



サクラエビ

主な漁業と漁期

漁法
漁期

2そう船曳き網
春漁:3月~6月
秋漁:10月~12月

生態

●分布・大きさ

サクラエビ(学名: *Lucensosergia lucens*)は、成長すると体長45mm程度になる小型のエビで、国内では駿河湾以外に相模湾と東京湾、海外では台湾周辺に分布しています。日本で漁業が行われているのは駿河湾のみです。

昼間は水深200mから350mに生息しており、夕方から夜にかけて水深20mから60m付近まで浮上します。

駿河湾のサクラエビ漁は、夜間に浮上した群れを漁獲する漁法です。

●寿命・産卵時期

寿命は、15~18か月です。産卵時期は6~10月で、卵は約1日でふ化し、幼生を経て1か月余りで1cm前後の稚エビに、秋には3cm前後に成長します。産卵期のピークとされる6月11日から9月30日までは静岡県漁業調整規則により採捕禁止期間となっています。

●資源管理

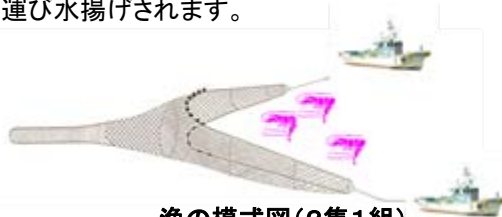
漁獲量の増減が大きく、獲りすぎを回避するための資源管理が欠かせません。そのため、漁業許可を得ている60か統、120隻が水揚金額を均等に配分するプール制を行うことで過度な漁獲につながる先取り競争を回避しています。

●漁業の概要

漁期は3月中旬~6月上旬の春漁、10~12月の秋漁の2回で、漁法は2隻1組で行われる2そう船曳網漁業です。

出港後、日没直前から魚群探知機で群れを探し、群れが水深30~70m付近に浮上してきたところで網を投入し、5~30分程度曳いて漁獲します。

船上への取り込みにはフィッシュポンプを使用し、海中の網から直接船上の15kg入りのカゴに移した後、直ちに港へ運び水揚げされます。



漁の模式図(2隻1組)



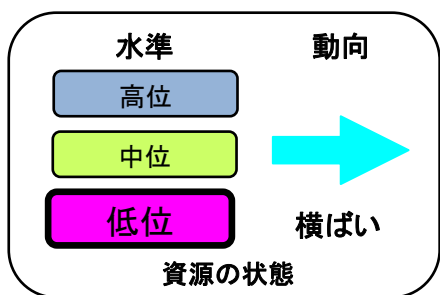
漁港への水揚
1箱15kgの箱に入れ水揚



水揚げされたサクラエビ
鮮度維持のため翌朝の入札まで冷蔵庫で保管

漁業・資源動向

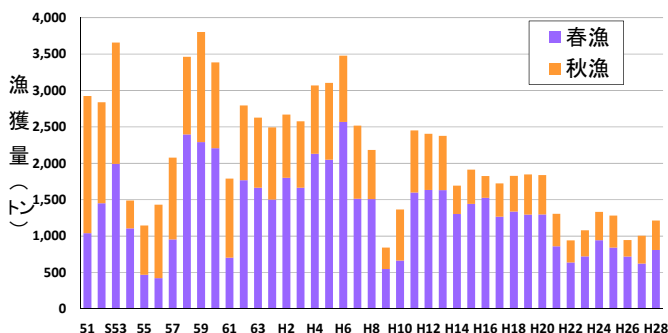
【資源】



- 平成21年以降は年間漁獲量が1,500トンを下回り、平成22年は1,000トンを下回りました。それ以降は1,500トンを下回るレベルで増減を繰り返していることから、平成28年の資源水準は低位、動向は横ばいと判断しました。
- 今後、漁獲量と漁獲圧の状況を注意深く監視し、さらなる資源回復措置をはかる必要があります。

【漁業】

- 日本では駿河湾でのみ漁業が行われています。
- 昭和53年の不漁を機会に、資源管理を強化し、総プール制を実施しています。
- 平成22年度に、春漁と秋漁の合計漁獲量が1,000トンを下回った後、1,000~1,500トンの間で増減を繰り返しています。



春漁と秋漁の漁獲量の推移

担当者の一言: サクラエビの料理といえば「かき揚げ」が代表的ですが、ふっくらとした「釜揚げ」もおすすです。

問合せ先

静岡県水産技術研究所資源海洋科 054-627-1817