水産研究・教育機構 機関リポジトリ
FRA Japan Fisheries Research and Education Agency Institutional Repository

# 東京湾研究会パンフレット



| メタデータ | 言語: Japanese<br>出版者: 水産研究・教育機構<br>公開日: 2024-03-06<br>キーワード (Ja):<br>キーワード (En):<br>作成者:<br>メールアドレス:<br>所属: |
|---|---|
| URL | https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2000515 |

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.

# 東京湾の漁業と江戸前の美味しい魚介類

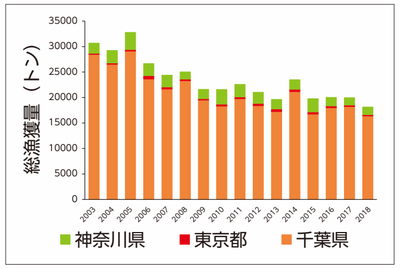
東京湾研究会

## 東京湾の漁業

私たちの身近な海である東京湾は、古くから『江戸前』に代表される豊かな漁場です。しかし、都市化が進んだ今もなお、盛んに漁業活動が行われていることは、あまり知られていません。

東京湾では、今でも約 300 種、年間約 2 万トンもの魚介類が水揚げされており（図：1 都 2 県別）、その量は日本人の平均年間魚介類消費量に換算すると、約 82 万人分に相当します。

こうした豊富な水産資源に支えられ、東京湾では 2,439 人（内訳：千葉県 1,508 人、東京都 299 人、神奈川県 632 人：2018 年漁業センサス※）もの方が漁業に携わっています。小売業や加工業なども考慮すると、更に多くの人が東京湾の漁業と密接にかかわりを持って生活しています。




東京湾における都県別・総漁獲量の推移

東京湾は餌が豊富で、旬には脂のりも良く、江戸前の水産物として市場で高く評価されています。一般の方も、以下のお店で購入することが出来ますので、一度ご賞味ください。

千葉県　東京都　神奈川県

※漁業センサス
海の国勢調査に相当。操業者数や経営体数などを調べることで、水産業の実態を把握することを目的に、5 年に 1 度、農林水産省が主体となり調査が行われています。

## 江戸前とは？

江戸前の定義には種々ありますが、藤森（1971）は、東京都内湾漁業興亡史の中で、次のように定義しています。

『江戸前というのは、江戸の前面の海を言ったもので、その範囲は厳格なものではなく、大体墨田川河口地先を中心として、東は江戸川尻から、深川、芝浦地先を経て、西は品川から大森羽田地先あたりまでの海面を、言ったものとしてよい（中略）そこで採れた新鮮な魚介類を使って、江戸板前の包丁のさえを見せたのが、江戸前料理であり、略して江戸前と言った。』

引用元：東京都内湾漁業興亡史　東京都内湾漁業興亡史刊行会編（1971）

鮮度保持の技術が進んだ現代では、上記の地区に限らず、広く東京湾で漁獲される旬の水産物を江戸前と称することがあります。江戸前を代表する食として、これらを用いた握り鮨、てんぷら、鰻の蒲焼などがあり、今日では世界中で広く親しまれています。

スズキ

マアナゴ

アサリ

タチウオ

コノシロ

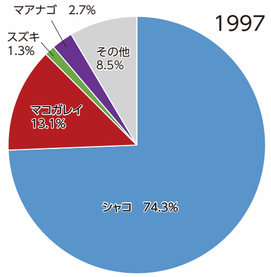
クルマエビ

## 漁獲される魚種の変化

東京湾において水揚げされる魚種の組成は、近年、大きく変わっています。小型底びき網漁業の盛んな横浜市漁協柴支所を例に、水産物の年間水揚げ金額に占める各魚種の割合を、2017 年と 20 年前の 1997 年とで比較してみました。

1997 年には全体の 3 ／ 4 を占めるシャコを中心に、マコガレイなども多く水揚げされていました。2005 年以降、シャコの水揚げ量が激減し、禁漁などの措置が取られてきましたが、資源の回復は見られていません。その結果、代替となる魚介類を対象とした操業が行われるようになり、2017 年には、タチウオやコウイカが主要な対象魚種となっています。

