



新年の御挨拶

新年明けましておめでとうございます。

新春にあたり、皆様方の本年の御多幸を心より御祈念申し上げます。

また、日頃より本県の水産行政および水産試験場の試験研究業務に深い御理解と御協力を頂いておりますことに対して深く感謝致します。

さて、昨年の世相は漢字1字で「変」で表されましたが、全てにおいて激動の1年で、特に漁業界は、燃油価格の高騰に振り回された年でした。

さらに、海外の金融危機と世界経済の悪化の影響により、日本でも深刻な不況に突入し、業務縮小による非正規社員の中途解雇などが大きな社会問題となるなど、景気の底が見通せない状況になってきております。

このような中、本県の漁業界での明るい話題を探しますと、サワラの豊漁が続いていること、大型クラゲや台風の被害がなかったこと、年の後半になって燃油価格が下がってきたことなどが挙げられます。

しかし、本県水産業界を取り巻く環境が厳しいことは変わらず、景気が下向きになり魚の生産者価格は低迷し、むしろ、なお一層厳しくなっているというのが現状です。

そこで、漁家所得を上げるためには、生産者価格を上げること、生産にかかるとの経費を縮減すること、さらには、漁業に観光を取り込むなど漁業外所得を増やすことが重要になってきます。このため、県では今、漁師の宿の振興などこれらの施策を色々と講じているところです。

その中で、水産試験場では、生産者価格向上のために、サワラの鮮度保持技術の開発、省力化およびコスト削減のためにサヨリ一隻曳きの漁具、漁法の開発などに取り組んでおります。

ところで、水産加工業界は、世界的に魚の需要が増えたことにより、今まで世界中からふんだんに集めていた輸入原料の調達が難しくなったので、加工原料として近くで獲れる国産魚に注目しています。

これからの水産試験場の仕事の1つとして、漁獲されながらも色々な理由で廃棄されている魚や、昨年本誌で紹介したホンダワラの仲間のアカモクのような未利用資源についてその実態を調査し、これを流通させることにより、資源の無駄を無くすとともに、少しでも漁業者の所得向上、漁村の活性化に役立てたいと考えているところです。

また、最近の厳しい漁業界の現状に対処するために、直ちに普及に移せる研究や調査に心掛け、その成果を少しでも早く皆様に還元していきたくと場員一同考えておりますのでよろしくお願ひします。

今年が皆様方にとって良い一年になりますよう、また、操業の安全と大漁さらには本県水産業界の益々の繁栄を祈念して年頭の御挨拶と致します。

福井県水産試験場長 若林 健一

〔漁の模様〕

2008年12月の県内の総水揚量は1,187tで、2007年同月を32t上回った。サバ類(2008年; 1t, 2007年; 20t以下同じ)、スルメイカ(145t, 276t)、セイコガニ(24t, 32t)、本年から12月が自主禁漁となった水ガニ(0t, 21t)等が下回ったものの、アジ類(77t, 57t)、カツオ類(22t, 8t)、ブリ類(122t, 99t)、サワラ(200t, 174t)、アカガレイ(197t, 89t)等は上回った。

漁業種類別の状況

定置網 ……サバ類(サバ銘柄主体)、ソデイカ等は下回ったものの、アジ類(小アジ銘柄主体)、カツオ類、ブリ類(ツバス銘柄主体)、サワラ、スズキ等は上回り、全体では前年を67t上回った。

底びき網 ……ヤリイカ、セイコガニ、水ガニ(自主禁漁)等は下回ったものの、キダイ、アカガレイ、アカエビ等は上回り、全体では前年を118t上回った。

釣り・他 ……ソデイカ、スルメイカ[冷凍イカ主体]等が下回り、全体では前年を154t下回った。

〔県内主要漁業の12月の漁獲量〕

(単位: kg)

