

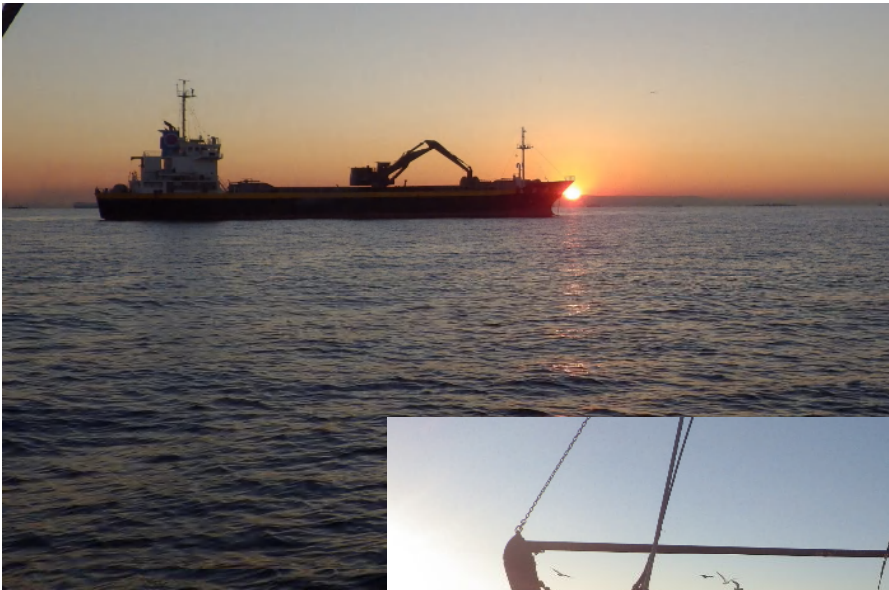
東京湾のお魚さんたちⅡ —底曳網漁船乗船記—

東京湾生き生き研究会 大野幸正

2016年1月27日早朝、満月が見守るなか、漁港を小型底曳網が出港する。前回の2010年10月24日の時もそうであったが、今回も漁が良くないとの話を聞いていた。

主要な漁獲種のシャコは相変わらず不漁であり、魚場に着くとシャコ網よりも目合いが粗い「さかなの網」を入れて、1時間くらい曳網して網を揚げるころには明るくなっていた。

東京湾は海運上の重要な経路であり、係留している船、航行中の船、漁業操業中の漁船がみられた。



網を揚げる時には、カモメが群れてくる。網からこぼれる魚介類があり、漁船の網を目指して集まってくるのである。



漁獲の対象魚種、漁場は季節により異なるもので、船長が経験と日並（気候）、最近の漁獲実績などから決める。当日も、1 番目の網の漁獲から次の網の入る場所を考える。

今年は冬らしい冷え込みが遅れており、海苔の生産はガタ落ちとのことであるが、このところ、冬型の気圧配置で日本海側は多量の積雪となっていた。今回の東京湾は穏やかな晴天で寒くもなく風もなく、過ごしやすい天候で、海の色は暗緑色系であった。

漁場は埋立地沖の根のそばで、水深は 13~16 ヒロ、漁獲物の種類は比較的多い。

出荷する漁獲物は主なものがヒラメ、スズキ、スミイカ（コウイカの類）、フグであり、クルマエビ、マゴチ、マコガレイ、マアジ、シログチ（イシモチ）、ジンドウイカ、シロギス、カワハギなどが混じる。その他にはコノシロ、ムシガレイ、ミミイカ、ヒイラギ、ハタタテヌメリ、ナマコ（黒）、アカエイ、エイ類、サメ類などである。

25 年ほど前の漁獲量は今日よりはるかに多く、マコガレイ、シヤコその他、ハタタテヌメリ、アカハゼ、テンジクダイなど嫌というほどに目についたものである。

当然、時期や場所、使う網によっても異なるものであるが、網に入った生物の量が少なく、東京湾における魚介類の生産力がいまだ回復していないと感じた。



東京湾の漁獲量の減少に関しては、「漁獲努力量の増加も一因」との考え方があり、「漁業者の人数や作業時間の増加」、「漁具が良くなって獲り過ぎ」というものである。

これに対して、漁業者サイドでは、休業日の制定など魚場管理に努めてきた。

漁具性能の向上は、「作業位置の位置出し」にも表れている。昔は作業位置を陸上の物標との位置関係で決める「山立て」という位置出し手法があり、これは個人の能力に負うところが多いのであった。現在はGPSプロッター上に現在位置とこれまでの作業位置が表示される。

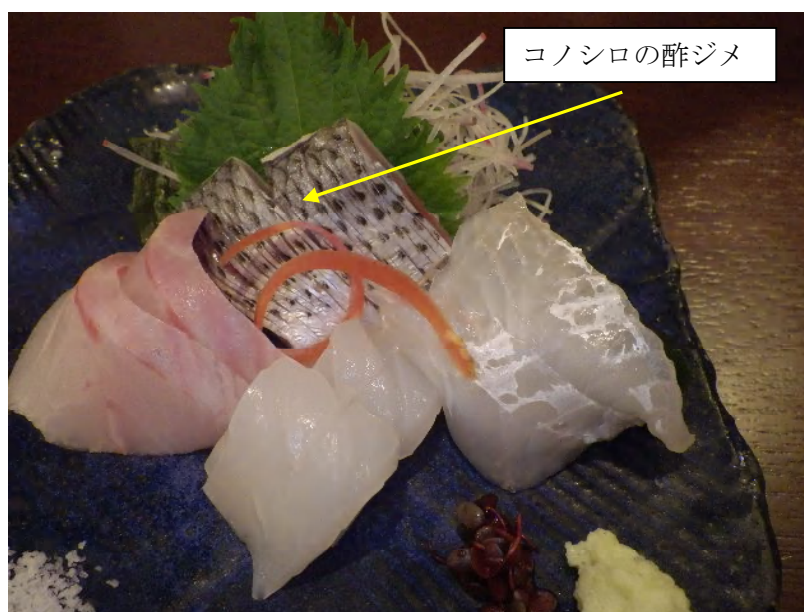
この手法は、ほとんどの漁船が、水深測定の影響測深機の後から用いられている。

海面での漁業は許可を受けた漁業者が限定的に漁業を行うことができるというものであり、今後、漁業者が自らの発案で、自主的に魚場管理を行うことがさらに求められるであろう。

漁業者の漁獲物を集荷、販売する漁業協同組合が、集荷量だけでなく、漁船の作業位置記録までも一括管理することが、「漁場の生産力の把握と適正な共同管理」に資するものと考えているが、いかなるものであろうか。



参考【魚介類を楽しむ】・・・分けていただいた魚介類をおいしく頂きました
今回のお料理は、専門家にご協力いただきました。



コノシロの酢ジメ



コノシロの甘酢あんかけ



唐揚げ：イシモチ（上）、ムシガレイ（下）



塩焼き：イシモチ（左）、ムシガレイ（右）



湯通しミニイカの酢味噌