコンテンツ

<https://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/naisuishi/index.html>



[検索キーワード] 「茨城県水産試験場」、「水産の窓」、「内水面支場のコンテンツ」

No. 42 見慣れない水生生物が捕れたので名前を知りたい

最初の相談先	所属漁協 普及員（水産試験場） 県の事業担当者 その他（水試職員）		
県の担当グループ	水産試験場 内水面支場	(海産生物 定着性資源部) TEL 029-262-4157 (" 回遊性資源部) TEL 029-262-4172 (淡水生物 内水面資源部) TEL 0299-55-0324	
事業名		事業の所管機関	茨城県水産試験場

事業の概要

[事業主体] 茨城県水産試験場・内水面支場

[事業内容] 海で見たことのない水生生物が採れた時は水産試験場に、河川・湖沼で見たことのない水生生物が採れた時は内水面支場にお問い合わせ下さい。
職員の知識や文献等の情報を基に名前などを調べます。

[事業の仕組み]

①名前の分からない
生物を採捕



ハシキンメ



イトマキミヤシロ



②水試・内水支で調査



③結果報告



No. 43 茨城県海域の水温等の情報を知りたい

最初の相談先	所属漁協	普及員（水産試験場）	県の事業担当者	その他 (県 HP)
県の担当グループ	水産試験場	回遊性資源部 漁業無線局	(回遊性資源部) TEL 029-262-4172 FAX 029-263-0414 (漁業無線局) TEL 029-273-7911 FAX 029-270-1480	
事業名	—		事業の所管機関	茨城県水産試験場

事業の概要

[事業主体] 茨城県水産試験場

[事業内容] 漁業の操業等に必要な地先水温、調査船による沿岸～沖合域の海洋観測データ、人工衛星による水温画像など情報提供しています。

[URL]

- ・海洋観測調査結果、那珂湊定地水温、会瀬定置水温（外部サイト）
- ・三陸・常磐・房総海域における海況速報
- ・人工衛星画像情報

<http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/kaiyu/kaikyosokuho/kaikyosokuho.html>

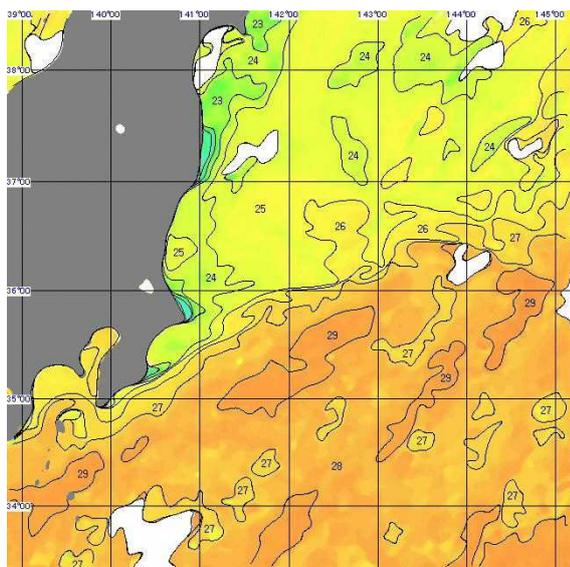
(以上は QR コード①より閲覧できます)

- ・水産試験場 Facebook（QR コード②）

<https://www.facebook.com/ibarakisuisshi/>

[検索キーワード] 「茨城県水産試験場」、「水温」、「人工衛星画像」

[広報の例] 人工衛星水温画像



QR コード①



QR コード②



No. 44 沿海の水揚げ状況を知りたい

最初の相談先	所属漁協 普及員（水産試験場）	県の事業担当者	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> その他 (県 HP) </div>
県の担当グループ	水産試験場 回遊性資源部 漁業無線局	(回遊性資源部) TEL 029-262-4172 FAX 029-263-0414 (漁業無線局) TEL 029-273-7911 FAX 029-270-1480	
事業名	—	事業の所管機関	茨城県水産試験場

事業の概要

[事業主体] 茨城県水産試験場

[事業内容] 平成2年に運用を開始した「漁獲情報収集システム」による集計結果や日別の船曳網水揚げ量、TAC対象種の水揚げ状況をお知らせしています。

[URL]

- ・ 漁況の特徴（漁海況速報の裏面）

<http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/gyogyo/data/gyokaikyo/gyokaikyou-sokuhou.html>



- ・ 船曳漁況速報

<http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/kaiyu/funabiki/funabiki-toppage.html>