こうした対象魚種の変化は、柴支所に限らず、千葉県海域でも見られ、現在小型底びき網漁業ではマコガレイの他に、スズキ、コウイカ、トリガイなどを対象とした操業が主体となっています。このように各地区の漁業者は、その時に獲れる魚を狙って、操業方法を工夫しながら、多様な魚種を対象としていることがうかがえます。



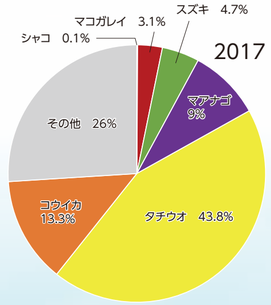




図　横浜市漁協柴支所の年間水揚金額に占める各魚種の割合 % の比較

## 東京湾研究会の活動について

東京湾は、千葉県、東京都、神奈川県に囲まれており、古くから『江戸前』に代表される豊かな漁場として、多くの人に親しまれてきました。しかし、近年、その漁獲量が著しく減少し、水産研究機関としての対応が求められています。千葉県、東京都、神奈川県ならびに国立研究開発法人 水産研究・教育機構は、東京湾の漁場環境および水産資源の回復などの漁業再生を目的に、連携・協力して取り組みを実施しています。毎年、年度末に研究大会を開催し、その成果を『東京湾の漁業と環境』という冊子として公開しています。インターネット上にも掲載しておりますので、詳しいことが知りたい方は、右の QR コードから参照して下さい。

### 問い合わせ先


**千葉県水産総合研究センター**
〒 295-0024 千葉県南房総市千倉町平磯 2492
電話：0470-43-1111

**東京都島しょ農林水産総合センター**
〒 105-0022 東京都港区海岸 2-7-104
電話：03-3454-1951

**神奈川県水産技術センター**
〒 238-0237 神奈川県三浦市三崎町城ケ島養老子
電話：046-882-2311

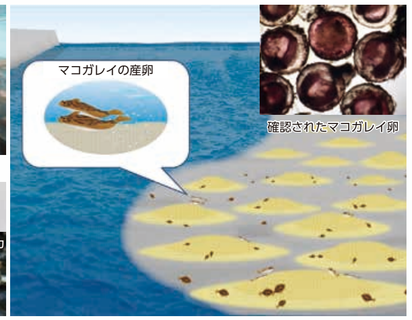
**国立研究開発法人　水産研究・教育機構**
〒 236-8648 神奈川県横浜市金沢区福浦 2-12-4
電話：045-788-7615


2021 年 3 月発行

## 江戸前の美味しい魚介類を増やす取り組み

放流直前のマダイ稚魚

人工産卵床のコウイカ卵




マコガレイ産卵場の底質改善のイメージ図

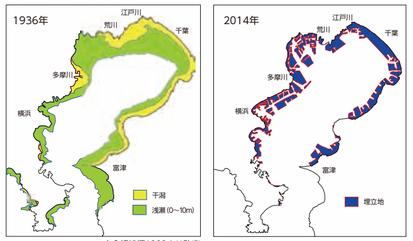
神奈川県と千葉県では、行政、関係法人、漁業者がマダイ、ヒラメ、マコガレイ、トラフグ、クルマエビなどの種苗放流を行い、漁獲量の上乗せ、および天然資源が減少した際の下支えに寄与しています。また、千葉県の小型底びき網漁業者は、のり網や竹束をロープにくくり付けたコウイカの人工産卵床を海中に設置し、内湾の開発により消失した産卵場を提供することで、資源の増殖を図っています。

2019 年には東京湾再生官民連携フォーラムによる政策提案「東京湾北部沿岸におけるマコガレイ産卵場の底質改善」が、国土交通省関東地方整備局などの関係者の努力により、浚渫工事で発生する良質な土砂を活用する形で実現されました。その後の調査にて、土砂投入マウンドの一部で、過去の調査に比べて高い密度で卵の分布を確認しています。今後も、本取り組みを継続し、産卵場の底質を改善することで、卵のふ化率の向上、さらには資源増大に結びつくことが期待されます。

