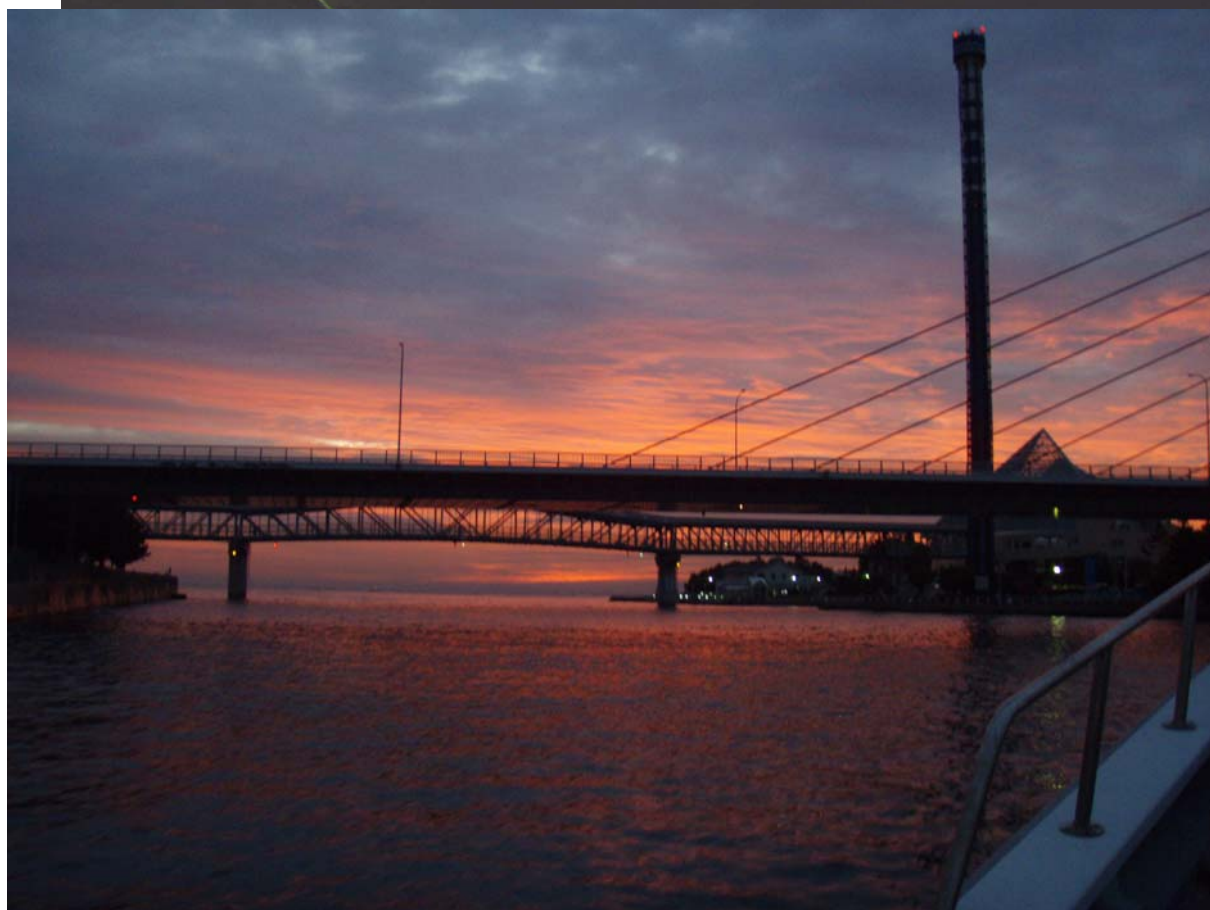


2010.10.24

東京湾のお魚さんたち
—底曳網漁船乗船記—

東京湾生き生き研究会 大野幸正

漁師町の朝は早い。太陽が出る前、薄暗いうちから漁船が次々と出港していく。



漁場は、それぞれの船長が決める。本牧埠頭を目指す船もあれば、対岸の富津方面に向かう船もある。どのようにして決めるのか、それは狙う魚によって異なるであろうし、ここ数日の漁の様子や風の吹き方、冷え具合等を勘案することもあるであろう。

