

小型定置網で漁獲される 2 種の「赤じゃこ」

海洋生産技術担当 住友寿明

Key word; ネンブツダイ, クロホシイシモチ, 小型定置網, 煮干し, 漁獲量, 未利用資源

定置網は、沿岸漁業における主要な漁業種類のひとつです。定置網とは、魚が障害物に出くわすと沖側に移動する習性を利用し、魚を網の中に誘導して漁獲する漁法です（図 1）。

定置網の種類は、大きく分けて大型定置網、サケ定置網、小型定置網等があります。徳島県では、これらのうち漁業法第 6 条第 5 項の第 2 種共同漁業に該当する小型定置網漁業が盛んです。県下の経営体数は 193 で、太平洋南区（海部郡）が 137、瀬戸内海区（阿南市以北）が 56 です（2013 年漁業センサス）。その上、共同漁業権内で営まれる小型定置網にも様々な種類があり、複数人で操業する大型のものでは大型定置網を小さくした桁網、底定置網（タイ網も含む）から船外機船や小型船を用いて 1～2 人で操業可能な角網、三角網、つば網などに分けられます。さらに、角網の網目の大きさを変えることによってイカ網（アオリイカ対象）やイワシ網など、漁師さんによって設計が異なり、バリエーションに富んだ漁法と言えます。

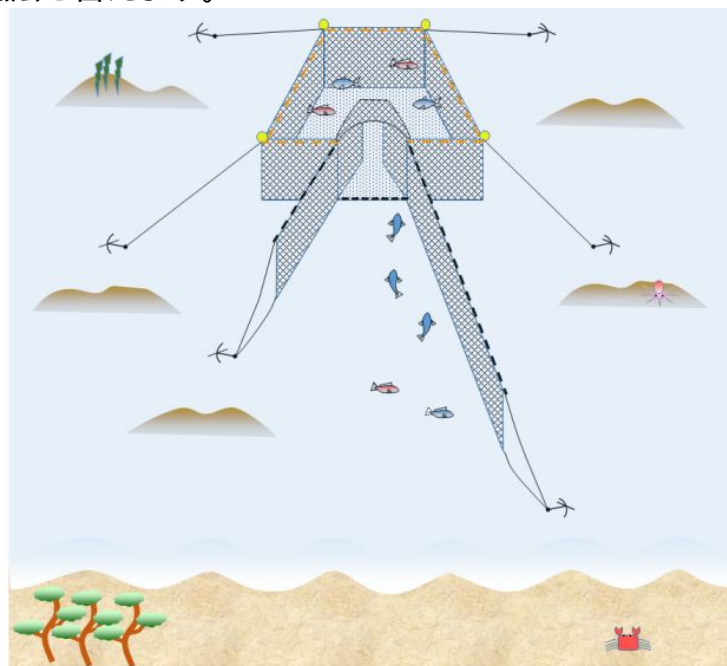


図 1．定置網のイメージ図。これは、徳島県の海部郡でよく使われている小型定置網（角網）を模したものである。

では、海部郡の小型定置網は、どのような魚を漁獲しているのでしょうか。徳島県が独自に整備した漁獲集計システムを利用し、海部郡の代表漁協における主要な漁獲物を調べてみました。最近 5 年間（2011～2015 年）の魚種別漁獲量は図 2 のとおりです。最も多く漁獲された魚はイワシ類（マイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシ）、次いでマアジ、サバ類（マサバ、ゴマサバ）となっており、これらが全漁獲量の約 70%を占めています。海部郡の小型定置網では、これらの他、利用価値が低いが比較的まとまって漁獲される未利用資源があります。今回はこれらのうち代表的な魚種であり、地元で「赤じゃ

