

漁海況速報

8-No. 29

茨城県水産試験場
漁業無線局

令和8年10月 9日～10月15日

電話 (029) 273-7911

FAX (029) 270-1480

<http://www.pref.ibaraki.jp/soshiki/nourinsuisan/suishi/index.html>

【海況図説明】

1. 黒潮は、犬吠埼の南東40マイル付近を北北東に流れ、
36°40'N 142°30'E付近を流去している。
2. 本県沿岸域は、20～24℃台の水温となっている。

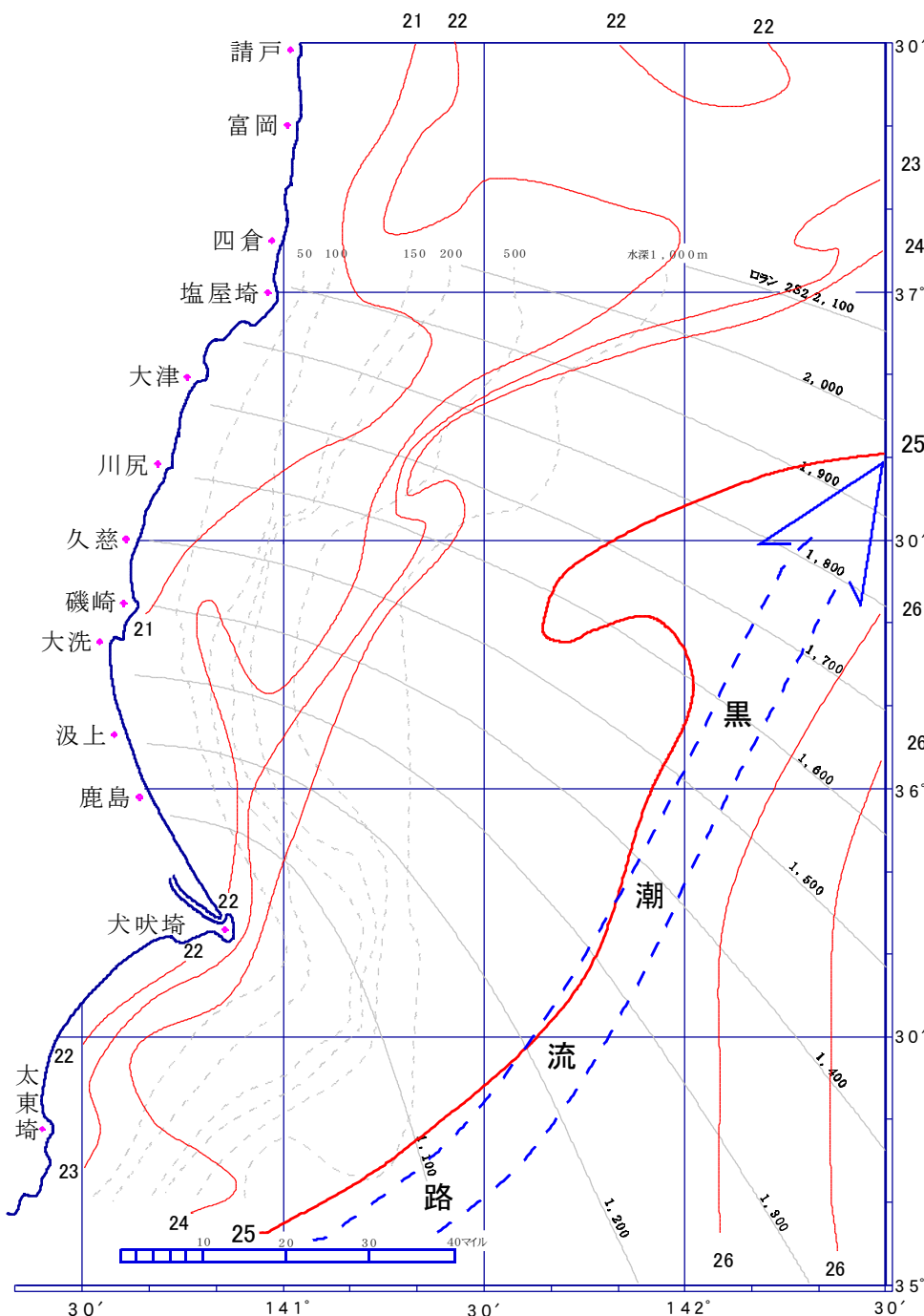
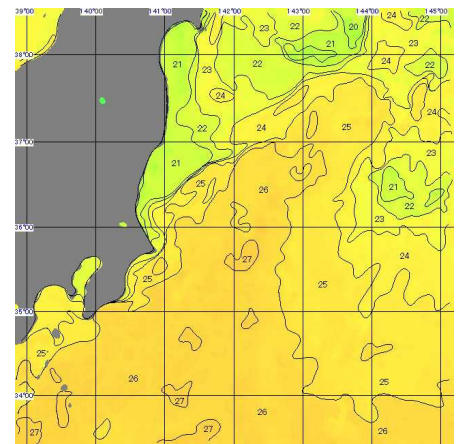
那珂湊定地水温(℃)