- ・ 漁獲可能量（TAC）制度情報

<http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/gyogyo/gyomusen-top.html>



[検索キーワード]

「茨城県水産試験場」、「漁海況速報」、「船曳網」、「漁獲可能量（TAC）」

No. 45 沿岸の魚種別の資源状況を知りたい

最初の相談先	所属漁協 普及員 (水産試験場)	県の事業担当者	その他 (水試HP)
県の担当グループ	水産試験場 定着性資源部 回遊性資源部	(定着性資源部) TEL 029-262-4157 (回遊性資源部) TEL 029-262-4172	
事業名	—	事業の所管機関	茨城県水産試験場

事業の概要

[事業主体] 茨城県水産試験場

[事業内容] 水産試験場では重要な魚介類について漁獲量や資源状況の動向を調べています。得られた情報は、資源管理型漁業の推進や、操業の効率化に役立てて頂くための情報として公表しています。

[広報内容] 水産試験場 HP の「茨城県産重要魚種の生態と資源」では、ヒラメやカレイ類、イワシ、サバ、鹿島灘はまぐりなど、重要な種の生態と近年の漁獲量や資源に関する情報を掲載しています。

[URL] 茨城県産重要魚種の生態と資源

<http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/suishi/teichaku/juuyogyoshu-seitai-shigen.html>

[検索キーワード] 「茨城県水産試験場」、「生態と資源」

ヒラメ



生態的特徴等

【生態】

沖縄を除く日本沿岸から朝鮮半島および樺太に分布。主に、水深 100 m 以浅の砂地に生息する。稚魚期には、アミを捕食しているが、成長に伴って強い魚食性を示す。成長が早く、1 歳で全長 30 cm、3 歳で 45 cm ほどになり産卵親魚となる(図 1)。全長 40 cm 前後の物は「ソゲ」と呼ばれる。寿命は、雄 10 年以上、雌 20 年以上。栽培漁業対象種として H7 年以降、毎年全長 10 cm の稚魚数十万尾を放流している。「茨城県のさかな・旬のさかな(秋)」「プライドフィッシュ」に選定されている。

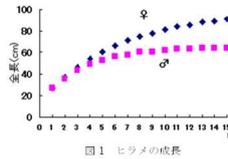


図 1 ヒラメの成長

【漁法と盛漁期】

主に、底曳網で漁獲され、固定式刺網(建網)や曳釣りなどによっても漁獲される。

【利用】

刺身や寿司ネタのほか、煮つけやフライにも利用される。茨城沖で漁獲されたものは常磐ものとして品質が評価されている。

資源水準高いが横ばい傾向

(漁獲量) H 元年以降、200-250 トンの水準で推移してきたが、H23 年以降増加し、近年は 450 トン以上の漁獲が続いている(図 2)。
(加入量) H22 年に大規模な卓越年級が発生し、その後、継続的に稚魚の良好な発生が続いていることから(図 3)、今後、資源の増加が期待される。
(水準と動向) 漁獲量の推移から資源量は高位、また、動向は最近 5 年間の漁獲量の推移から横ばいと判断した。

水準



動向

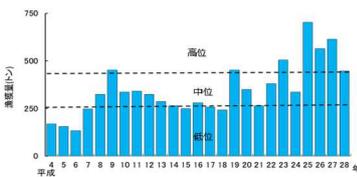


図 2 ヒラメの漁獲量(農漁, 個人)

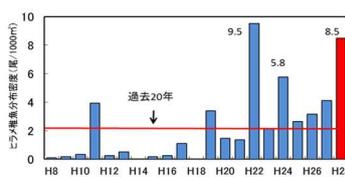


図 3 ヒラメ稚魚の発生量の推移(水産試験場調査結果)

【全国の漁獲動向】

- ・茨城県では那珂湊、平潟、大津など底曳網の基地が多い。
- ・H27 年は全国的に、1 位：宮城、2 位：青森、3 位：北海道に次いで茨城は 4 位の漁獲量。

現在 計33種

定着性資源 21種	
ヒラメ	ヤナギムシガレイ
マコガレイ	エゾアワビ
マガレイ	シライトマキバイ
イシガレイ	チョウセンハマグリ
ユメカサゴ	ウバガイ
キアンコウ	ヤナギダコ
アオメソ	ヤリイカ
ムシガレイ	マダコ
ババガレイ	キチジ
マアナゴ	マダイ
イセエビ	

