加加 上方 老子

~~海洋島~~~

第4巻 第5号 (通巻34号)

東京都小笠原水産センター

2002年 12月 9日発行

〒100-2101 東京都小笠原村父島字清瀬

04998-2-2545 Fax. 04998-2-2546

いせえび漁解禁 ~小笠原父島地区~

今年も 11 月から小笠原父島地区で伊勢海老漁が解禁となり、小笠原島漁業協同組合には活きの良い伊勢海老がたくさん水揚げされました(写真 1)。これから年末にかけて小笠原産の美味しい伊勢海老が島内外に出回ることになります *1。毎年解禁期間に、小笠原水産センターでは小笠原島漁協の方々のご協力を得て、水揚げされたイセエビ類の一部について測定をさせていただいています。今回はその漁獲物調査結果の概要について知らせしたいと思います。

本州、四国および九州地方などに生息する伊勢海老は、大半が標準和名のイセエビ1種ですが、小笠原では複数種の伊勢海老が生息しています。何種類もいる小笠原の伊勢海老は、島の地方名でアオエビ、コガネエビ、シラヒゲエビ、ハナサキエビ、アカエビなどと呼ばれているもので、このうちもっとも多く漁獲されているのが島名アカエビです。このエビはこれまで沖縄などに生息するのと同じカノコイセエビとされていましたが、世界中で小笠原でのみ漁獲される特産の伊勢海老であることが最近の研究で明らかになってきました。アカエビという名前はクルマエビの1種ですでに標準和名として使われていますので、ここではアカイセエビ(仮称)と呼んでおきます*2。

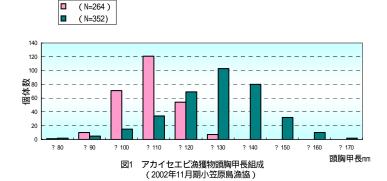
多種からなる小笠原の伊勢海老ですが、この時期に父島の漁協に水揚げされる伊勢海老はそのほとんどがアカイセエビで、漁港から近い父島列島周辺の漁場よりも北方にある智島列島周辺の漁場で多く漁獲されています。図1に今年11月に父島で水揚げされたアカイセエビの漁獲物頭胸甲長組成*3を示しました。本州のイセエビしか見たことのない方は、まずはその大きさに驚かされると思います(写真 2)。なにしろ小笠原のアカイセエビの平均重量は1kg(1,655g、1,054g)を超え、大きなものでは4kgに近いのですから。本州産イセエビの何倍もの大きさです。

これまでの漁獲物調査結果から、漁模様は海況により年によってある程度の変化はあるものの、アカイセエビ資源そのものは安定した状態が保たれているといえそうです。メスの抱卵率は過去6年の数値をみると0.55~3.39%(今年は0.38%)と低く繁殖期保護もできています。また、需要の多い年末に出荷をあわせた解禁期の設定と、カゴ漁具の規格および総数制限を平等に定め

たうえで総漁獲量を事前に決定し規定量に達したら漁を終了するという現在の小笠原島漁協の漁獲方法は、資源の持続的利用を可能にする賢明で優れたシステムです。あとは漁場環境を破壊・汚染しない、させないということを堅持していけば将来に渡って資源維持を図れるものと思います。







*1 島外の方は東京都漁連水産物流通センター(TEL03-5492-7711)で年内 12/20までの期間限定で活エビの通信販売が可能です。

*2 これまでに本邦産のカノコイセエビには少なくとも 3 つの型(シラヒゲエビ型、シロヌキ型、アカエビ型)があることが知られており、最近になってそれぞれ別の種と考えられるようになってきましたが、これらの総称としてはカノコイセエビ類と呼ぶのが今のところ適当と思います。

*3 頭胸甲長(とうきょうこうちょう):エビの尾と腹とひげを除いた頭の部分の長さ。エビ類では測定誤差の少ないこの部分の長さを測定することが多い。頭胸甲長を3倍するとだいたい体長と同じです。