

## アイゴ当歳魚の大量発生とその有効利用

海洋生産技術担当 和田隆史, 環境増養殖担当 棚田教生

Key word ;アイゴ, アイノバリ, バリコ, 当歳魚, 大量発生, 有効利用, 干物

### はじめに

平成 23 年 11 月初旬から平成 24 年 1 月初旬にかけて、鳴門市周辺及び阿南市から海部郡海陽町沿岸の定置網に、全長 15~20cm 程度の手のひらサイズの小型のアイゴが大量に入網しました(写真 1)。アイゴの産卵期は 7~8 月頃であるため、これらのアイゴは、サイズから判断して平成 23 年生まれの当歳魚と思われます。また、遊漁者により鳴門市沿岸の漁港や県南の磯で同サイズのアイゴが入れ食い状態で釣れるという、近年にない状況が続きました。過去にも大量漁獲はあったようですが、これほど広範囲かつ大量にアイゴが漁獲されたことは近年ないことでした。漁業関係者に聞くと、「記憶にない。」、「これだけ獲れたのはおそらく 40~50 年ぶり。」とのことでした。



写真 1. 椿泊漁協で小型定置網により大量に漁獲された小型のアイゴ(平成 23 年 11 月 18 日)

### アイゴについて

アイゴは、スズキ目アイゴ科に属する全長 30~40cm になる平たい魚です(写真 2)。本県ではアイやアイノバリと呼ばれ、小さいものはアイ子、バリ子と呼ばれています。大正時代からグレ、チヌとともに磯釣りの対象魚として親しまれ、過去には徳島県釣連盟主催のアイゴ釣り大会が開催されていたほど人気があります。

なお、背びれ、<sup>はら</sup>腹びれ及び<sup>しり</sup>臀びれには毒のある鋭い<sup>とげ</sup>棘がたくさんあり、刺されるとズキズキ痛むため扱いには注意が必要です。

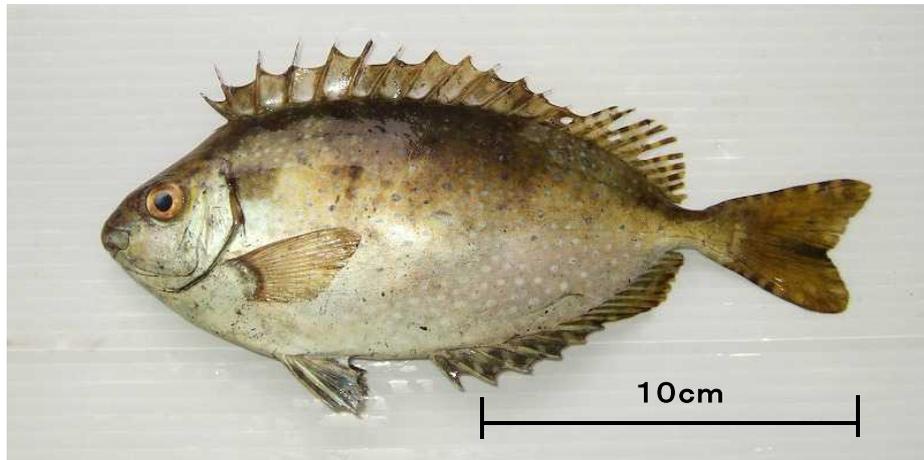


写真 2. 穴喰漁協の小型定置網で漁獲されたアイゴ

### 平成 23 年の漁獲動向

アイゴは周年漁獲されますが、小型魚が多く見られる秋が多獲期です。水産研究所で漁獲データを集計している<sup>つばきどまり</sup>椿泊、<sup>あぶ</sup>阿部、<sup>しわざ</sup>志和岐、日和佐町、牟岐東、牟岐町、<sup>ともうら</sup>鞆浦及び<sup>ししくい</sup>穴喰の 8 漁協について、その位置と、平成 11 年～平成 23 年の合計漁獲量を 3 ヶ月毎に示しました(図 1, 2)。年間漁獲量が 14.6 トンと最多の平成 23 年も、他の年同様 10～12 月が漁獲のほとんどを占めています。特に椿泊漁協では 11 月に小型定置網で約 9 トン漁獲され、同じ漁場を利用する阿南漁協でも、11 月に約 5 トンの漁獲がありました。

