

## さば類の種判別をめぐる問題

さばにはマサバとゴマサバの2種類がいます。マサバは体形がゴマサバより平べったく、通称”平さば”と呼ばれます。ゴマサバは“ごま”を振ったような斑点が腹部にあり、体形が丸いことから通称”丸さば”と呼ばれます。この両種は生態的にも違いがあり、マサバは冷水性であるのに対し、ゴマサバは暖水性です。また、太平洋側では近年ゴマサバが多い時はマサバは少なく、マサバが多くなるとゴマサバは減っていく傾向があり、魚種交代しているかのようです。また、食味、脂肪の乗りなどが異なり、価格にも大きな違いが生じ、一般に中～大型ではマサバのほうがゴマサバより高く取引されます。

価格に違いがあるために、漁獲や流通段階での種判別は重要な事柄です。静岡県内の魚市場では、ある大きさ以上のさば類はマサバとゴマサバと分けて水揚げ・流通されますが、主に餌料用となる小型のさば類は価格に差がないこともあり、分けられずに流通し、漁獲量はゴマサバとして計上されます。静岡県と同様に市場段階で分けているのは神奈川から三重までの数県で、他の県は市場ではさば類として流通されており、試験研究機関による標本調査の混獲比を用いて、種別の漁獲量を求めています。また、市場でゴマサバと分けたものにマサバが混じっているのではないかという懸念もあります。ある市場の調査では腹部のごま斑でゴマサバとした標本を他の分類形質で調べたところマサバの割合が高かったという実情もあるようです(マサバも鮮度が悪くなると腹部にごま斑が出現する)。このように、両種の正確な漁獲量が得られていません。

2018年12月に改正漁業法が成立し、最大持続生産量(MSY)概念で資源管理が進められていくことになりました。現在、静岡県が属する太平洋側ではさば類がMSY管理の第1弾として進められています。果たして、正確な漁獲量が得られていない現状で推定された生物学的許容漁獲量(ABC)や漁獲可能量(TAC)はどの程度信じられるものなのでしょうか？

漁獲量でマサバとゴマサバが分けられていないので、TACは両種のABCを足し合わせています。したがって、各漁業種類や都道府県へのTAC配分もマサバ、ゴマサバの一体管理とされます。小型ゴマサバの漁獲量にマサバが含まれている現状やマサバの資源量がゴマサバのそれより多いこと(必然的にABCもマサバが多くなる)を鑑みて、実際TACの消化で起こるだろうことを想定すると、マサバがまずマサバのABCを消化し、そのあとでゴマサバのABCを消化していくことになるのではないのでしょうか？つまり、さば類の漁獲量が種判別されていない現状では、TACの一体管理はゴマサバには保護的に働くものの、マサバには反対に働くと考えられます。(長谷川雅後)