

研究報告掲載報文要旨

若狭湾西部海域における褐藻クロメの分布特性および季節的消長

西垣友和, 道家章生

若狭湾西部海域におけるカジメ属褐藻クロメの生態を把握することを目的として、磯葛島南東岸においてクロメの分布特性および季節的消長を調査した。クロメは水深3m以深で分布が確認されたが、水深4.5m以浅では主として多種のホンダワラ科海藻類の混生群落で、それ以深ではクロメ、ヤナギモク、ノコギリモクを主体とした混生群落が認められた。クロメの中央葉長、最大側葉長および湿重量は、初夏(5~6月)に最大となり、その後末枯れによって減少し、冬(12~2月)に最小となる季節変動を示した。子嚢斑の形成される成熟期は10~12月(盛期は11月)であった。

低塩分がトリガイの生残に及ぼす影響

谷本尚史, 田中雅幸, 久田哲二, 大畑亮輔, 今西裕一

低塩分がトリガイの生残に与える影響を調べるため、66%(塩分約22)および50%(塩分約17)に希釈した海水にトリガイを曝露し、サイズ別、水温別に生残状況を調べた。その結果、66%海水中では、水温20℃または25.1~26.4℃ではいずれのサイズでも対照区との間で生残率に差はなかったが、水温28℃では曝露後4日以内に全滅した。50%海水中では、サイズや水温に関わらず全滅した。これより、トリガイは塩分17には耐性を持たず、塩分22には水温20~26℃までであれば耐性を持つが、28℃以上では致死的な影響を受けることが明らかにされた。

ELISA法を用いた麻痺性貝毒プランクトンの毒量測定

尾崎 仁, 中西雅幸

2014年7~12月に、若狭湾西部海域において採取された麻痺性貝毒原因種である*G. catenatum*細胞を用いて、ELISA法により23検体の1細胞当たりの毒量を調べた。定量された毒量はND~135 fmol PD-STXeq./cellであり、水温の低下する11月以降から毒量の増加傾向が見られた。毒量の低い時期であっても100 cells程度の少量の細胞数で定量可能なことから、本手法は麻痺性貝毒プランクトンの毒量を測定するツールとして有効であると考えられた。

京都府沖合における夏期の底魚群集構造(短報)

野口俊輔

京都府沖合における底魚群集構造を明らかにするため、経ヶ岬以東および以西の2ラインに計11調査区を設定し、2008~2013年のそれぞれ6~8月に海洋調査船「平安丸」の桁曳網による底魚類の採集調査を行った。各調査区の特徴を示す指数から、群集構造は水深が深くなるにつれ複雑な構造から単純な構造に変化すると示唆された。種組成の類似度に基づくクラスター分析

の結果、大陸棚から大陸斜面にかけて東西で異なるクラスターが見られた。また、本研究結果と過去の群集構造と比較したところ、種組成に大きな違いはないものの、群集の分布域は変化していた。

若狭湾西部海域におけるアイゴによる海藻および海草の摂食(短報)

道家章生, 鈴木千恵

宮津市長江地先の藻場において、9月と11月に海藻および海草のアイゴによる摂食痕の有無を調査した結果、アイゴによる摂食が発生していること、ホンダワラ科海藻6種で種や時期によりその程度が異なること、アマモも嗜好性の高いホンダワラ科海藻と同程度の摂食を受けることが明らかとなった。同地先の小型定置網では、7月下旬から8月上旬にのみ尾叉長200 mm前後のアイゴが出現した。その後、9月上旬から尾叉長50~110 mmの個体群が11月にかけて成長しながら出現したことから、同地先での海藻および海草の摂食は、これらの個体群によるものと推察された。

トリガイ養殖における清掃作業と低密度飼育の有効性(短報)

大畑亮輔, 田中雅幸, 今西裕一, 久田哲二, 尾崎 仁

近年トリガイ養殖で頻発している夏期の成長停滞、大量死亡の防除策として清掃作業と低密度飼育の有効性を飼育試験により検証した。1コンテナに25個体収容し毎週コンテナの清掃作業を行った区(観察区)は、1コンテナの収容数を100個体から40個体に調整し概ね1ヶ月毎に清掃作業を行った区(高密度区)や1コンテナに25個体収容し高密度区と同じ頻度で清掃作業を行った区(低密度区)に比べ、高率で生残した。また、低密度区の生残率は観察区より低く、高密度区より高かった。これらのことから、適切な清掃作業や低密度飼育は、高水温期の生残率の低下を防ぐため有効であると推察された。

京都府産サワラの流通実態(資料)

望月政志

本研究では、京都府にとって主要魚種であるサワラの流通実態について調査し、取扱量、流通ルートおよび流通形態などについて明らかにした。その結果、舞鶴市場が京都府全体の取扱量の約6割を占めており、主な産地市場となっていた。京都府産サワラの流通経路は、産地仲買業者によって競り入れられた後、産地仲買業者から府漁協に販売され流通する場合と府漁協に販売されずに流通する場合に大別された。府漁協が取扱うサワラは府全体の3割近くに相当し、7割以上に相当する分が府漁協を介さずに産地仲買業者から産地外へと流通していた。