

なるほど！うみはく

特別展
「三重県のさかな伊勢エビ」

市立海の博物館 ☎ (32) 60006

vol. 18

伊勢エビは「三重県のさかな」に指定され、市内でも漁獲が盛んな、地域を代表する海産物です。おいしい食材であることはもちろん、長寿や幸福の願いを込めるアイテムとして、祝い膳や慶事の飾りに利用するなど、日本人の生活、文化と多様に関わってきました。

《付帯事業》
①三重県のさかな・伊勢エビ料理教室
基本的な調理方法や、よりおいしくするコツを学びます。

とき 10月28日(土)
午前10時～午後1時
参加料 2500円
定員 15人(要事前申込)
講師 松浦貞勝氏(三重県技能士会会長)

②エビ網は生きものの宝箱
エビの刺し網にかかった生きものを外しながら観察します。漁師汁付き。
とき 11月12日(日)
午前10時～午後0時30分
料金 3000円
定員 15人(要事前申込)
講師 佐藤達也氏(ぎっご CLUB代表)

特別展
「三重県のさかな伊勢エビ」
会期 7月15日(土)～11月23日(木・祝)



③自由研究応援企画「伊勢エビってどんな生きもの？」
志摩市浜島町にある三重県水産研究所で、びっくりするような生態を学びましょう。
とき 8月7日(月)
午後1時30分～3時
料金 無料
定員 15人(要事前申込)

④水族館連動企画「今日はまるごと伊勢エビ時間」
当館と鳥羽水族館で、民俗や漁法、生態を総合的に学びます。
とき 9月3日(日)
午前10時30分～午後2時30分
料金 高校生以上 2300円、幼児～中学生 1300円
定員 15人(要事前申込、1組3人まで)

⑤ミュージアムトーク
展示内容をより深く理解してもらおうための、担当学芸員による解説です。
とき 8月11日(金・祝)、10月8日(日)、11月11日(土)
午前11時～11時30分、午後2時～2時30分
料金 無料
定員 各回10人(事前申込不要)

鳥羽・海藻文化革命

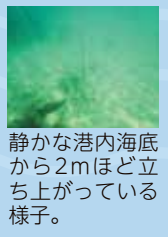
岩尾博士の海藻博物記

vol.31
～ツルモ～
水産研究所 ☎ (25) 3316

にはなっておらず、ぼつぼつと見える範囲に数個体くらい密度で。ツルモらしく、写真に撮っても見栄えのしない様相で飄々と、ゆらゆらと海面付近まで立ち上がっていた。とにかく、一度培養してみたいので、成熟しているのを確認して母藻を採取した。研究所にて胞子(遊走子)を放出させて現在、増殖培養中である。うまく増やすことができれば、秋にも養殖試験を試してみたいところだ。そして、今回採取したものを自宅に持ち帰り湯がいて食べてみたところ、弾力のないバサバサした、口にいづまでも残るような食感であった。もう少し煮込んだら、と試したが、同じだった。能登地方では乾燥品はすき焼きにしたり、若い個体のみそ汁に入れたりして好んで食べられる海藻らしいので、なんとしてもおいしく食べたいところだが、今シーズンの実食体験は失敗に終わった。そして、本当に見つけた海域(研究所よりも北側)ではまだ発見していない。

令和3年7月の海藻博物記でとりあげたツルモ。茶色い一本の紐のようで、長さは2mくらいで太さは5mm程度、中空になっており、そこに空気をためて浮力を持ち水中で立っている海藻。当時はまだこの鳥羽海域で生えている個体を見たことがなかった。基質の小石に付いたままの状態で見つけたものだけ、毎年4月ごろに拾ってはきつと桃取や二見あたりに生えているんだらうな、と想像するだけだった海藻だ。

このたび、今年の4月末に畔蛸漁港から外に出た磯場に潜る機会があり調査したところ、見つけた。港内にも、外側にも。やはり穏やかな砂地の多い場所に、密集した群落



静かな港内海底から2mほど立っている様子。



現在培養中の微視的世代(丸みを帯びた太い方がメス、ほっそりした方がオス)。
甘辛く煮てみたが、今回はイマイチな食感だった。