



〔海の状況 (8/16~9/15) 〕

- ・小川地先の表面水温… 8月中は概ね神子平年よりやや低め(平年差 -1.0°C ~ -0.5°C) ~はなはだ低め(平年差 $\sim-1.5^{\circ}\text{C}$)で推移したが、以降は平年並み(平年差 $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$)で推移した。(図1)
※神子平年は、1988年~2017年の神子地先の平均値
- ・米ノ地先の表面水温… 8月中は概ね平年よりやや低め(平年差 -1.0°C ~ -0.5°C) ~はなはだ低め(平年差 $\sim-1.5^{\circ}\text{C}$)で推移したが、以降は平年並み~かなり低め(平年差 -1.5°C ~ -1.0°C)で推移した。(図2)

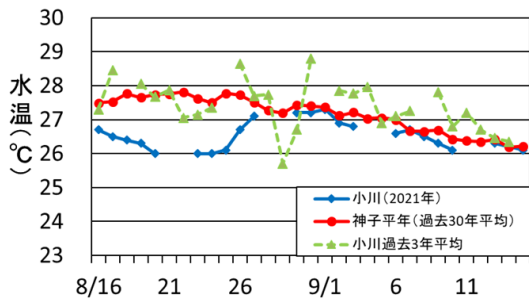


図1 若狭町小川地先における表面水温の推移

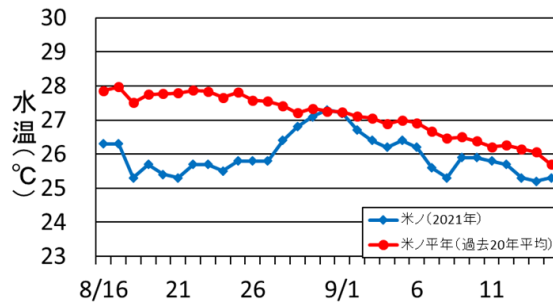


図2 越前町米ノ地先における表面水温の推移

※小川過去3年平均は2018年~2020年の小川地先の平均値であり、2年以上の水温データが揃った日のみ取り扱っている。

〔若狭湾および周辺海域の海況：8月〕

8月の若狭湾およびその周辺海域の水温分布は、表層(水深0 m)では、若狭湾沿岸で 26°C ~ 28°C と前年同様であった。水深50 mでは、若狭湾沿岸で 20°C ~ 24°C と前年同様であった。水深100 mでは、若狭湾沿岸で 18°C ~ 20°C と水温が高くなっていた。水深200 mでは、若狭湾沖で 4°C 以下の範囲が前年より小さくなっていた。(図3)

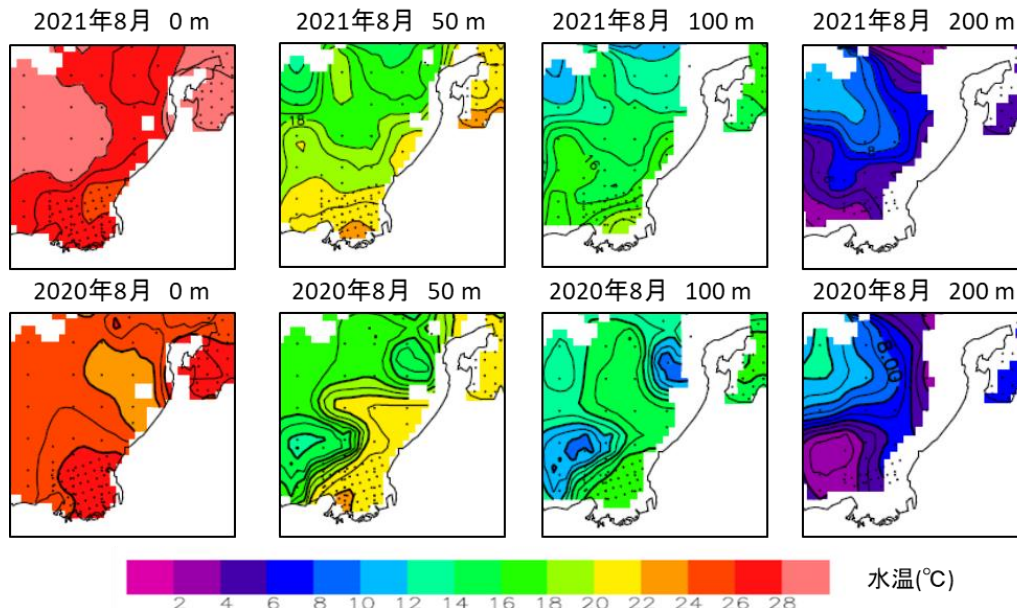


図3 若狭湾およびその周辺海域の水温分布図(水産研究・教育機構の日本海漁場海況速報より抜粋)