日	年 令 8	令 7	平年
10/9	20.9	22.3	20.5
10	20.9	21.7	20.4
11	欠測	21.7	20.3
12	20.5	21.5	20.2
13	20.9	21.4	20.1
14	21.0	21.1	20.0
15	20.7	20.8	19.9
平均	20.8	21.5	20.2

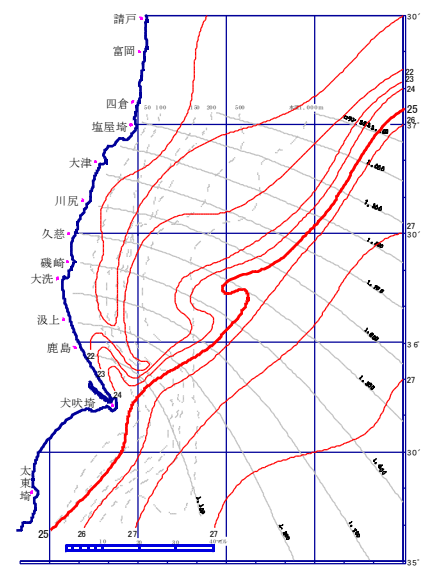
30年平均: 1991～2020年

令和8年10月 9日～10月15日

【1週間合成衛星画像】



【海況図】



令和7年10月10日～10月16日

【海況図】

漁 況 の 特 徴

8 - No. 2 9

属地、単位＝四捨五入

10/8～10/14

◎

まき網

(漁獲は1投網当り)

今週は時化のため、操業船はなかった。

◎

小型船

(漁獲は1隻当り)

