

キンメダイよどこへ行く！

稲取漁業協同組合青壮年部
役員 石黒 広幸

1. 地域および漁業の概要

“稲取キンメ”として知られているわが町は、過去 20 年の魚種別水揚げ量および金額をみてもキンメダイが目立って多く、水揚げ量および金額でほぼ 5 割以上を占めている(図 1)。また、町の中を歩いてみると、街路灯の飾りから駅前のオブジェと町のいたるところでキンメダイが見られ、まさにキンメダイ一色の町といえる。このようなわが町稲取は、伊豆半島の東海岸中央部に位置し(図 2)、新鮮な魚介類と温泉の町として親しまれている。

稲取漁業協同組合は、平成 14 年末現在正組合員 201 名、準組合員 1,488 名からなり、キンメダイたて縄漁業の他に、ムツのたて縄漁業、採貝藻漁業、イセエビ刺網漁業に従事している。

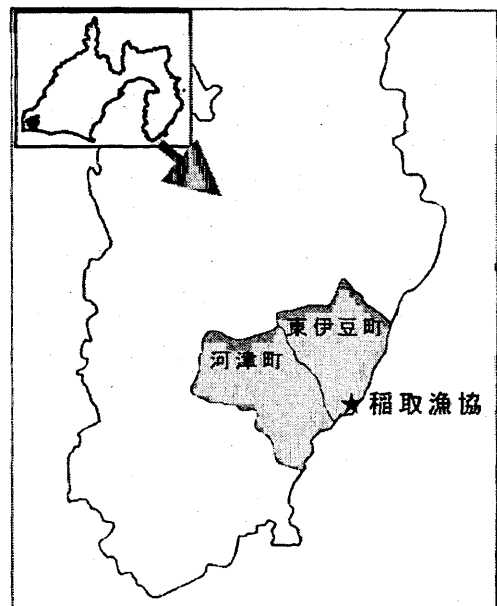
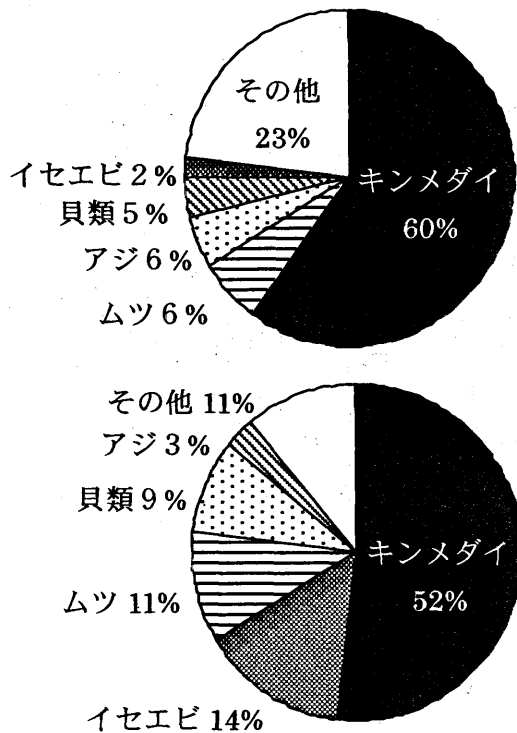


図 2 稲取地区の位置

図 1 稲取漁協の魚種別水揚げ量(上)と金額(下)
の割合
(過去 20 年の平均)

も多く、次いで矢筈出、波浮口、音羽山と各方面に移動している様子がみられた。1～4年後になるとさらに移動が進み、放流場所より北に位置する矢筈出での再捕が最も多くなった。そして、その後においても同様の傾向がみられた(図4)。高場と音羽山で放流した場合は、ウドマ合わせの結果と同様に矢筈出での再捕が多くなった。

漁場利用の多寡、また再捕連絡がないなどの問題もあると思われるが、今回の結果から放流したキンメダイは伊豆半島と大島に挟まれた深場の矢筈出へ移動し、しばらくの間滞留しているのではないかと推測された。

次により広範囲で移動の様子をみてみると、伊豆諸島周辺海域以西への移動が認められ、伊豆諸島でみると、八丈島、青ヶ島、そして最南端で須美寿島周辺、西方へは御前崎沖、紀南礁、室戸沖、そして最西端で奄美大島、と非常に大きな移動を行うことが分かった(図5)。