定置網				底びき網のつづき			
魚種	2008年	2007年	98-07平均	魚種	2008年	2007年	98-07平均
カタクチイワシ	1,849	32	6,207	タコ類	11,193	5,327	5,673
アジ類	77,099	56,451	49,443	ズワイガニ	58,003	58,240	40,301
サバ類	1,246	19,831	4,614	セイコガニ	23,748	31,719	26,307
マグロ類	3,564	1,090	1,429	水ガニ	0	21,076	31,438
カツオ類	22,134	7,991	34,449	アカエビ	16,579	9,399	14,437
ブリ類	95,128	73,514	81,975	その他エビ	6,516	6,050	5,857
ヒラマサ	3,654	6,061	9,974	その他	59,456	55,017	45,672
シイラ	3,159	749	3,456	合計	434,360	315,876	287,846
サワラ	199,547	172,354	52,255	釣り, 延縄, さし網, その他			
サケ・マス	108	212	266	魚種	2008年	2007年	98-07平均
マダイ	4,048	2,092	3,956	アジ類	158	655	200
スズキ	15,513	4,012	9,203	マグロ類	36	45	305
ヒラメ	3,044	2,404	2,113	ブリ類	26,402	25,969	14,250
カマス	10,627	15,822	8,279	サワラ	385	1,295	541
フグ類	904	698	1,177	マダイ	3,519	3,509	4,667
アオリイカ	7,196	14,896	10,431	キダイ	6,174	4,974	2,613
ケンサキイカ	28	1,057	837	アマダイ	11,887	10,121	9,498
ソデイカ	9,996	22,046	31,754	スズキ	1,140	326	593
その他	41,816	32,064	51,106	ヒラメ	2,615	2,522	2,105
合計	500,660	433,378	362,924	その他カレイ	343	116	151
底びき網				アナゴ	223	161	639
魚種	2008年	2007年	98-07平均	メバル類	1,230	1,147	1,066
マダイ	3,436	2,778	2,261	スルメイカ	144,790	275,636	174,440
チダイ	839	876	1,594	アオリイカ	1,525	2,909	1,800
キダイ	20,332	11,081	9,059	ケンサキイカ	11	767	1,566
ヒラメ	3,906	1,948	1,576	ヤリイカ	26	235	510
アカガレイ	197,460	88,999	71,156	ソデイカ	5,237	17,977	19,876
その他カレイ	21,027	12,067	17,178	タコ類	5,064	7,961	11,789
カマス	3,656	2,009	4,032	その他	41,038	49,245	42,343
アナゴ	3,370	2,763	6,065	合計	251,803	405,571	288,953
ハタハタ	741	870	2,430	総計			
ニギス	2,215	1,124	1,444	2008年	2007年	98-07平均*	
ヤリイカ	1,883	4,532	1,365	1,186,823	1,154,824	939,722	

* まき網による漁獲量を含む。

〔近府県の漁模様〕

(12月下旬から1月上旬の漁獲状況 ……1日1隻または1統あたり。京都府の定置網漁獲量は舞鶴漁連への1日あたりの水揚量。)

石川県 …… 定置網 …… ブリ281kg、フクラギ43kg、アジ122kg、マルソウダ80kg
 京都府 …… 定置網 …… サワラ1.0t、サゴシ7.2t、マアジ(ジツタ主体)5.3t、ブリ3.4t、ツバス0.8t
 兵庫県 …… 定置網 …… アジ1,259kg、ブリ110kg、ツバス63kg、サワラ32kg
 鳥取県 …… まき網 …… マサバ34.2t、マアジ14.3t、ブリ類3.5t

〔海の状況 (12/21~1/20) 〕

神子表面水温・・・期間の始めと終わりはかなり高め(平年より1.0~1.5℃程度高め)で推移した(図1)。

米ノ表面水温・・・期間全体をとおして平年並み~やや高め(平年より0.5~1.0℃程度高め)の範囲で推移した。(図2)。

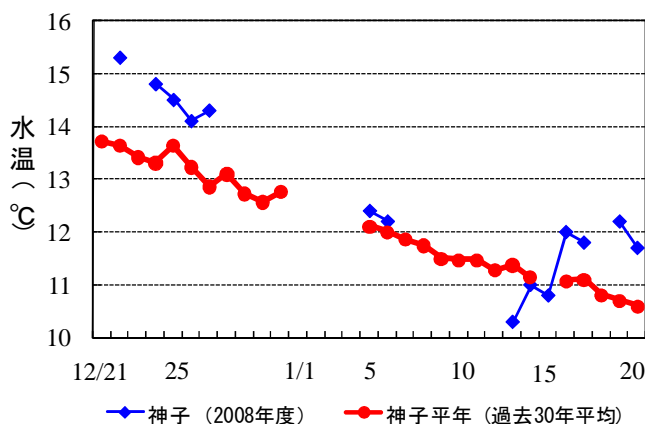


図1. 若狭町神子地先における表面水温の推移.