◇船 曳 網

シラス・・・大津地先から高戸地先で5～330kg、日立地先で55～663kg、那珂湊地先から鹿島地先で9～545kg、波崎地先で23～538kgの漁獲。

カエリ・・・大津地先から高戸地先で38～825kgの漁獲。

◇曳 釣 り

久慈浜地先から大洗地先でイナダ1～5kg、サワラ1～5kg、ヒラメ1kg前後の漁獲。

魚 種	漁 法	組合名	水揚量 kg	平均単価	水揚金額 円	延隻数
シラス	船 曳 網	川 尻	49	292	14,320	
	"	久慈浜丸小	6,667	670	4,465,583	26
	"	久 慈 町	5,202	657	3,419,570	20
	"	那 珂 湊	309	602	186,050	4
	"	大 洗 町	11,330	690	7,821,250	57
	"	は さ き	8,452	654	5,527,015	31
ヒラメ	小底5t以上	平 潟	41	521	21,134	
	"	那 珂 湊	2	797	1,435	
	固定式刺網	久慈浜丸小	1	1,200	1,320	
	"	大 洗 町	12	2,496	30,450	
	その他釣り	平 潟	18	2,459	44,254	
	"	川 尻	5	1,906	10,100	
マコガレイ	小底5t以上	平 潟	1	360	360	
タイ類	小底5t以上	平 潟	1,230	405	497,700	
	"	那 珂 湊	276	606	167,056	
アナゴ	小底5t以上	平 潟	145	580	84,080	
	"	川 尻	7	400	2,880	
	"	久 慈 町	12	534	6,300	
アンコウ	小底5t以上	平 潟	3	390	1,170	
	"	川 尻	51	291	14,720	
	"	久 慈 町	179	354	63,330	
	"	那 珂 湊	15	493	7,490	
ホウボウ	小底5t以上	平 潟	549	727	399,611	
	"	那 珂 湊	36	755	27,390	
フグ類	小底5t以上	平 潟	74	1,737	128,909	
	"	那 珂 湊	1	2,500	3,000	
サワラ	その他釣り	川 尻	3	1,500	3,900	
	"	那 珂 湊	4	2,230	8,250	
イセエビ	固定式刺網	平 潟	25	5,895	145,618	
	"	久慈浜丸小	188	4,000	750,800	
	"	久 慈 町	148	3,484	514,570	
	"	大 洗 町	62	4,854	300,450	
	その他漁業	平 潟	9	3,736	32,126	
スルメイカ	小底5t以上	川 尻	1,065	517	550,400	
	"	久 慈 町	1,395	552	770,025	
	"	那 珂 湊	888	793	704,820	
ヤリイカ	小底5t以上	川 尻	29	500	14,400	
	"	久 慈 町	40	629	24,850	
	"	那 珂 湊	98	899	87,819	
マダコ	小底5t以上	平 潟	31	450	13,762	
	"	那 珂 湊	5	718	3,520	
	その他釣り	"	2	700	1,610	
マアジ	小底5t以上	平 潟	1,444	155	223,386	
	"	川 尻	27	200	5,340	
	"	久 慈 町	4	300	1,200	
	"	那 珂 湊	89	565	50,077	
サバ	小底5t以上	川 尻	235	100	23,450	
	"	久 慈 町	13	100	1,310	
ブリ類	その他釣り	久 慈 町	11	67	720	
	"	那 珂 湊	10	811	8,270	

注 延隻数:銘柄別隻数

茨城県水産試験場漁業無線局

サメガレイの簡便な剥皮方法の検討

サメガレイ（写真 1）は北海道から東シナ海沿岸まで広く分布する深海性カレイ類で、茨城県沖では水深 350m 前後の砂泥域で底曳網漁業により漁獲され、1～2 月には産卵群がまとまって水揚げされます。

本種は有眼側（表側）の体表が硬いいぼ状の突起に覆われており、一般的には表皮を剥いだ形態で流通し、「ムキガレイ」とも呼ばれています。この皮剥き作業はほぼ手作業により行われていますが、有眼側の皮が筋肉と強く結合しているため皮剥き作業には労力を要し、本種の流通上の課題となっています。

そこでサメガレイの剥皮作業の効率化と軽労化を目的として、簡便な剥皮方法を検討しました。



写真 1 サメガレイ

1. 使用器具（写真 2）

1) ピンチオフプライヤー

燃料ホースやラジエーターホースなどを挟み一時的にラインを遮断するための自動車用の工具で、ラチェットロック機構により対象物を挟んだまま保持できます。

2) スクレーパー

粘着物の剥離・除去に用いるへら状の工具です。魚体の曲面に合わせて剥離作業を行えるよう刃を湾曲させることができる製品を用います。（商品例：（株）富田刃物製 仁作スクレーパー キッカケ PRO）



写真 2 使用器具

左：ピンチオフプライヤー
右：スクレーパー

2. 作業工程

頭部、内臓及び鰭を除去したサメガレイの有眼側の尾部付近の皮をプライヤーのあごで挟み込み（工程②、※ロック機構により皮を挟んだまま保持されます）、皮を巻き付けるようにプライヤーを回転させることにより容易に皮を剥ぐことができます（工程④）。

なお、プライヤーで挟み込む部分の皮を剥離するときと体側後部の筋肉と強く結合している箇所（写真 3）を剥離するときにはスクレーパーの刃を皮と筋肉の間に入れながら作業することにより筋肉の損傷を抑えて剥離することができます（工程①）。



写真 3 皮と筋肉が強く結合した箇所
（黄色く色づけしたところ）

【工程】剥皮作業の様子は以下のとおりです。



（水産物利用加工部 渡邊直樹）

【次号予告】R8.11.13 発行の水産の窓は「海洋観測結果」を予定しています。