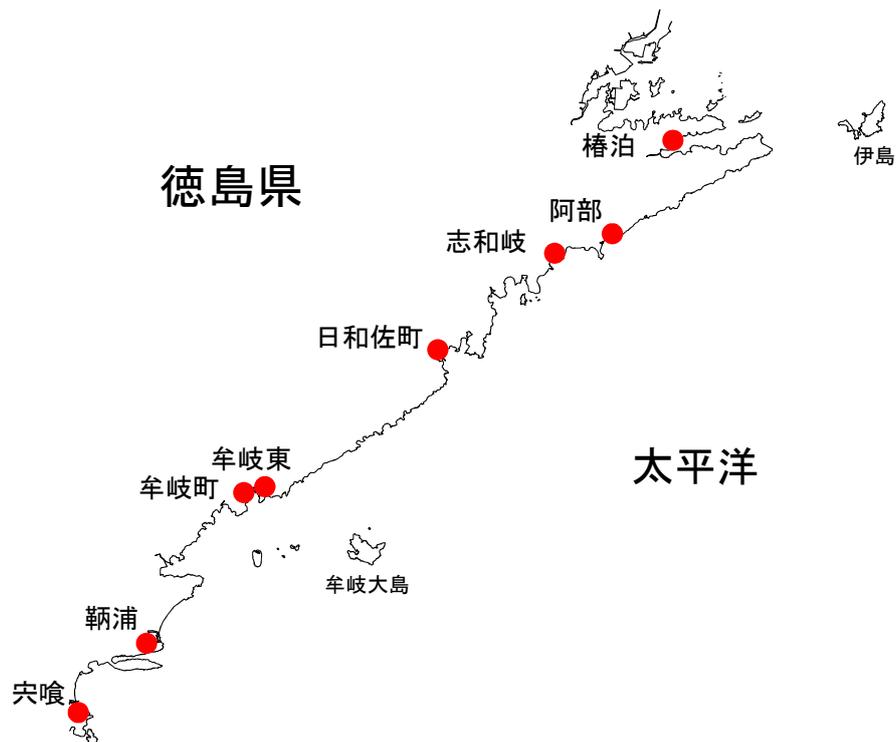


図 1. 標本 8 漁協の位置図

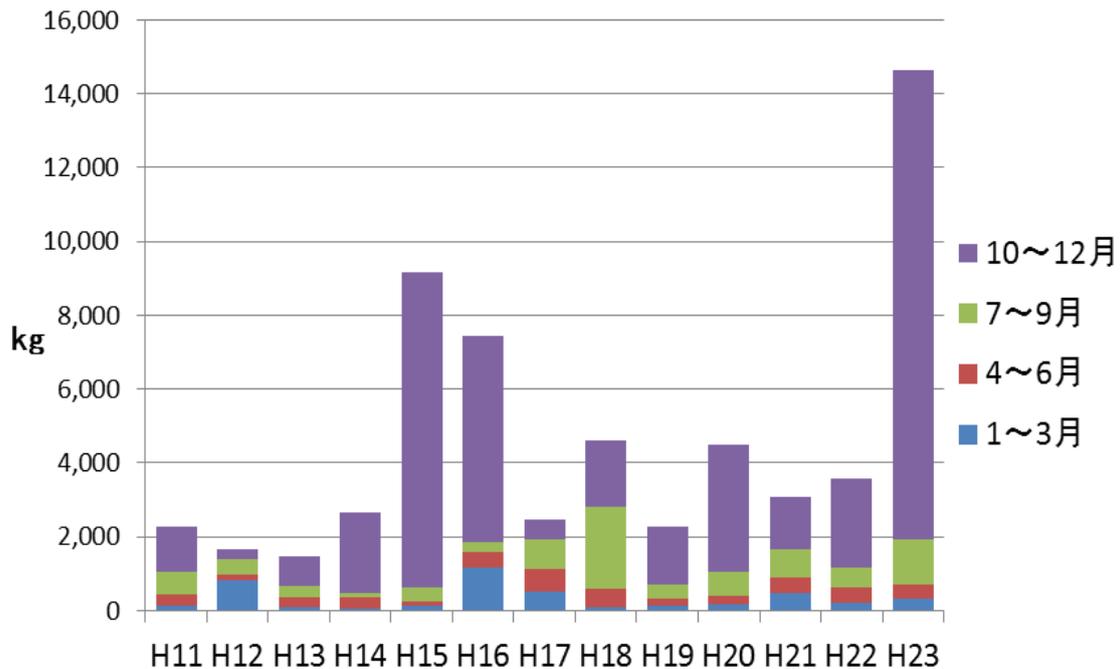


図 2. 県南 8 漁協のアイゴ漁獲量の推移 (平成 11~23 年)

