

アキアミ

アキアミは本県では馴染みのあるエビであり、晩秋になると、店頭で見かける機会も多い。名前の「アキ」は季節の「秋」であり、秋から冬にまとまって漁獲されることに由来する。本県のアキアミ漁業は平安時代の西行法師にも詠われ、古い歴史を有している。

本県は全国屈指のアキアミ産地である。主に児島湾周辺で操業され、年間400～1,000tの水揚げがあるが、年変動が大きく増減を繰り返している。資源変動と環境の関係について、漁業者の間では、5月に雨の多い年や夏に好天が多い年は豊漁とされているが、科学的な根拠はない。

また、本種は水産資源としてだけでなく、様々な魚の幼稚魚期の重要な餌料でもある。食物連鎖において重要な役割を担っているため、本種の資源変動が海域の生態系に与える影響は大きいと考えられる。

水産研究所ではアキアミ資源を持続的に利用していくため、今年度から資源生態調査を行っている。資源量は環境条件に大きく左右されていると考えられ、その要因を特定することは難しいが、成長段階別の分布状況や成熟の進行、環境と発生量との関係を調査し、資源管理手法を検討していく予定である。（資源増殖室：弘奥）



写真1 調査風景（平成25年8月）

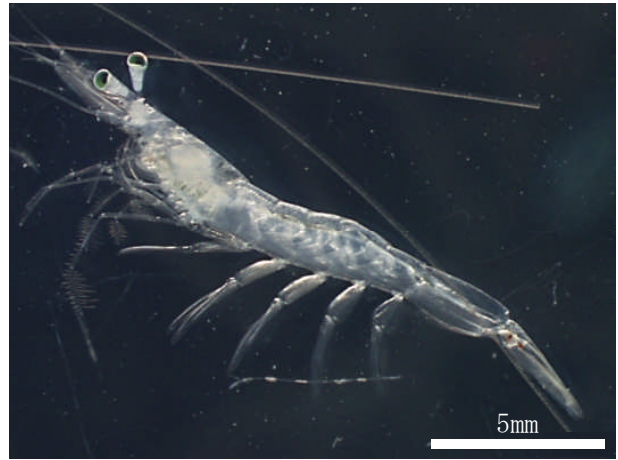


写真2 同調査で採取したアキアミ