日本海における大型クラゲ情報

対馬海峡から東北地方までの広い範囲で確認されています。県内の最新の状況は、定置網では9/30に各定置網に0~20個体、底曳網では9/28に1網当たり0~20個体の入網が見られています。今後も入網が続くことが考えられますので、引き続きご注意ください。
(漁場環境グループ 岩崎 俊祐)

〔県内の漁模様：8月〕

2021年8月の県内の総漁獲量は452 tで、前年同月を85 t下回った。

〔定置網〕

漁獲量は334 tで、前年同月を45 t下回った。サワラ、シイラ、ケンサキイカ等は上回ったが、ブリ類(ツバス銘柄、ハマチ銘柄)、カタクチイワシ等は下回った。

〔底びき網〕

漁獲量は9 tで、前年同月を6 t下回った。アカエビは下回った。

〔釣り・その他〕

漁獲量は108 tで、前年同月を34 t下回った。ケンサキイカは上回ったが、スルメイカ、アマダイ、キダイ等は下回った。

表. 主要魚種の漁法別漁獲量(8月)

定置網	(kg)				
魚種名	2021年	2020年	平年	前年差	平年差
マイワシ	211	1,654	1,013	-1,443	-802
ウルメイワシ	735	824	1,537	-89	-802
カタクチイワシ	2,127	19,268	8,188	-17,141	-6,061
アジ類計	17,254	28,356	31,168	-11,103	-13,915
サバ類計	14,205	29,732	15,642	-15,527	-1,437
マグロ類	875	1,340	740	-465	135
カジキ類	1,458	2,804	4,802	-1,346	-3,344
カツオ類	1,587	6,445	4,288	-4,858	-2,701
ブリ類計	50,298	159,319	129,293	-109,021	-78,996
ワラサ	907	350	5,123	557	-4,216
ハマチ	3,456	47,393	43,160	-43,937	-39,704
ツバス	24,210	88,277	56,697	-64,066	-32,486
アオコ	21,659	23,077	23,990	-1,418	-2,331
ヒラマサ	1,454	3,296	7,685	-1,842	-6,231
シイラ	48,479	17,950	63,579	30,529	-15,100
サワラ	164,817	69,770	125,695	95,047	39,122
タイ類計	4,201	4,386	6,906	-184	-2,705
マダイ	2,395	2,667	4,685	-272	-2,290
スズキ	2,515	2,517	4,832	-2	-2,316
カマス	1,094	2,185	4,024	-1,091	-2,930
ケンサキイカ	15,283	14,488	10,035	795	5,247
その他	5,402	12,335	9,883	-6,932	-4,481
合計	334,391	379,337	433,997	-44,946	-99,607

底びき網	(kg)				
魚種名	2021年	2020年	平年	前年差	平年差
アカエビ	7,963	14,001	17,907	-6,038	-9,944
その他	1,158	856	1,830	302	-672
合計	9,121	14,858	19,738	-5,737	-10,617

釣り、延縄、さし網、その他の漁法	(kg)				
魚種名	2021年	2020年	平年	前年差	平年差
マダイ	562	779	1,431	-218	-870
キダイ	10,839	17,966	16,676	-7,128	-5,837
アマダイ	11,456	20,435	23,906	-8,979	-12,451
メバル類	827	1,213	2,550	-386	-1,723
カワハギ類	1,498	2,408	2,159	-910	-660
スルメイカ	13,380	22,965	12,254	-9,585	1,126
ケンサキイカ	2,179	1,356	4,478	823	-2,299
タコ類	11,371	12,264	13,510	-893	-2,139
サザエ	9,420	12,825	11,061	-3,406	-1,641
アワビ類	2,244	3,126	1,827	-881	418
バイガイ	38,815	39,247	27,721	-431	11,094
その他	5,437	7,279	53,101	-1,842	-47,664
合計	108,028	141,863	170,674	-33,835	-62,645

全漁法	(kg)				
魚種名	2021年	2020年	平年	前年差	平年差
合計	451,540	536,058	624,409	-84,518	-172,869