平成 23 年 11 月 16 日に、阿南市椿泊地区及び海部郡美波町阿部地区の小型定置網で合計 700kg 程度のアイゴが水揚げされ、大量漁獲が始まりました。その後も大量漁獲が続き、12 月初旬まで県南一帯で漁獲されました (表 1)。

表 1. 1 日 100kg 以上のアイゴ漁獲がみられた日の漁獲量と単価 (平成 23 年 11 月~平成 24 年 1 月, 標本 8 漁協の定置網)

漁獲日	漁協名	漁法	漁獲重量 (kg)	単価 (円)
H23.11.16	椿泊	小型定置網	517	170
H23.11.16	阿部	小型定置網	161	200
H23.11.17	椿泊	小型定置網	636	121
H23.11.17	日和佐町	小型定置網	276	110
H23.11.18	椿泊	小型定置網	1,575	78
H23.11.18	鞆浦	大型定置網	116	77
H23.11.20	椿泊	小型定置網	176	42
H23.11.20	穴喰	小型定置網	288	60
H23.11.21	椿泊	小型定置網	1,044	33
H23.11.23	椿泊	小型定置網	2,942	26
H23.11.24	椿泊	小型定置網	761	29
H23.11.25	椿泊	小型定置網	546	33
H23.11.27	椿泊	小型定置網	184	17
H23.11.28	椿泊	小型定置網	565	23
H23.12.4	阿部	小型定置網	529	10
H23.12.4	穴喰	小型定置網	510	23
H23.12.5	穴喰	小型定置網	562	3
H23.12.8	鞆浦	小型定置網	150	18
H24.1.9	鞆浦	小型定置網	217	84

この頃漁獲されたアイゴの大きさは、およそ全長 14~20cm 程度で、平成 24 年 1 月 6 日に椿泊漁協で小型定置網に入ったアイゴを 50 尾測定したところ、全長 14.4~19.4cm(平均 16.9cm)、体重 33.8~93.5g(平均 61.3g)でした。仮に 11 月のアイゴの平均体重が 50g だったとすると、11 月に県南部の 9 漁協(阿南漁協含む)で漁獲されたアイゴは、約 31 万尾と推算されました。

聞き取り等による調査では、平成 23 年秋は鳴門周辺でもアイゴの大量漁獲があり、隣県の香川県や兵庫県等でも漁獲が多かったとのこと。漁獲が急増してからは急激に単価が安くなり、12 月初旬にはキロ単価が 10 円以下になりました(表 1)。流通量が多すぎ、地元加工業者や消費地の市場(徳島, 高松, 姫路, 和歌山等)でも買い手がつかないため、県南の各漁協では水揚げしても売れず、12 月以降は定置網に入網しても沖で逃がすという状態だったようです。

## なぜ増えたのか？

アイゴは暖海性の魚で、海藻の多い沿岸域の岩礁地帯やアマモ場等に生息し、7~8 月頃に浅場の岩礁や藻場で産卵します。食性は雑食性ですが、主食は海藻(海草)類で、全長 3cm 程度に育つと、アマモやホンダワラ等の海藻類を食べ始めます。

一説には、瀬戸内海のアイゴは、アマモ場の衰退とともに姿を消し、近年のアマモ場復活とともに増えてきたのでは、といわれています。しかし、平成 23 年にこれほど大量発生した要因は、残念ながら現時点では定かではありません。

