

とばっこげんきっこ

おみらむい 絵



現在、NTTタウンページ協賛のゆるキャラグランプリ2013が開催されています。昨年は、227/865位でした。インターネットで投票できますので、少しでも順位が上がるようみなさん応援してください。



鳥羽の離島4島 - 島のお宝

鳥羽の島遺産 100 選

vol.8



鳥羽市水産研究所



坂手島には昭和39年に設立した水産研究所があります。

この水産研究所は、水産振興を目的に設立され、市内の黒ノリ養殖、ワカメ養殖の種苗生産や漁場環境調査を中心に活動してきました。長年の増殖技術の蓄積により、現在は漁場環境保全のためのアラメ、カジメ類の藻場再生やヒジキ、ハバノリ、カヤモノリなど、地域の特産である藻類の養殖化にも取り組んでいます。

平成22年には、鳥羽の海にどのような海藻がどれくらい生育しているのかを各種関係団体と連携し、調査を実施し、冊子「鳥羽の海藻」として取りまとめています。「鳥羽の海藻」では、鳥羽市沿岸21定点の海藻の種類や生育状況などを紹介しています。



編集と発行
総務課広報情報係

〒517-0011 鳥羽市鳥羽三丁目1-1
☎0599-25-1114
ホームページ <http://www.city.toba.mie.jp/>
Eメール koho@city.toba.mie.jp

資源保護のために再生紙を使用しています。

編集後記 広報マン

旬 浜崎 それ、何ですか？

課長 マコモダケってこういうイネ科の植物でな。生ごみ堆肥を使って無農薬で育てたん。

山本 マコモダケ…!?キノコの仲間かなと思いました。

浜崎 どうやって食べるんですか？

寺本 生のままでいいけど、炒めたり、炊き込みご飯にしたりという料理できますよね。

課長 そやな、特に天ぷらは絶品やで。

浜崎 じゃあ、僕は生でいただきます。おっ！いけませんね。

寺本 今が旬で一番美味しいときなんやで。

課長 旬は一瞬やでな。

山本 ……そうですね。