※1 平年の値は2011-2020年の10年平均です。 ※2 ()は銘柄、その他カレイはアカガレイ以外のカレイ類、その他エビはアカエビ以外のエビ類です。

※3 ニギスの平年値は2015-2020年の6年平均です

※4 カワハギ類、サザエ、アワビ類、バイガイの平年値は2014-2020年の7年平均です。

※5 数値は小数点以下を四捨五入しています。

〔近隣府県の漁模様〕

(漁獲状況…石川県：8月の定置網1日あたりの漁獲量。京都府：8月にJF京都漁連舞鶴地方卸売市場へ水揚げされた定置網1日あたりの漁獲量。兵庫県：8月の余部定置網1日あたりの漁獲量。鳥取県：8月中旬~9月上旬のまき網1統あたりの漁獲量。)

石川県…定置網…フクラギ・コゾクラ2.7 t、サワラ類2.5 t、マアジ2.3 t、マイワシ1.4 t、サバ1.0 t

京都府…定置網…サワラ類4.9 t、アオコ1.1 t、ツバス0.9 t、マアジ0.7 t、ハマチ0.6 t、シイラ0.5 t

兵庫県…定置網…マアジ106 kg、スズキ58 kg、マサバ33 kg、シロイカ29 kg、ヒラソーダカツオ9 kg、イサキ9 kg

鳥取県…まき網…マイワシ15.5 t、ブリ類8.8 t、カタクチイワシ7.7 t、マサバ4.1 t、マアジ3.8 t

(漁場環境グループ 長島 拓也)

「マハタ」の種苗生産

福井県では、2014年からマハタの種苗生産に関する技術開発（陸上循環飼育）、2015年から漁業者による試験養殖に着手し、トラフグ（若狭ふぐ）に続く新たな養殖魚種として高級魚マハタ（若狭まはた）のブランド化に取り組んでいます。2020年から養殖種苗として出荷を開始し、今季は2万尾、来季は3万尾を出荷する計画です。

本稿では、自然界では見ることが難しい仔稚魚期（赤ちゃん）のマハタについて、成長段階の写真とともにご紹介します。

採卵は、敦賀市の水産試験場の海面生簀内で養成している親魚を選抜した後、6月23日に実施しました（写真1）。翌日、受精卵を栽培漁業センターへ移送し、ふ化を待ちました。卵からふ化した仔魚は、目は半透明で、大きな油球が見られます（写真2）。

ふ化後2日目には目も黒くなり、数日後には動物プランクトンを食べ始め、6日目には腹鰭や胸鰭が分化し、尾鰭近くの体表には黒い色素胞が観察されるようになります（写真3）。

その後、鰭の棘が伸縮する変態を行いながら、60日前後までは親とは異なる姿形をしていて、まるで微細な動物プランクトンのように水中を漂っています（写真4,5）。

ふ化からおよそ50日を過ぎたあたりから、成長の良い個体から棘が退行し体表に縞模様が観察されるようになり、70日を過ぎると、ようやくマハタらしい姿となります（写真6）。

この後、栽培漁業センターでは、閉鎖循環飼育により、翌年の5月頃まで大切に育て、約20cm、250g以上に大きくして養殖漁業者の皆さんに出荷する予定です。

「マハタ」は、淡泊ながらも上品な脂が乗った白身魚で、とても美味しい魚です。県水産課のホームページでは、「マハタ」を提供する民宿を紹介しているので、是非、ご賞味いただければと思います。

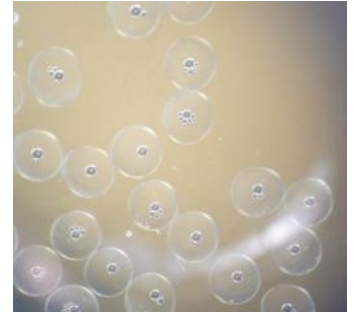


写真1. 左；卵の採取状況 右；採取した卵（顕微鏡で観察）



写真2. ふ化1日目（0日齢）

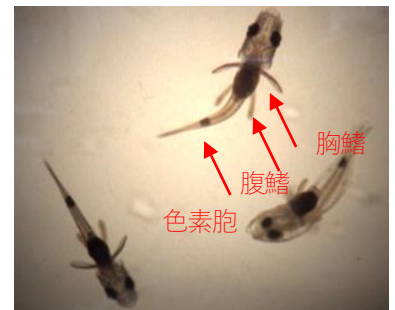


写真3. ふ化6日目（5日齢）



写真6. ふ化71日目（70日齢）