

海洋と日本近海産の漁業資源*

The Ocean and Fishery Resource of the Japanese Sea near the Shore Product

岩崎行伸**

私がよく見る海洋は、駿河湾・太平洋である。見たところ、海洋は今も昔も一向に変わらないが、内容についてはかなり変化しているようである。海洋の変化を具体的に知るのには魚/漁業であって、その漁獲量や旬が今日と大昔とでは大いに違って来たことである。

海洋を全然見たことのない人に「海とは何か」と訊かれたとき、何んと答えればよいのかあるいは、海を知らないひとがこの世に中にいたとして、「魚とはどんなものか」と訊かれたら、どう回答すればよいだろう。この回答は、なかなか難しい、簡単にして的確な返答が考えつかいので、「海洋学辞典」をひいた。

うみ「海」(図1.)地球上の陸地以外の部分で、塩水をたたえた所。地球表面積の約7割を占め、その面積三億六〇〇〇万平方キロメートル。平均深度3800メートル。海の最も深いところは、太平洋北西部・カムチャッカ半島南東縁・北海道・東北太平洋岸・伊豆諸島・小笠原列島の東・日本海溝(10,377メートル)である。



図1. 海・洋上の日之出(小笠原諸島・西之島/東海大学丸)

魚の場合、「さかな」「うお」よりも「ぎょるい」項に適切な記述があった。

「魚類」、さかなの類。脊椎動物の一部門。水中に生活し、体は水の抵抗を少なくするために多少扁平な紡錘形のものが大部を占め、背などに鱗がある。胸鱗・腹鱗は体の平衡を保つためのもので、行動には尾鱗を用いる。鱗があり、皮膚を保護。呼吸には鰓を用いる。

硬骨魚類（かつお・まぐろ・さば・あじ）・軟骨魚類（さめ・えい）・無顎類（八目鰻）狭義には硬骨魚類を指す。

閑話休題。伊豆半島では春季から夏季にかけて、サバ・アジ・イワシ・トビウオ・カツオ・キメジマグロ（キハダの幼魚）漁業が盛んである（図2.）。

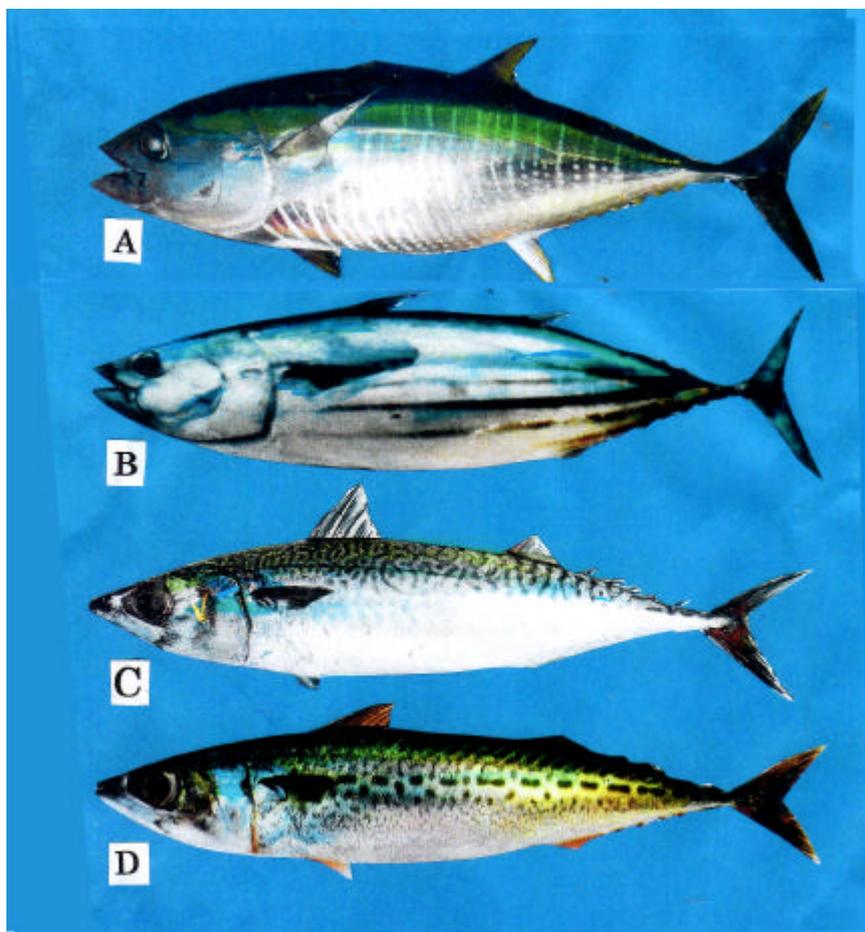


図2. 日本近海産の魚（A:キメジマグロ、B:カツオ、C:マサバ、D:ゴマサバ）

その昔は、サバなど獲れすぎて始末に困ったものであった。春のサバやアジの漁は夜釣りで、暮れかかった頃、駿河湾を出て1時間も沖に出て銭州魚礁で船を流す。バッテリーの電光を海面に照射し、ミンチコマセを撒く。間もなく海底からサバがコマセを食いながら、海面に舞い湧き上がってくる。

カツオ・キメジマグロ漁業は、群れに行きあたると、イワシ生餌を撒く。群れは船の周囲に集まって興奮し、背の体色は赤紫色に変化する。物干一本竿に似た竿を片手にカツオ・マグロ釣りが始まるのである。カツオ・キメジマグロは甲板ではバタバタとあばれるが、やがて静かになり、全身を痙攣させる、すると全身は虹のように輝く。まるで巨大な宝石に出会ったような気がし、この瞬時を死化粧・死花と呼び魚の美しいときである。

他の大型漁具として、昔からよく知られる“一網打尽”と呼ぶ米式旋網(巾着網)漁具がある。これは春から秋にかけて日本近海の表層を北上遊泳中のクロマグロ・キハダマグロ・ダルママグロ(メバチマグロの幼魚)・ピンナガマグロ・シイラ・ツムブリ等々の魚群を追尾して漁獲にあたっている。

近年、燃油の高騰(A重油)が漁業経営に影響し、魚価と航海経費の関係より休漁せざるを得ない状況である。このようなことが長引くと、“漁船漁業”や“魚食性日本国民等の崩壊となりかねない大問題である。

参考図書

- 1) 海洋の辞典(1964):和達清夫監修
- 2) 自然大博物館(1992):相賀徹夫編集
- 3) 私の調査研究業績集報(2002):岩崎行伸編集

添付資料

図1. 海・太平洋上の日の出(西之島/東海大学丸 世)

図2. 日本近海産の魚(A:キメジマグロ・B:カツオ・C:マサバ・D:ゴマサバ)

新海洋科学漁業技術研究所/水棲&環境研究:*会員:日本水産学会。水産海洋学会