## 東京湾の漁場環境の改善に向けて

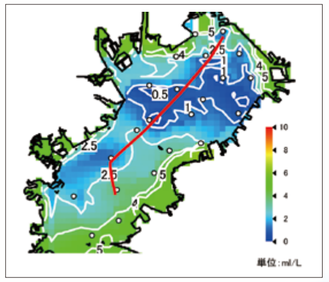
かつての東京湾には、内湾域を中心に広大な干潟や浅場があり、アサリやバカガイなどの貝類がたくさん獲れました。こうした貝類を含む干潟・浅場の生き物は、海の浄化機能も担ってきました。

干潟・浅場の減少




小倉紀雄編1993より改変　東京湾環境情報センターHPより改変

1950 年代からの開発に伴い干潟の面積は約 1 ／ 9 へと減少し（上図）、生物による浄化機能の低下した東京湾では海水中の酸素が少ない『貧酸素水塊』（下図）の規模が拡大するとともに、底質が悪化し、移動が苦手な貝類やえび・かに類を始めとして、湾内で一生を過ごす魚類の生残に悪い影響を及ぼしています。貝類の漁獲量も 1960 年代前半の最大 10 万トンから約 1 ／ 50 へと減少してしまいました。近年、下水道の整備や排水の規制により海域に流れ込む水は随分きれいになりましたが、底質の改善は進まず、夏季に発生する貧酸素水塊の規模や期間の削減には結びついていません。さらに、近年では、海水の貧栄養化を一因とした漁業生産の低下も指摘されています。今後は環境の改善と漁業生産の向上を両立する取り組みが求められています。

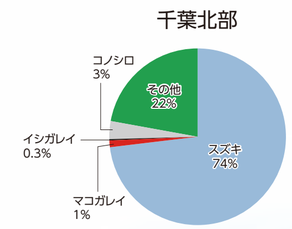


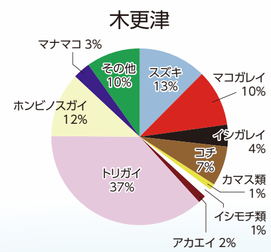

東京湾における夏季の貧酸素水塊の分布例

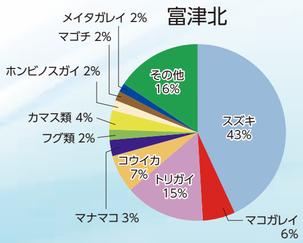
## 地区ごとの対象魚種の違い

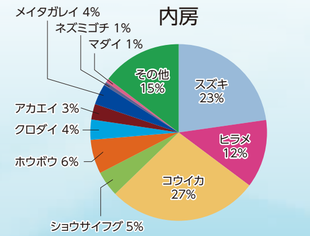
小型底びき網漁業は、神奈川県と千葉県で操業されていますが、千葉県では地区ごとに対象魚種が異なります。2011 ～ 2015 年の各地区代表漁協における魚種別の漁獲量割合をみると、千葉北部地区と富津北地区はスズキ、木更津地区はトリガイ、内房地区はコウイカを最も多く漁獲していました。また、対象魚種は南部の地区ほど多くなる傾向が見られました。

東京湾では夏季に貧酸素水塊（※）が発生し、多くの生物に影響を与えています。その影響は北部の地区ほど長期化しやすく、そのことが地区ごとに対象魚種が異なる一因になっています。




※貧酸素水塊
海水中に溶けている酸素が少なく、生物が生息しにくい水塊のことを言います。

# 東京湾の漁業と江戸前の美味しい魚介類

以下の経営体数データは 2018 年漁業センサスによる（但し、東京都は聞き取りによる）。

**東京湾では、現在でも多様な魚、貝、えび・かに、のりなどを対象に漁業や養殖業が行われ、その漁獲物は「江戸前」として親しまれています。**

## 東京都地区

わずかに残された天然干潟や造成干潟ではアサリ、ハマグリなどの採貝漁業、沿岸域ではスズキ、かれい類、マゴチなどの刺網漁業、沖合域ではあなご筒漁業などが、小規模ながら営まれています。また、水質改善により荒川などの汽水域ではしじみ漁が復活し、水揚げが増加しています。

