

目 次

韓国製バイ籠のズワイガニ類に対する漁獲特性と混獲防止策の検討 養松郁子（資源管理部・資源生態グループ）	3
東シナ海の影響を受ける日本海対馬暖流域の栄養塩環境 児玉武稔（資源環境部・生物生産グループ）	6
トリガイ稚貝の摂餌量と成長との関係 竹内宏行（資源生産部 資源増殖グループ）、 長副聡（西海区水産研究所 有明海・八代海漁場環境研究センター）	9

表紙の解説

京都府宮津湾でのトリガイ養殖

写真提供 本藤 靖氏（宮津市トリガイ養殖漁家）

トリガイは寿司ネタなどに使われる高級な二枚貝です。京都府では全国に先駆けてトリガイの養殖に成功し、大型の貝を「丹後トリガイ」としてブランド販売しています。

トリガイの養殖では、砂を敷いたコンテナに稚貝を入れて、水中に吊るして約1年間育てます。大きく美味しいトリガイを育てるためには、容器と砂が汚れたままにならないように何度も交換、洗浄しなければなりません。この作業は重労働ですが、漁業者の方々は養殖方法に改良を加えながら、美味しいトリガイを消費者に届けるために頑張っています。