

瀬戸貝漁業の現状 - ご存じですか?「瀬戸貝」を -

企画開発室 関谷真一

1 はじめに

皆さんは「瀬戸貝」を食べたことがあるでしょうか?瀬戸貝は標準和名を「イガイ」といい、愛媛県では瀬戸内海の越智郡島しょ部などで採取される地域特産の二枚貝です。今でこそ手に入りにくくなっていますが、昭和50年代後半頃までは松山市内の魚屋でもふんだんにむき身で並べられており、当時は安いという理由で鯨肉と同じくらいよく食べさせられたものです。ぬたあえ、おでん、酢もの、ぞう煮、寄せ鍋などなど…。いま、その味を懐かしく思い出された方も多いのではないのでしょうか。

2 瀬戸貝とは

ところで、「瀬戸貝」とはどんな形をしているかご存じですか?たまの休日、近くの防波堤で今晚のおかずを釣ろうと竿を持って出掛ける方も多いと思いますが、岸壁や消波ブロックなどに黒っぽい二枚貝が集団で付着しているのに気付かれるでしょう。この貝は、殆どの場合「ムラサキイガイ」(別名:カラスガイ、ムール貝)と違って発電所や港湾関係者等からは厄介者、ヨーロッパでは食用として有名な貝ですが、足糸で付着しているその姿形は「瀬戸貝」にとてもよく似ています。しかし、両者を比較してみますと「瀬戸貝」の方がより大きく(子供の足以上に)成長し、殻に厚みが有り(ムラサキイガイの2倍以上)、殻表面には輪脈(成長に伴って現れる筋模様)がはっきりし、殻の内側は真珠光沢が強く、生息場所も潮の流れの速い岩礁帯を好むなどの違いがあります(写真1)。

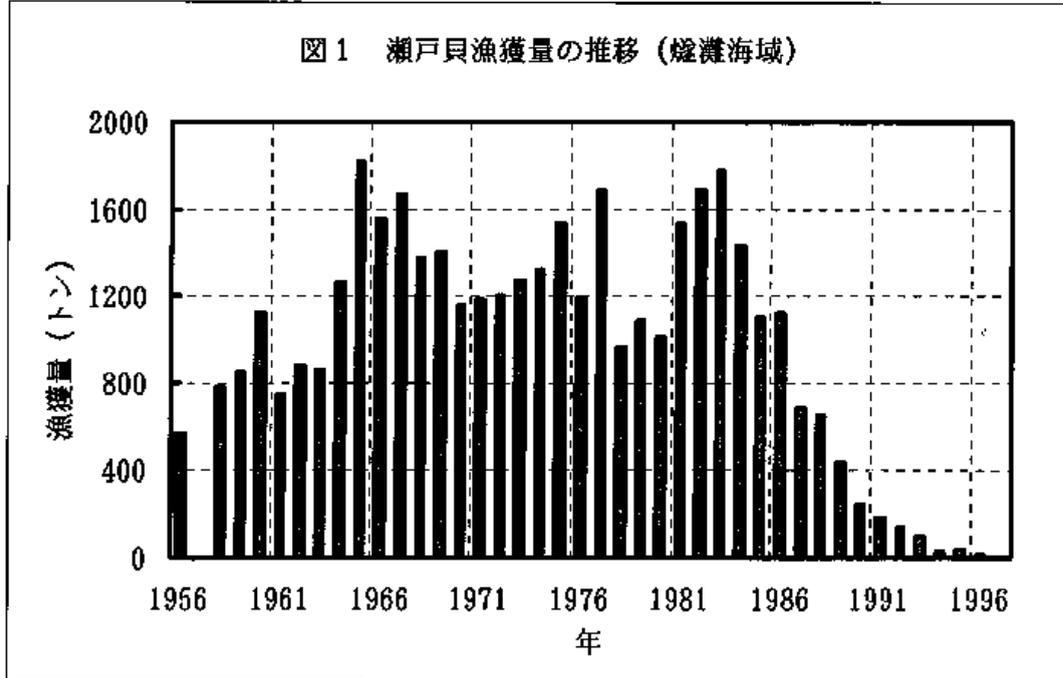
3 瀬戸貝漁業の現状

さて、愛媛県内の「瀬戸貝」の漁獲量(図1)は、潜水器漁業の普及および漁船数の増加に伴って、1980年代前半までは年間1,000トンを上回る漁獲量で推移していました。そして、1983年の1,770トンピークに減少しはじめ、1994年以降は20~40トンの範囲内で推移しています。この値は最盛時の1~2%程度であり、瀬戸貝漁は現在ではほとんど壊滅的な状況にあるといえます。この間に瀬戸貝漁に従事した漁船の隻数も1980年代の8~10隻から1993年以降には1~2隻にまで減少してしまいました。また、採捕される水深も最近では30m以深となっており、瀬戸貝漁に従事する漁業者への肉体的負担はより大きいものとなっています。

4 これから

瀬戸貝漁業の現状をお話ししましたが、今後「瀬戸貝漁業」はどうなるのでしょうか? 何か対策はないのでしょうか? 現在考えられる最も効果的な手法は、資源衰退の原因が過度の漁獲圧力によって浅い海域から親貝を取り尽くし産卵数が激減したためだと考えられることから、「瀬戸貝」がかつて多く生息していた場所に親貝を集中的に放流し、母貝団地を形成して自然に産卵させることだと思います。このため、今年度(平成10年9月16日)は他海域で採取した殻高10cm前後の活力の高い親貝を宮窪町地先海底に計380個体放流しました(写真2~4)。これらがすべて定着すれば、産卵期(12月~翌2月)には年間数十億単位の産卵数が見込まれます。もっとも、潮流が非常に速い宮窪の漁場に無事定着できるかどうかは今後の追跡調査の結果を待たなければなりませんし、瀬戸貝は卵から孵化して商品サイズになるまで推定5年以上を要しますので、この放流親貝の子供たちが成長して漁獲対象となるのはかなり先の話になります。しかしながら、資源回復に向けて1歩前進したとの感触が得られているので、町の魚屋さんに「瀬戸貝」が並ぶよう今後も研究を続けていきたいと思っています。

図1 瀬戸貝漁獲量の推移 (燧灘海域)



瀬戸貝油業の現状—ご存ですか?「瀬戸貝」



写真1 瀬戸貝

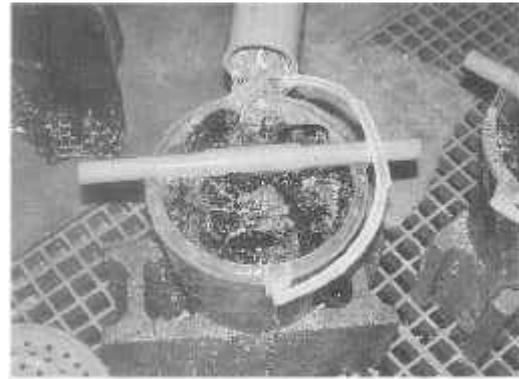


写真2 放流用に付着させている風景



写真3 2週間後取り出したところ



写真4 海底に放流、固定したところ