- 採貝漁業（70 経営体程度）
  アサリ、ハマグリ、ヤマトシジミ
- 刺網漁業（7 経営体程度）
  マコガレイ、スズキ、アカカマス、カサゴ、マゴチ、コノシロ、マハゼなど
- あなご筒漁業（2 経営体程度）
  マアナゴ
- うなぎ筒漁業（5 経営体程度）
  ニホンウナギ

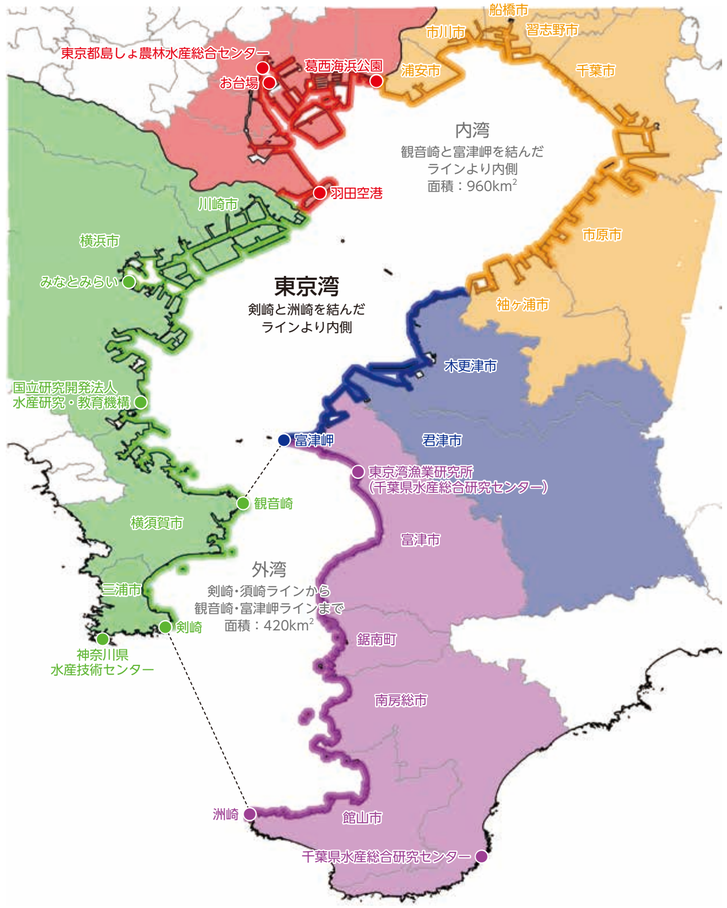
しじみ漁の操業風景

## 川崎～三浦地区

観音崎以北では、干潟や浅瀬などかつての漁場は埋め立てられ、多くが直立護岸となりました。残された海域では地先の漁場特性に応じて、小型底びき網、あなご筒を中心に、のり、わかめの海藻養殖など多様な漁業が営まれています。

- 小型底びき網漁業（80 経営体）
  タチウオ、コウイカ、スズキ、マアナゴ、マコガレイ、マナマコなど
- 刺網漁業（63 経営体）
  ヒラメ、マコガレイ、シログチ、シロギス、かます、カサゴなど
- まき網漁業（2 経営体）
  コノシロ、スズキ、カタクチイワシ、マアジ、シログチ、タチウオなど
- 定置漁業（14 経営体）
  カタクチイワシ、マサバ、ゴマサバ、スズキ、タチウオなど
- あなご筒漁業
  マアナゴ、ヌタウナギ
- たこつぼ漁業
  マダコ
- 海藻養殖業（71 経営体）
  のり、ワカメ、こんぶ

