

オアカムロ好漁

夏期に伊豆東岸定置網で漁獲される魚といえば、ゴマサバやヤマトカマスが挙げられますが、今年はオアカムロが好調で、8月以降、12月まで伊豆東岸定置網で多く漁獲されました。

オアカムロはアジ科ムロアジ属に属し、赤い尾鰭が特徴です。伊豆地域では刺身や焼き物にして好んで食べられており、初冬以降、皮下に厚い脂肪を蓄えるため、特に美味となります。

伊豆東岸定置網におけるオアカムロの盛漁期は6～12月(図1)で、近年の年漁獲量は年間10トン未満(図2)です。今年は7月より漁獲量が増え始め、8月には22トンと、同月の平

年値(1.7トン:1982～2016年の平均値)を大きく上回りました(13倍)。9月以降も、平年値を大きく上回る漁獲が続き、月間漁獲量トップ5に常にランクインしていました。主な漁場は川奈、富戸、北川など伊豆半島中部、魚体サイズは尾叉長30～35cm主体で、少量ですが20～25cm程度の小型魚も漁獲されていました。

漁業者によると、オアカムロは比較的単価が高く、大量に水揚げされても単価100円/kgを下回ることは無いとのことですので、来年も好漁となることを期待したいです。しかし図2に示すように、伊豆東岸定置網では、数年おきに突発的に漁獲量が多くなる傾向のある魚種ですので、2年続けて好漁となる可能性は低いかもしれません。

(鈴木勇己)

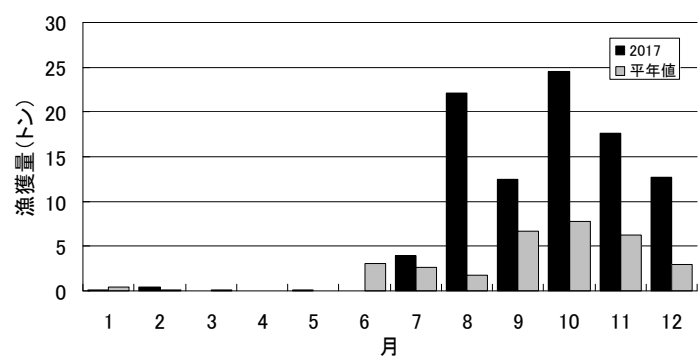


図1 月別漁獲量の推移

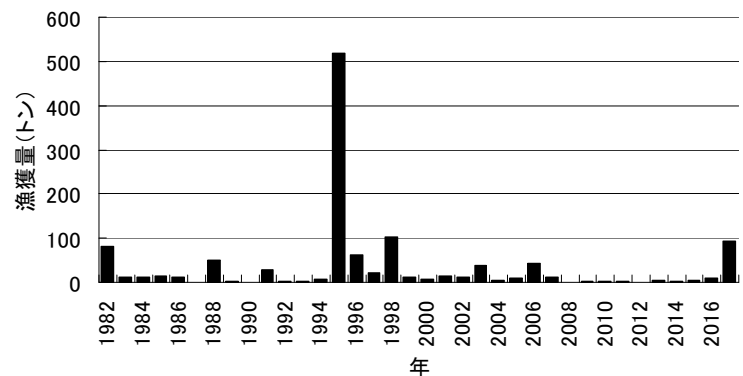


図2 年別漁獲量の推移