今日は、曇りがちであるが、よい風である。日曜日なので、大型船の航行も少ない。海の色は暗緑色系である。夏場のような赤潮はないが、初冬のような清澄な暗青色系ではない。



魚場は岸に比較的近く、根があるために水深は 13~20 ヒロと変化する。ヒラメやマゴチのエサ場であるという。そのためであろう、今日の漁獲物は様々である。

写真には大物でアカエイをはじめとして、マアジ、シログチ（イシモチ）、コノシロ、ヒイラギ、エボダイが見える。ニョロニョロしているのはウツボであり、しっぽのあたりにはシロギスとホシザメが頭をそろえているのがお判りであろうか？ 市場で高値がつく魚は見当たらないが、そのような魚は、写真を撮る前に船倉の生け簀行きなのである。



商品として量が多かったのはスミイカ（写真の一番左側）で、正しくはコウイカ。その右隣から順に、シリヤケイカ、ミミイカ、ジンドウイカ、これらは、たいして値が出ないので、持ち帰って家族のおかずとなる。マコガレイ、カワハギ、ヒラメもいる。



クルマエビ、クマエビ、スズキも入った。フグ（ショウサイフグ？アカメフグ？）もいた。



普段、魚店ではあまり目にしないけれども意外ときれいなのはホウボウで、広げた胸鰭は鮮やかである。左側の写真は、ヒメジ、サバフグ、ムシガレイ？トラギス？メアジ？テンジクダイ、ウシノシタ類がいる。



20年以上前に、東京湾の漁業調査で底曳網漁船に乗った時には、漁獲量は今日よりはるかに多かった。マコガレイなどは大タルに氷と一緒に数タルになったものである。そして、大きな違いは、シャコである。全くいない。昔はワシャワシャと、仕分けするのが嫌になるほどいたが、今回は、拾い集めてようやくと写真を撮った。シャコのそばにいるのはサルエビ。



底曳網から出て来た漁獲物の山を見ると、ヒトデの仲間がかなり多いような感じがする。しかし、これもかつてと比べると決して多いものではないと思う。ちなみに、出現種はヒトデ、イトマキヒトデ、スナヒトデ、モミジガイの4種。



アイナメ、カサゴ、イシガレイはいなかった。木更津にある盤洲干潟のす建てでも、アイナメがいなくなったという話を聞く。イシガレイはアイナメよりも前になくなったようだ。漁獲量や出現種の減少は、何によるものであろうか？そして、いかにすればかつての豊かさを取り戻すことができるのであろうか。

東京湾は富栄養化により水質汚濁が進んだとして、流域からの栄養塩の流入対策が行われてきた。この対策は正しい選択であったのであろうか。水質中の BOD が低下した半面、海域の生産力が低下しているという現象が生じているのではなかろうか。

多摩川河口部のアサリは、平成7年の潮干狩りまでは結構ふっくらとしたものが取れたという記憶がある。東京湾に流入する窒素、リンなど栄養塩類の総量規制という富栄養化対策が、海域の生産力の低下を引き起こしたということは考えられないのであろうか。

このような仮説を実証するには、生産力の変化を時系列で整理する必要がある。漁獲量は、漁場の消滅や漁獲努力量の変化にも大きく影響を受けるために、単純に海域生産力＝漁獲量とするわけにはいかないが、客観的に評価できる漁獲量統計の整備が重要であり、これには漁場を利用する権利を持つ漁業者が大きく貢献できる所と考える。東京湾生き生き研究会で漁業者と懇談する場を設けるのも有益なイベントであろう。



持ち帰った魚介類は、刺身、唐揚げなどにして食べました。「スミイカ」の刺身は甘みがあり、ムシガレイ？の唐揚げはエンガワの骨までパリパリで絶品でした。(魚種名は少々怪しい点あり。)