## 大量発生の影響は？

このようなアイゴの大量発生は、海や漁業にどのような影響を及ぼしたのでしょうか。

漁業関係者への聞き取りでは、特に鳴門海域の<sup>はりまなだ</sup>播磨灘沿岸において、11 月中旬に沖出した<sup>しゅびょう</sup>養殖用ワカメの種苗が、何者かに食べられて消えてしまったという話が聞かれました。なお、去年まではこのようなことはなかったそうです。この時期は、播磨灘沿岸でもアイゴが大量発生したため、海藻を好むアイゴによる食害が疑われました。そこで、当研究所では、播磨灘で小型定置網に入網した生きたアイゴを入手し、ワカメの種苗に対する反応を観察しました。平成 23 年 12 月 2 日に全長 15~19cm のアイゴ 16 尾と、<sup>わく</sup>枠に巻き付けたワカメの<sup>たねいと</sup>種糸を、同じ FRP 水槽(縦 180×横 85×深さ 70cm)に収容し、様子を観察しました。するとどうでしょう、収容直後からアイゴはワカメの種苗を盛んに採食し、4 日後にはきれいさっぱり食べてしまいました(写真 3)。この結果から、アイゴがワカメの種苗を食べ尽くしてしまうことが明らかになり、播磨灘沿岸でワカメの種苗が「消えた」原因が、アイゴによる食害である可能性が一段と高まりました。

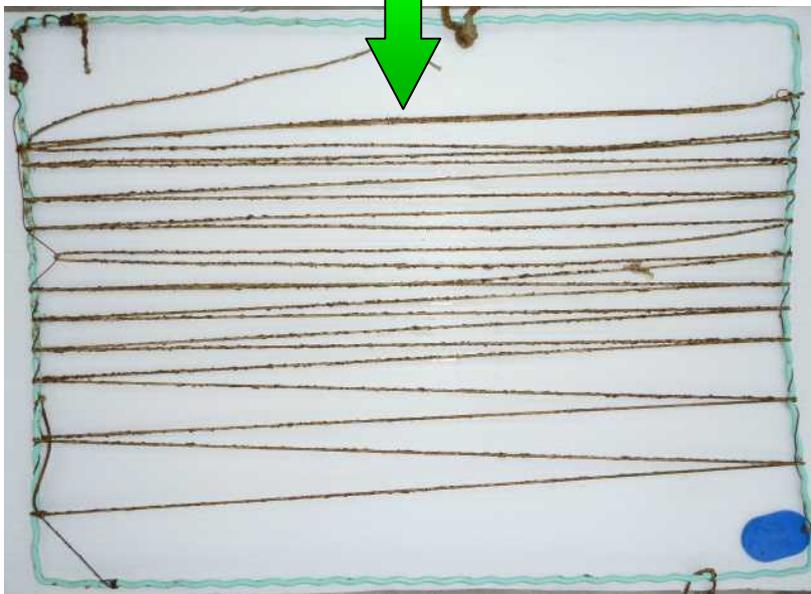
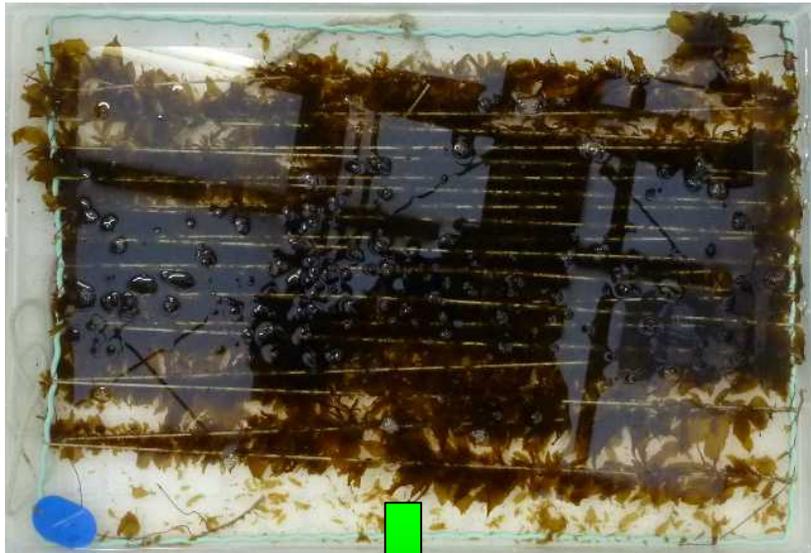


写真 3. ワカメの種糸(上:実験開始前の種苗が付いた状態, 下:実験終了時の種苗がアイゴに食べられた状態)

