

オニオコゼの小型魚を保護しよう！

オニオコゼ（図1）は上品な味わいの白身魚で、唐揚げや鍋物などの具材として、主に高級料理店などで取り扱われています。漁獲量が少なく、単価も高かったことから、種苗生産試験に取り組み、平成14年度から種苗放流を開始しました。平成16年度以降、放流サイズを全長1.5cmから4cmに拡大して放流後の生残率向上を図っており、水揚量も増加傾向で推移しています。平成26～28年の平均水揚量は放流開始当初の平成14～16年の平均水揚量の約2倍となり（図2）、種苗放流による資源増加が順調であると考えられます。

その一方で、単価は低下傾向で推移しており、平成26～28年の平均単価は14～16年の約7割となっています。最近、各地区で「小さいオコゼが多く獲れる。」という話をよく耳にしますが、水揚げされたオニオコゼの全長を調べてみると10cm台の小型魚が多く（図3、4）、安価で取引されているため、単価低迷の一因になっていると考えられました。

また、こうした不合理漁獲はオニオコゼ資源の維

持・増大にも影響する恐れがあります。実際に水揚量の推移をみると、放流開始以降は増加傾向で推移してきましたが、平成26年以降は若干の減少に転じています。これが必ずしも資源量の減少を反映しているとは言えないものの、小型魚の多獲は将来的に資源に悪影響を及ぼす可能性があることを認識しておく必要があります。

さらに、オニオコゼ種苗生産は、生産の過程で選別を繰り返し、サイズを揃えて生け簀で飼育するなど手間と高い技術が必要な魚種で、相応の経費も必要となります。

今後、オニオコゼについては種苗生産・放流に加え、小型魚を保護するなど資源管理の推進により、さらなる資源の安定と単価向上を図る必要があります。香川県では全長15cm以下の再放流に取り組んでおり、このような先例を参考にしながら、オニオコゼの資源管理を漁業者の皆様とともに進めていきたいと考えています。

（開発利用室：中力）



図1 オニオコゼ

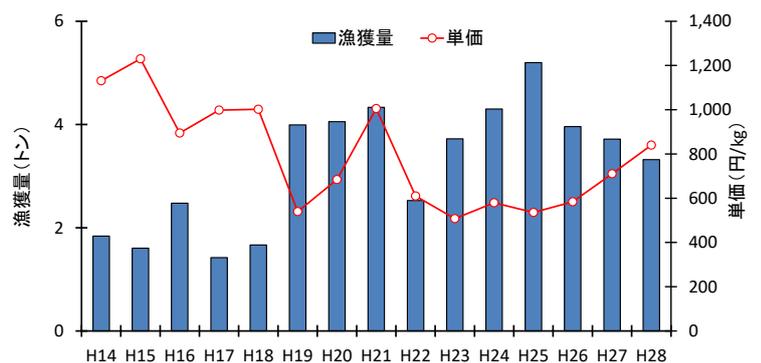


図2 岡山県東部・中部地域におけるオニオコゼ水揚量の推移



図3 水揚げされたオニオコゼの小型魚

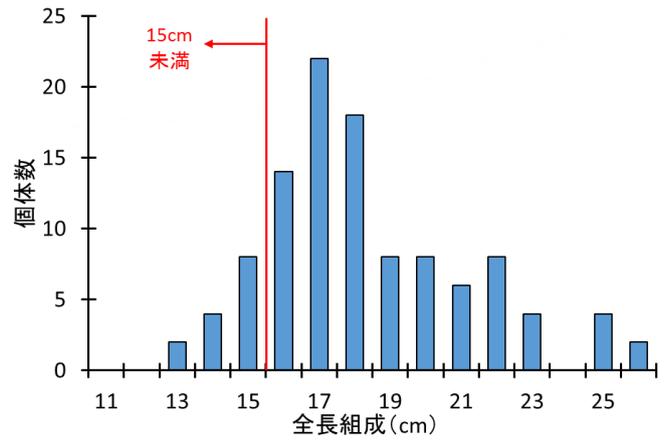


図4 水揚げされたオニオコゼの全長組成