小型底びき網漁業の操業風景




## 千葉北部地区

比較的穏やかな海域で、まき網、採貝、小型底びき網などの漁業の他に、のり養殖業が営まれています。コノシロ、スズキは全国屈指の漁獲量で、あじ類、さば類、かれい類なども水揚げされています。貝類では、アサリの他にも、近年ホンビノスガイの水揚げが増加しています。

- まき網漁業（2 経営体）
  コノシロ、スズキ、マアジ、マサバ、マダイなど
- 小型底びき網漁業（43 経営体）
  スズキ、コノシロ、マコガレイ、ショウサイフグ、ホンビノスガイなど
- 採貝漁業（80 経営体）
  ホンビノスガイ、アサリなど
- のり養殖業（8 経営体）

まき網漁業の操業風景

## 木更津・富津北地区

天然干潟が多く残る海域で、アサリなどの採貝漁業やのり養殖業が盛んです。沿岸から沖合では小型底びき網漁業や潜水器漁業が行われており、スズキ、かれい類、マアナゴなどの魚類や、ナミガイなどの貝類が水揚げされています。

- 小型底びき網漁業（96 経営体）
  スズキ、マコガレイ、トリガイ、コウイカ、マアナゴ、タチウオ、ヒラメ、マダイ、ショウサイフグなど
- 採貝漁業（104 経営体）
  アサリ、ハマグリ、バカガイなど
- 潜水器漁業（23 経営体）
  ナミガイ、ミルクイ、タイラギ、マナマコなど
- のり養殖業（171 経営体）
- まき網漁業（2 経営体）
  コノシロ、マイワシ、スズキ、マサバ、マアジ、タチウオなど

のり摘取船の操業風景

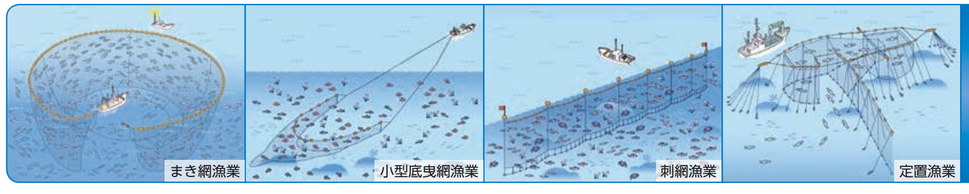
## 内房地区

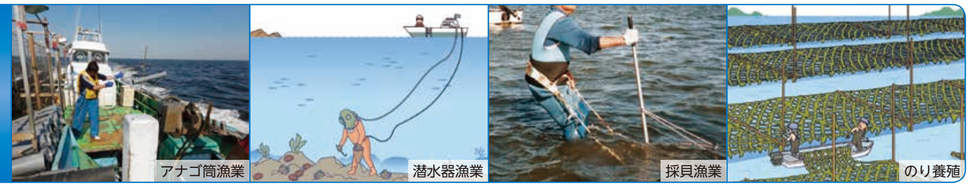
＊経営体数データは、洲崎以南の館山市西川名地区、同伊戸地区の数値をわずかに含む。

外洋の海水が入り込み魚介類の種類が豊富な海域で、まき網、刺網、つりなどの漁船漁業や、定置漁業、採貝・採藻漁業、魚類養殖業など、様々な漁業が営まれています。内湾性の魚介類に加え、ぶり類、あわび類、イセエビなども水揚げされています。

- 定置漁業（13 経営体）
  カタクチイワシ、マサバ、ぶり類、マアジ、スズキなど
- まき網漁業（1 経営体）
  カタクチイワシ、マサバ、ぶり類、タチウオ、マアジなど
- 刺網漁業（83 経営体）
  スズキ、ヒラメ、かれい類、サザエ、イセエビなど
- つり漁業（108 経営体）
  キンメダイ、タチウオ、マアジ、ぶり類、スズキなど
- 魚類養殖業（1 経営体）
  マダイ、シマアジ、ギンザケ
- 採貝・採藻漁業（69 経営体）
  あわび類、サザエ、海藻類

定置網の水揚げの様子




## 主要な漁法の紹介

漁法イラスト引用元　農林水産省サイト