

餌にするのも良いけれど...

イワシ(鰯)【ニシン目ニシン科】

日本沿岸では主にマイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシ、キビナゴが水揚げされます。古くは縄文時代から食用とされていたと言われ、奈良・平安時代には宮中の貢物として、江戸時代には食用はもちろん、田んぼの土作りのための肥料としても必要とされていました。正月のおせち料理に欠かせない“田作り”はここからきたようです。

マイワシは体の横にある一列の黒点が特徴です。資源の変動が大きく、数十年周期で増減を繰り返すことが知られています。鮮魚として消費されるばかりでなく、家畜やペットの餌に用いる魚粉の原料としても重要な魚です。

カタクチイワシは“シコイワシ”と呼ばれ、体が細長く、上アゴに比べ下アゴが短いのが特徴です。カツオ漁の餌、養殖魚の餌として重要なことは勿論、シラス、ゴマメ、煮干、メザシなど食卓にも欠かせません。

ウルメイワシ・キビナゴは上記2種ほどたくさん獲れる魚ではありませんが、刺身やツミレなど美味しく食べられます。また、防波堤などでよく見られるトウゴロウイワシはトウゴロウイワシ目の種でボラに近い魚です。胸ビレが背側にあり、ウロコが硬いのであまり食用とされていません。

イワシはどれも美味しい上に栄養価が高く、EPAやDHAが多量に含まれているばかりでなく、アミノ酸も豊富で、優れたタンパク源となります。ヒラメやメバル、青物などの付け餌として重宝されますが、最近はとても高価なので、むしろご飯のおかずや酒の肴として自分で食べたほうが良さそうです。



(上)マイワシ・(下)カタクチイワシ

今月のおすすめ釣魚

5月休日の潮回り

3日(木)	8:53干潮(48)	15:12満潮(160)中
4日(金)	9:33干潮(25)	16:04満潮(174)大
5日(土)	10:14干潮(6)	16:54満潮(183)大
6日(日)	10:55干潮(-7)	17:42満潮(186)大
13日(日)	9:27満潮(132)	16:37干潮(66)小
20日(日)	10:35干潮(17)	17:17満潮(169)大
27日(日)	7:41満潮(149)	14:46干潮(44)小

こんな魚が釣れてます



メバル好調続いています。今シーズンはサイズが大きく35cmも! キスが始まりました。

安全航行をいたしましょう!!

- 始業点検(ガソリン・主機・補機・船体・アンカー)
- 常備品(人数分ライフジャケット・信号紅炎・携帯電話・救命浮環・オール・ラジオ)
- 湾内徐行・漁網避難航行・天候注意・水上バイク注意・釣糸注意

今月のギャラリー



広げた胸ビレがきれいです



錆びたオイル缶は要注意

海の生物ワンポイント

セミホウボウ【セミホウボウ科】

ホウボウの名前が付くものの、ホウボウの仲間ではありません。大きく広げた胸ビレの周囲にトゲがあり、敵から身を守ります。唐揚げ・煮つけで食べられますが、ウロコが硬く、捌くのが大変です。

オイルの保管について

収納スペースに補充用のエンジンオイルを保管している艇がありますが、時々、塩害で錆びている缶を見かけます。オイル缶は素材が薄いので、放っておくとオイル漏れを起こし大変危険です。すぐに消費される場合以外は、施設倉庫の収納スペースに保管するようにして下さい。

いつも安心BAN会員

先日、当施設ご利用者の艇が出船中にエンジントラブルに見舞われ、航行不能になりましたが、ボートレスキューBANの会員であったため、救助艇作業員の修理により自力航行にて無事帰港されました。

三浦半島はBAN加盟の救助艇基地が多く、会員からの救助要請があれば、直ちに対応してくれます。しかも「最寄の港への無料曳航サービス」が受けられる、心強い味方です。非会員でも対応はしてくれますが、所属マリナ等の確認作業に時間が掛かり出勤が遅れる上に料金も高額です。

指定管理者からのお知らせ

ゴールデンウィークの営業についてお知らせ

今シーズンは週末と海況の相性が悪く、出船できない日が多いですね。皆さんストレスが溜まっていることでしょう。いよいよ始まるゴールデンウィークの営業についてのご案内です。1日(火)は営業いたします。GW期間中は無休で頑張りますので、ぜひ遊びに来てください。尚、5月14日(月)・15日(火)はクレーン年次点検のため、施設休業いたしますので、何卒ご理解のほど、よろしくお願い申し上げます。 お問合せは ☎ 0120-560982 (コールアキヤに)

今月の事故

接触等	0	件
主エンジン停止	1	件
ガス欠	0	件