



令和 7 年 9 月 26 日
農林水産部水産局漁業資源課
043-223-3606

漁協食堂における植食性魚類を活用した おいしい定食の提供について

近年、海水温の上昇により活発化したブダイ、アイゴ等の食害により、藻場が広範囲に消失する磯焼けが大きな問題となっています。

県では、これら植食性魚類の食害を防止するため、駆除活動の支援や活用促進に取り組んでいます。

このたび、岩井富浦漁業協同組合が運営する漁協食堂「おさかな倶楽部」において、植食性魚類を活用したおいしい定食が提供されますので、ぜひお立ち寄りください。

1 背景（経緯）

- ・本県の沿岸域には、「藻場（海藻の生い繁る場所）」が広がっており、魚介類の産卵・生育の場となっていますが、近年内房海域を中心に、藻場が広範囲に消失する「磯焼け」が発生しています。
- ・「磯焼け」の要因の一つとして、ブダイ、アイゴ等の海藻を食べる魚の影響が挙げられます。例えば、アイゴ15尾で海藻1株（500g）を1日で食べてしまいます。これら植食性魚類を食べることは、藻場を守ることにつながります。

2 概要

- （1）日 時 令和7年10月8日（水）から10月13日（月）まで
午前11時から午後3時まで（ラストオーダー午後2時40分）
※売り切れ次第終了
- （2）場 所 岩井富浦漁業協同組合おさかな倶楽部（南房総市富浦町多田良1254）
- （3）内 容 植食性魚類を活用した定食の提供（例）



ブダイ煮つけ定食



アイゴ素揚げ定食

※1日10食程度提供予定（水揚げの状況による）。

※価格は魚の大きさによって変動します（1,600円～1,900円程度）。

3 問合せ先

(1) 磯焼け対策に関する事

千葉県農林水産部水産局漁業資源課（電話 0 4 3 - 2 2 3 - 3 0 3 9）

(2) 漁協食堂の営業・提供メニューに関する事

岩井富浦漁業協同組合おさかな倶楽部（電話 0 4 7 0 - 3 3 - 2 5 1 2）

対応可能時間：午前 9 時 3 0 分～午後 3 時