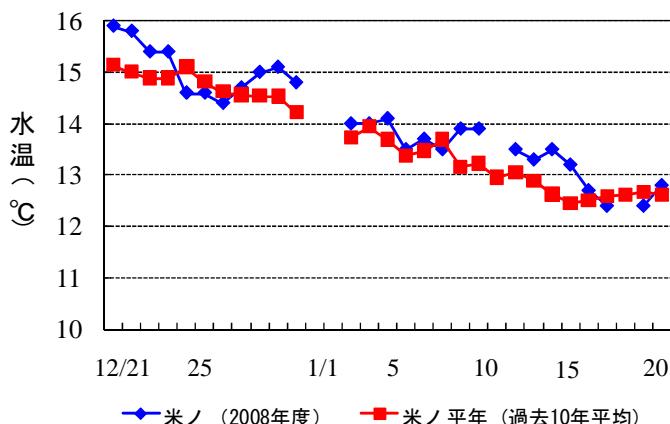


図2. 越前町米ノ地先における表面水温の推移.

100m深水温・・・1月は観測がなく若狭湾周辺のデータがないため、休止します。

(瀬戸 久武)

アカガレイ豊漁！！

底曳網漁業の重要な漁獲対象種であるアカガレイの豊漁が続いています。

本紙第204号でもお伝えしましたが、2007年の漁獲量は1,000tを超え、

2008年の漁獲量は、2007年をさらに上回る1,454tを記録しました。

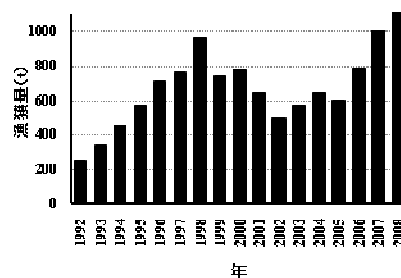
他府県でもこの動向については様々な議論がなされており、去る

1月21日にはアカガレイに関する会議が新潟市で開催されました。

詳細は次の機会にお伝えします。

引き続き、今後の漁模様に注目したいと思います。

(橋本 寛)



「越前雲丹」と苦味

日本の三大珍味の一つとされている「越前雲丹」の原料となるのは、バフンウニの生殖巣です。

このバフンウニは、北は北海道から九州の沿岸まで広く生息していますが、東北や北海道では食用とされていません。近年では、磯焼けの原因となるほどにたくさん生息しているにもかかわらず利用されることはありません。これは、バフンウニに強烈な苦味があるためです。

しかし、福井県では古くからこのバフンウニを「越前雲丹」の原料として利用し、高級特産品として販売しています。

どうして、北海道や東北地方では苦くて食べられないバフンウニが福井県で利用することができるのでしょうか。

それは、バフンウニの成熟の仕方の違いにあります。このバフンウニの苦味は、成熟した雌特有のもので、雄は苦くありません。雌の生殖巣内で栄養分が卵に変わり始めるとともに苦味が増し、放卵して生殖巣内に卵がなくなるとともに苦味も消失します。製品にこの成熟した雌が混じると強烈な苦味を伴った製品となり食用とすることができなくなります。北海道や東北地方では、この成熟した雌が周年を通してかなりの割合で生息しているため、利用することができないのですが、福井県沿岸では、7～8月の間は成熟した個体がほとんどいなくなります。福井県の漁業者は、成熟に向けて栄養分をため込んでいるこの時期のバフンウニの生殖巣を利用しておいしい「越前雲丹」を製造しているのです。

このような雌の成熟に伴って苦味を生じる現象は、ウニの仲間の中でもバフンウニとアカウニにだけに見られる現象です。なぜ苦味を生じるのかはわかっていませんが、大切な子孫を外敵（人間？）から守るための一つの方法なのかもしれません。



バフンウニの生殖巣



塩うに
(塩漬にされたバフンウニの生殖巣)



市販されている「越前雲丹」