

～ ～ ～ 海洋島 ～ ～ ～

第5巻 第2号 (通巻 39号)

東京都小笠原水産センター

東京都庁総務局小笠原支庁

2003年 5月 15日発行

〒100-2101 東京都小笠原村父島字清瀬

04998-2-2545

Fax. 04998-2-2546

北硫黄島のトビウオ調査

波を切って進む船の脇から突然飛び出して、大きな羽を広げ鳥のように海面を滑空していく「トビウオ」、その姿には誰しも目を奪われます。羽のように見えるのは長く伸びた胸ビレで、さらによく見るとその後にある腹ビレも広げ、その姿は主翼と尾翼を備えた飛行機のようなです。

一口にトビウオと言ってもその種類は多く、小笠原諸島周辺では約20種類が分布しています。このうち漁業資源として重要なのはオオメナツトビ、オオアカトビ、ヒメアカトビ等です。これらのトビウオは、春先から初夏にかけて産卵のため火山列島周辺に集まります。今回、4月28～30日に北硫黄島周辺でトビウオの来遊状況を調査しましたので、その結果を報告します。

調査は流刺網により行い、2夜の操業で約3000尾8種類のトビウオを漁獲しました。トビウオの多い海域に入ると、まるで海中から湧き出るように次から次へと船の周りに現れました。この時期は産卵期に当たるため、雌を追尾する雄や、漁獲後に卵を放出する雌などがみられました。漁獲したトビウオの種別の割合は、オオメナツトビ91%、オオアカトビ5%、ヒメアカトビ3%、その他(アヤトビ、チャバネトビウオ等)1%でした。

最も多く漁獲されたオオメナツトビの体長(口の先から尾ビレ凹部まで)と体重は、平均で雄が28.9cm、269g、雌が31.1cm、331gで、雌のほうが雄より大きく、全体では29.4cm、281gでした。伊豆諸島南部で春に漁獲されるハマトビウオよりも小さいものの、ホソトビやアヤトビよりも大きく、中型のトビと言えるでしょう。

トビウオ類は脂が少ないため干物等の原料に適し、小笠原でもほとんどがクサヤや燻製などに利用されま

すが、その身は淡泊で刺身はもちろんいろいろな料理の素材として利用できます。観光客に提供する「島の魚」としては値段も安くうってつけですが、消費量が限られているためどのように安定して少量のトビウオを供給するかが今後の大きな課題です。



流刺網による調査は、夜間行います。

「興洋」に飛び込んだ春トビ

去る1月29日、興洋が東島の近くを航行中、トビウオがブリッジに飛び込んできました。当日、西風が強かったため、海中から飛び出した後、風にあおられて心ならずも船内に落下したものと思われます。

小笠原では余り見かけないトビであったため調べたところ、伊豆諸島で春に漁獲されるハマトビウオであることが分かりました。本種は過去昭和51,53,60年の2～3月に父島～嫁島で採捕された記録がありますが、今回は最も早い時期の採捕記録となりました。



ハマトビウオ 尾叉長:33.6cm、体重:448g、性別:雄、生殖腺重量:23.4g(成熟)