こ」と呼ばれている魚を紹介します。

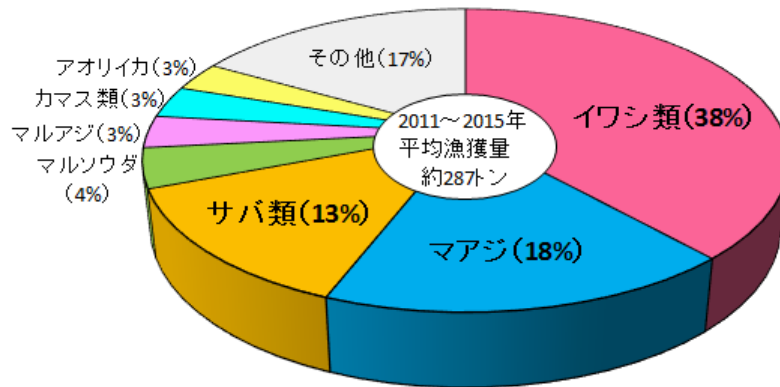


図2．海部郡の代表漁協における小型定置網の魚種別漁獲量（2011～2015年の平均）

赤じゃこは、スズキ目テンジクダイ科テンジクダイ属のネンブツダイ *Apogon semilineatus* とクロホシイシモチ *Apogon notatus* のことです（写真1）。両種とも本州中部以南、台湾、フィリピンに分布し、沿岸の岩礁周辺で群をつくることがあります（益田ら、1984）。この2種は見た目がそっくりですが、ネンブツダイは体側に2本の暗色縦帯があること、クロホシイシモチは頭頂部に黒円斑があること等から見分けることができます。この2種を含むテンジクダイ *Apogon lineatus* の仲間には、口内保育という面白い習性があります（平井、2003）。オスは受精卵を口の中にくわえ込み、卵がふ化するまで保護します。その間、餌も食べず口内の卵を回転させ新鮮な海水を供給します。このようにオスは卵を大切に育てますが、時々この卵を食べてしまうこともあります。この行為は偶発的なものでなく、卵数が多く条件の良い卵を産むメスが現れた場合、口内の卵を食べて新しい卵をくわえ込む様です。また、若いオスは体を大きくして多くの卵をくわえ込める様にするため、卵を食べて栄養を摂取していると考えられています。

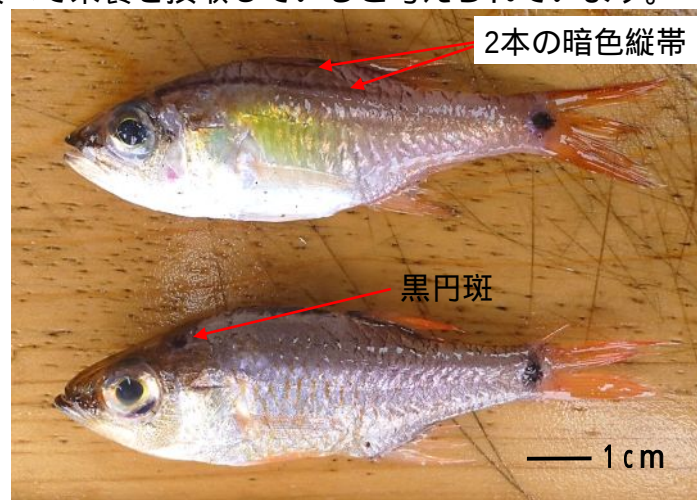


写真1．ネンブツダイ（写真上）とクロホシイシモチ（写真下）及び両者を見分けるための特徴。徳島県海部郡ではこれらは区別されずに「赤じゃこ」と呼ばれている。

赤じゃこは、いつ頃、どのくらい漁獲されているのでしょうか。この傾向を把握するため、海部郡の代表漁協の小型定置網における赤じゃこの漁獲量を調べてみました。最近5年間（2011～2015年）の年別漁獲量と月別平均漁獲量を図3、4に示しました。年別漁獲量は約0.3～1.3トンでしたが、水揚げ時に大部分投棄されることもあるため、実際の漁獲量ははるかに多いと考えられます。月別平均漁獲量は1～5月に多く、主漁期は冬～春

