

## タイラギ資源調査を始めました

タイラギは冬に漁獲される殻長30cm程の大型二枚貝（写真1）で、貝柱が刺身（写真2）や焼き物で食されます。高級な貝として知られ、3,000～4,000円/kgで取引されます。岡山県では、主に中部地区で潜水器漁業によって漁獲されますが、漁獲量は減少傾向にあり、現在は15年前の約2%まで低下しています（図1）。

タイラギの主要産地である有明海では瀬戸内海よりも状況が悪化しており、漁獲量が0トン記録する年もあり、禁漁にしても資源が回復しない状況が続いています。有明海では以前から減少原因究明の調査が行われており、タイラギ資源の現状が段々と明らかになるとともに、様々な対策が講じられています。

瀬戸内海のタイラギの資源状態や生息環境はこれまで調べてられておらず、現状は不明です。そこで、タイラギの資源状態および生息環境を明らかにすべく、水産研究所では昨年より調査を開始しました。現在、夏場水中を漂っているタイラギの幼生（写真3）がいつ、どこに、どれだけいるのかを明らかにすべく、採水及び検鏡を行うとともに、タイラギの生息環境の現状を明らかにするため、漁場の底質及び水質を調べています。

今後、本調査結果及び有明海での調査結果を踏まえて、瀬戸内海でのタイラギ資源回復策を検討していきたいと思っております。（開発利用室：渡辺）



写真1 タイラギと貝柱



写真2 タイラギ貝柱の刺身

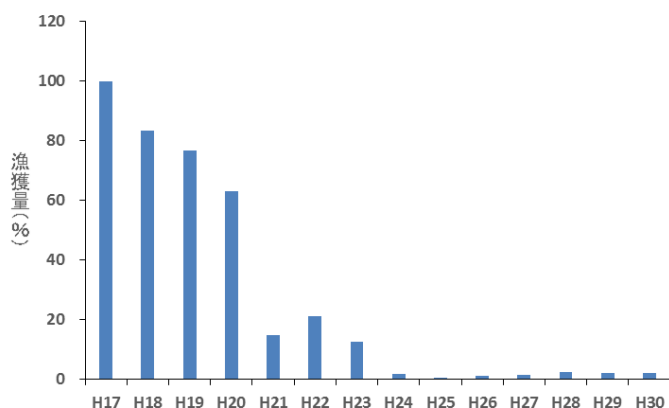


図1 タイラギ漁獲量推移  
(岡山県調べ、H17を100%として)

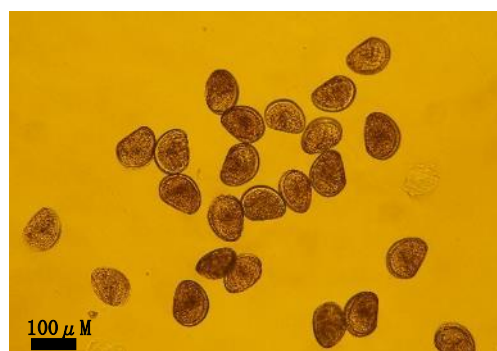


写真3 タイラギ幼生