回遊性資源 12種	
マイワシ	カタクチイワシ
マサバ	イカナゴ
シラス	イシカワシラウオ
カツオ	サヨリ
サンマ	ブリ
マアジ	スルメイカ

QR コードまたは検索



茨城水試 生態と資源

検索

No. 46 今年、ワカサギがどのくらい獲れるのか知りたい

最初の相談先	所属漁協 普及員（水産試験場） 県の事業担当者	その他 (水試 HP)
県の担当グループ	水産試験場 内水面支場	(内水面資源部) TEL 0299-55-0324 FAX 0299-55-1787
事業名	—	事業の所管機関 茨城県水産試験場

事業の概要

[事業主体] 茨城県水産試験場内水面支場

[事業内容] 当年のワカサギ資源評価結果を例年、漁開始前（7月上旬）にホームページに掲載しています。

漁開始日（7/21 定例日）における魚体サイズ情報も同様に掲載しています。

[URL] <http://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/naisuishi/wakasagihome.html>



茨城県水産試験場内水面支場ワカサギのページ（漁期前調査等の情報）

新着情報

- ★ 令和4年7月25日 PDF 令和4年度ワカサギ漁解禁日における魚体情報について (PDF: 231KB) New!!
- ★ 令和4年7月25日 PDF 令和4年ワカサギ漁期前調査結果報告 (PDF: 827KB) New!!
- ★ 令和4年7月25日 PDF 霞ヶ浦北浦におけるワカサギの餌料環境について (PDF: 435KB) New!!
- ★ 過去の情報
- ★ PDF 令和3年度ワカサギ漁解禁日における魚体情報について (PDF: 515KB)
- ★ PDF 令和3年ワカサギ漁期前調査結果報告 (PDF: 501KB)
- ★ PDF 霞ヶ浦北浦におけるワカサギの餌料環境について (PDF: 381KB)
- ★ PDF 2020年度ワカサギ漁解禁日における魚体情報について (PDF: 302KB)

No. 47 夏季の霞ヶ浦北浦における酸素状況を知りたい

最初の相談先	所属漁協 普及員（水産試験場）	県の事業担当者	その他 (水試HP)
県の担当グループ	水産試験場 内水面支場	(増養殖部) TEL 0299-55-0898 FAX 0299-55-1787	
事業名	—	事業の所管機関	茨城県水産試験場

事業の概要

[事業主体] 茨城県水産試験場内水面支場

[事業内容] 例年7月～9月末まで水産試験場内水面支場棧橋における環境情報（水温及び溶存酸素量）をホームページに掲載しています。

[URL] <https://www.pref.ibaraki.jp/koi/koihome.html>



[県ホームページでの情報掲載の例]

茨城県
Ibaraki Prefectural Government

トップ

- 茨城を創る
- 茨城で暮らす
- 茨城を楽しむ
- 茨城で学ぶ
- 茨城を知る

内水面支場のコンテンツ

- 茨城県水産試験場内水面支場場所・交通案内
- 研究報告 茨城内水試
- かわら版 茨城内水試
- 霞ヶ浦北浦・魚をめぐるサイエンス
- 霞ヶ浦北浦と利根川の年表

水面支場コイのページ

シェア0 ツイート

茨城県水産試験場内水面支場コイのページ



霞ヶ浦の酸素情報を掲載しています!!

平成30年度 茨城県水産試験場内水面支場棧橋の環境情報(酸素情報等)

直近の状況

<p>茨城で学ぶ</p> <p>茨城を知る</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p style="font-size: x-small; text-align: center;">サイトの利用案内</p> <p style="font-size: x-small; text-align: center;">本庁各課・出先機関</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">月日</th> <th style="width: 15%;">水深1m 水温 (°C)</th> <th style="width: 15%;">水深1m 溶存酸素量 (mg/L)</th> <th style="width: 15%;">水深4.5m 水温 (°C)</th> <th style="width: 15%;">水深4.5m 溶存酸素量 (mg/L)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>7月1日</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7月2日</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7月3日</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7月4日</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7月5日</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7月6日</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7月7日</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	月日	水深1m 水温 (°C)	水深1m 溶存酸素量 (mg/L)	水深4.5m 水温 (°C)	水深4.5m 溶存酸素量 (mg/L)	7月1日					7月2日					7月3日					7月4日					7月5日					7月6日					7月7日				
月日	水深1m 水温 (°C)	水深1m 溶存酸素量 (mg/L)	水深4.5m 水温 (°C)	水深4.5m 溶存酸素量 (mg/L)																																					
7月1日																																									
7月2日																																									
7月3日																																									
7月4日																																									
7月5日																																									
7月6日																																									
7月7日																																									