

## サワラの資源量について

サワラは刺身を始め、ばら寿司、炒り焼き、真子の煮付けなど様々な郷土料理に利用され、本県の食文化に欠かせない魚となっています。

サワラは、昭和61年に最大535トン漁獲されましたが、その後減少を続け、平成11年に5トンにまで減ってしまいました(図1)。危機感を抱いた漁業関係者が、漁獲規制等の資源管理や種苗放流に取り組んだ結果、令和元年には136トンにまで回復しました。

水産研究所では毎年の資源状況等を把握するため、春季に漁獲された1才魚の尾叉長等を測定しています(写真1)。

平均尾叉長は、平成23年から30年までは52~54cmの間を推移していましたが、令和元年は50.3cmと小さくなりました(図2)。



写真1 サワラ

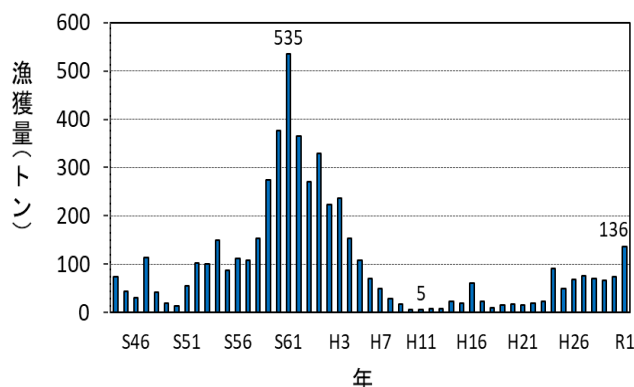


図1 岡山県におけるサワラ漁獲量の推移

この原因として「密度効果」が考えられます。「密度効果」とは、ある生き物の数が増えることにより、

- ① 一頭あたりの餌の量が少なくなる
- ② 最適な生息場所が確保できなくなる

といったマイナス要因が働き、結果として成長率の低下が生じる現象のことで、令和元年に漁獲された1歳魚(30年発生群)の個体数は、例年より多い可能性が考えられます。この資源が引き続き成長し、令和2年の漁獲につながることを期待しています。

サワラ資源が回復・維持されるためには、現状以上の資源管理措置を実施しながら、できるだけ大型魚を狙って漁獲することが望ましいと考えられています。今後も、資源がさらに回復することを願いつつ、調査を継続していきます。

(資源増殖室：小見山)

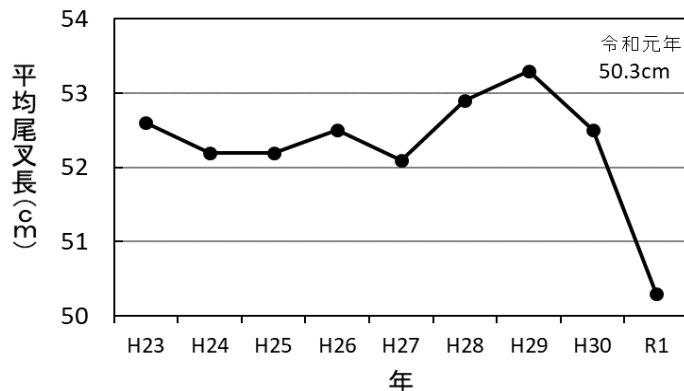


図2 サワラ1歳魚の平均尾叉長の推移