### アイゴの有効利用

これほど多く漁獲された小型のアイゴは、どのように利用すれば良いのでしょうか。

アイゴは一般に磯の香りが強く、棘に毒をもっているために嫌われがちですが、身はきめの細かい白身で身離れもよく、とても美味しい魚です。本県では主に一夜干し、塩焼きや煮付けで賞味されています。特に県南部では、皿をなめてしまうほど美味しいことから、「アイゴの皿ねぶり」と言われるほど珍重ちんちゆうされています。

県南の道の駅や直売所には干物コーナーがあり、平成 23 年 11 月中旬以降、アイゴの一夜干しが数多く並べられていました(写真 4)。大量に処理する必要があったのか、多くは内臓を取っただけで丸のまま干されたものでした。値段は安く、1 匹あたり 30~100 円程度でした。



写真 4. 直売所で売られていたアイゴの一夜干し

干すことによって、アイゴ独特の香りが風味となり、<sup>あぶ</sup> 炙ることにより香ばしい香りと味が楽しめます。アイゴは身が薄いので、海水程度の濃度の塩水に 20～30 分程度浸せば十分です。その後水気を良く切り、干物ネット等でほどよく干せば完成です。通常は開いて干しますが、小さければ丸のままでも十分です(写真 5)。



写真 5. 自家製アイゴの一夜干し。手間はかかるが 3 枚におろして干すと非常に食べやすい。

自分で調理する場合は、毒のある棘をもった3カ所のヒレをキッチンバサミ等で切り取ると、刺される心配がなく、安心して調理できます。なお、ヒレはしっぽの方からハサミを入れると、簡単に切り取ることが出来ます(写真6)。



**写真6. 毒棘のあるヒレをキッチンバサミで切り取った状態**

また、アイゴを好んで食べる人は、刺身や焼き切り、特に煮付けが美味しいと言います。播磨灘に面した地域(徳島県鳴門市、香川県高松市、岡山県備前市、兵庫県姫路市等の周辺)では、小型のアイゴを煮付けや塩焼きにし、身だけでなく内臓を好んで食べる習慣があります。特に、アマモを食べて育ったアイゴの内臓が美味しいと言われています。鳴門市の漁業関係者に聞いたところ、小さいアイゴは塩焼きで食べ、やはり身よりも「うずまき」や「ぜんまい」と呼ぶ内臓を、好んで食べるとのことでした(写真7)。



**写真7. アイゴの内臓。主に海藻を食べるため腸が長く、きれいに巻いている。このため「うずまき」や「ぜんまい」と呼ばれる。**

刺身や焼き切りには、全長20cm以上の大ぶりなサイズが調理しやすくおすすめです。皮を炙ると香ばしく、皮と身の間旨味があるため、特に焼き切りは絶品です。皮が苦手な方は、皮をひき刺身にすると、コクはあるがあっさりとした味が楽しめます(写真8)。



写真 8. アイゴの焼き切りと刺身。身は白身できめが細かく美しい。

さらに、小型のアイゴは内臓を取らず、ショウガでなく唐辛子を入れて甘辛く煮付けると、身も内臓もとても美味しいと、以前海部郡牟岐町の若手漁業者が言っていたのを思い出しました。そこで、唐辛子を小口切りにし、内臓が入ったままのアイゴを煮付けてみました(写真 9)。唐辛子で煮付けたアイゴは想像以上に美味しく、おそろおそろ食べた内臓は、臭みもなく、巻き貝のワタをこつてりとさせたような、独特の旨味をもった味でした。なお、塩焼きにした内臓はサンマのワタに似た味で、煮付けとは違った風味を楽しめました。巻き貝やサンマのワタが好きの方は、アイゴの内臓も口に合うのではないのでしょうか。



写真 9. アイゴの煮付け

## おわりに

平成 23 年のアイゴの大量発生については、その要因等はわかっていませんが、今後も大漁発生が続けば、沿岸部の海藻養殖や藻場、ひいてはアワビ類等魚介類へ及ぼす影響が懸念されます。しかし一方で、秋の大量漁獲が定着すれば、アイゴの消費拡大も期待されます。アイゴ等の磯魚を食べることは、地魚を<sup>たんのう</sup>堪能できるだけでなく、藻場の保全にもつながる一石二鳥の効果があることをご理解いただければ幸いです。