と考えられます。産卵期にあたる夏季は、漁獲量が減少する傾向にあります。

漁獲された赤じゃこは、1kg あたり 10～30 円程度で安価に取引され、専ら煮干しに加工されています（写真2）。赤じゃこの煮干しは、地元の道の駅やスーパー等で稀に見かけることもあります。最近では、だしパックも販売されているようです。その他の加工品や鮮魚として販売されているものを見かけたことがないため、利用方法はきわめて限られている様です。しかし、赤じゃこの仲間であるテンジクダイは、大阪府や兵庫県など一部の地域で煮干しのほか唐揚げや煮付け、すり身にして食べられています。赤じゃこも同じ様にして食べると美味しいかもしれません。

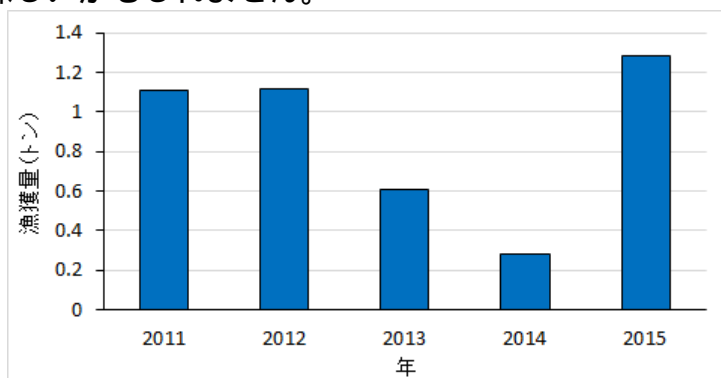


図3．海部郡の代表漁協の小型定置網における赤じゃこの漁獲量の経年変化。投棄されたものを含めると、さらに多くなると考えられる。

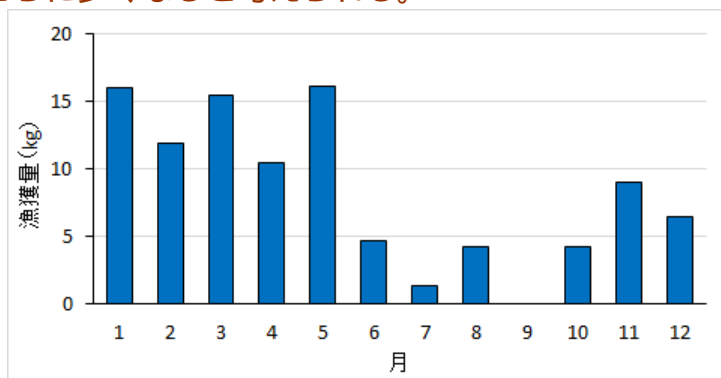


図4．海部郡の代表漁協の小型定置網における赤じゃこの漁獲量の経月変化（2011～2015年の平均）。主な漁期は冬～春と考えられる。



写真2．赤じゃこの煮干し。ネンブツダイ（写真左下）とクロホシイシモチ（写真右下）が混ざっていた。

今回紹介した赤じゃこは、まとまって漁獲され食用として利用されることもあります。非常に安価です。この原因のひとつとして、赤じゃこやその加工品の知名度が低く、地元で細々と消費されるに留まっていることが考えられます。これを解消するため、赤じゃこをはじめとした海部郡の未利用水産物を利用し、新たな料理や加工品を創作すれば良いと思います。例えば、赤じゃこの煮干しと阿波尾鶏の鶏ガラ、阿波尾鶏の削り節等で出汁をとり、その他の産物を盛り込んだ「海部ラーメン」はいかがでしょう。徳島県の名物として全国に発信することで知名度が上がり、魚の価格も上昇し、地域おこしにつながるかもしれません。

参考文献

益田一・尼岡邦夫・荒賀忠一・上野輝彌・吉野哲夫，1984，日本産魚類大図鑑（解説）．東海大学出版会，139-142．

平井明夫，2003，魚の卵のはなし．成山堂書店，113-115．