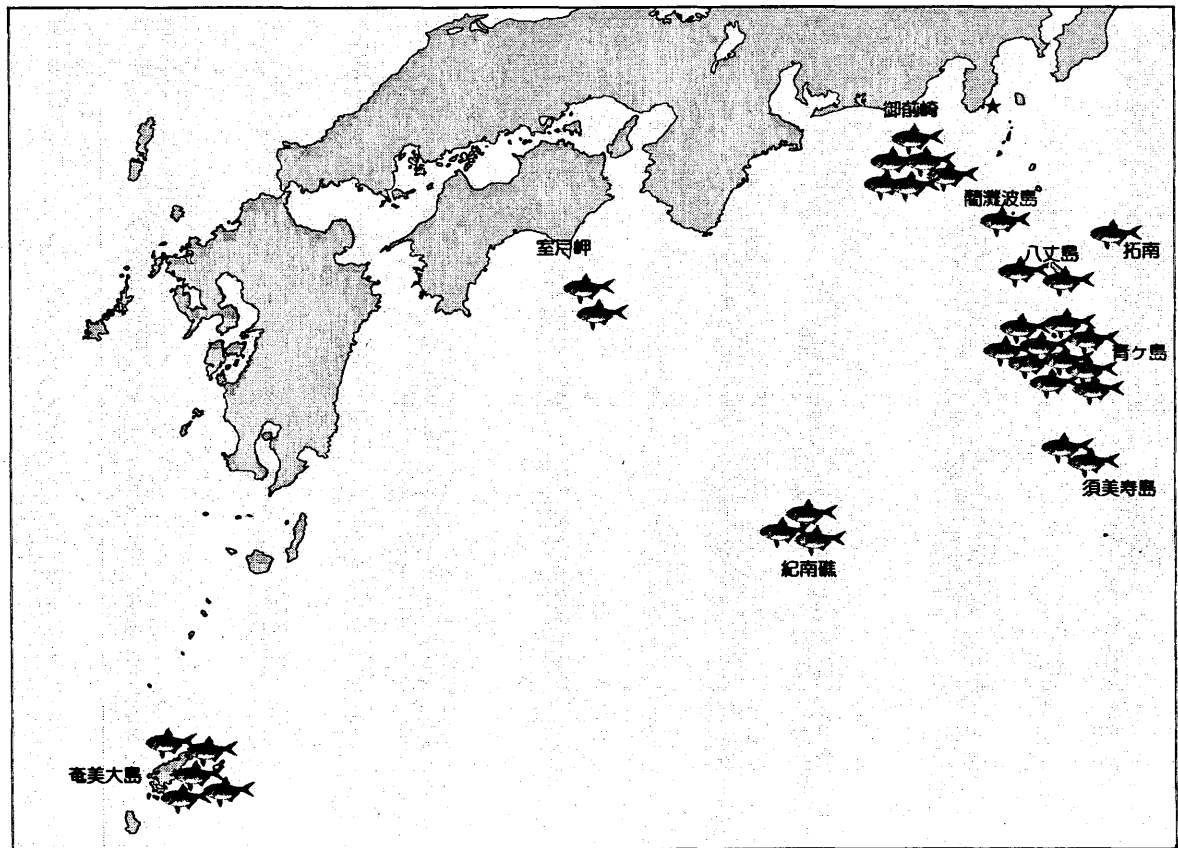


図5 キンメダイの再捕場所および尾数

(ウドマ合わせ、高場、音羽山で放流、 稲取沖漁場以外での再捕)

★印は放流場所を、キンメダイは再捕場所および尾数を示す。

一方、標識放流から13年後においても稲取沖で再捕された記録もあることから、移動する個体と滞留する個体がいるように思われる。しかし、放流してから再捕されるまでの経路が不明であるため推測の域を出ない。また、放流してから再捕されるまでの年数は、稲取沖では放流した当年からの再捕も認められるが、奄美大島までは最短記録で4.5年後(高場放流)の再捕というように、年数を経るほど再捕場所も広範囲になっていった。

再捕魚の尾叉長と体重をグラフに書いてみるとおおよその成長を把握できた。尾叉長 30cm サイズのキンメダイは、放流後 6～7年で約 10cm 成長していることが分かった。また、体重でみると約 0.5kg の放流魚が 6～7年で 1kg 程度増重していることが分かった (図 6)。

