

全長 15cm 以下のオニオコゼは放流しよう！

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。水揚量が少なく、単価も高かったことから、種苗生産試験に取組み、当所では平成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にしたところ放流後の生残率が向上するとともに、水揚量も増加傾向となりました。平成28～30年の平均水揚量は放流開始当初の平成14～16年の約1.5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28～30年の平均単価は14～16年の約7割となっています。近年、各地で「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、水揚されたオニオコゼの全長を調べてみると、10cm台の小型魚

の割合が多くなっていました。小型魚が安価で取引されることが、単価低迷の一因になっていると考えられました。

こうした状況を踏まえ、県内東・中・西地区の資源管理型漁業漁業者協議会では、平成30年度からオニオコゼの資源管理について協議し、合意が得られた地区から順次小型個体再放流の取決めがなされ、令和2年2月には県下全域で全長15cm以下の再放流が決まりました。水揚調査の結果、令和元年以降、全長15cm以下の個体は確認されず、水揚サイズが大型化しました。これらは、資源管理の取組みにより小型個体が保護された効果だと考えられました（図3）。この取組みによって、より大きなオニオコゼにたくさん出会えることを願うとともに、漁業者の皆様には、小型個体が網に入りましたら、今後とも再放流していただきますようお願いいたします。

（海面・内水面増殖研究室：渡辺）



図1 オニオコゼ

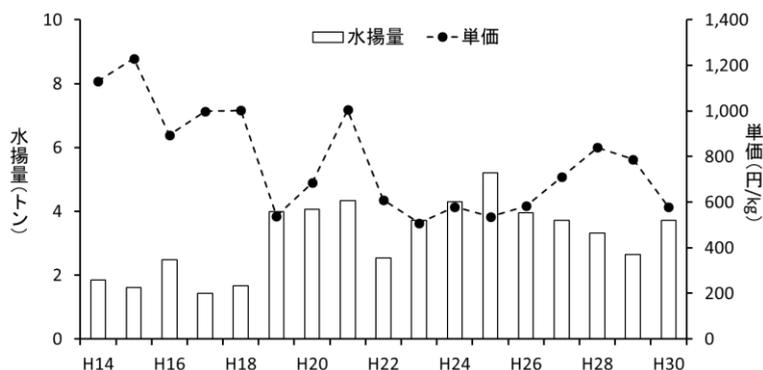


図2 岡山県東部・中部地域におけるオニオコゼ

水揚量と単価の推移

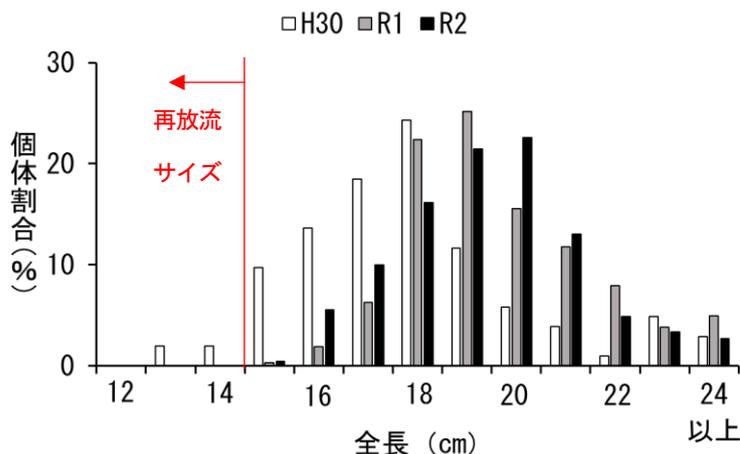


図3 水揚されたオニオコゼの全長組成