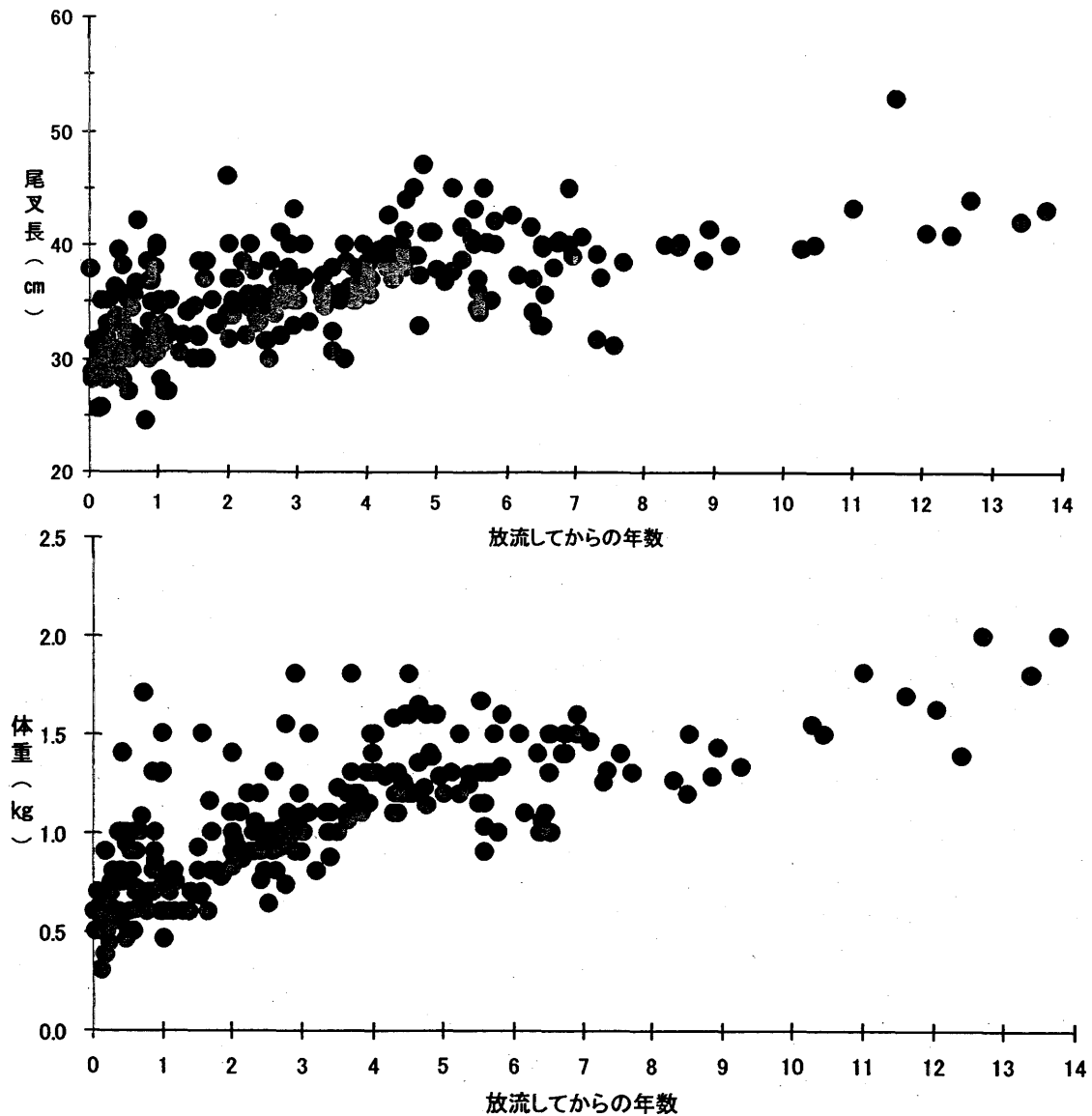


図 6 再捕されたキンメダイの尾叉長 (上) と体重 (下)

以上のことから、キンメダイは放流場所である稲取沖から南および西方向へ移動し、最西端で奄美大島と大きな回遊を行う一方で、稲取沖で滞留していると推測される個体もいること、放流後 5 年以上たっても成長が遅いこと、再捕の記録から寿命は相当長いと思われること、などが分かった。

5. 波及効果及び今後の課題や計画と問題点

このように、標識放流を始めてから 19 年の再捕結果をまとめてみると、キンメダイは

広域に移動していることが分かった。これまで、キンメダイ資源を守るために地区から地域へ、そして隣県へと申し合わせ事項をつくり、公休日の設置などによる操業の規制を行ってきた。また、同じキンメダイ漁業を営む漁業者同士で話し合っていく中で、漁場管理および資源保護の意識についてはかなり理解し、まとまりも出てきたのではないかと感じている。近年のキンメダイの漁獲量は一都三県（静岡県、神奈川県、東京都、千葉県）以外の県でも急速に増加しており、今回の結果もふまえると、より広域的な資源管理に向けての話し合い、また意識の啓発が必要ではないかと思われる。

キンメダイの資源管理を行う一方で、キンメダイ漁業を左右する問題も出てきた。昨年春に厚生労働省から「水銀を含有する魚介類等の摂食に関する注意事項」の発表があり、キンメダイに関して妊婦などに摂食注意の警告があった。その結果、過剰反応による風評被害も起きた。そこで実際に稲取産のキンメダイの水銀含有量を分析に依頼したところ、体重約700～1kgのサイズで、規制値と同程度またはそれ以下という結果となった。一方で、水銀を含有する魚にはセレンという成分をもちあわせ、それにより水銀の毒性を低下または打ち消している可能性も報告されており、キンメダイにおける今後の研究成果に期待したい。また、キンメダイの皮には種々の生活習慣病を予防し、肌の老化を抑制する働きのあるアスタキサンチンという色素が含まれており、身といっしょに食べることでその効果があると思われる。今後は、さらにキンメダイの食品としての特徴を把握するため、成分分析の依頼なども積極的に行っていくとともに、その情報を消費者の皆様へお知らせすることで魚食普及の面でも貢献できるのではないかと考えている。