

## 以西底曳網漁船による東シナ海の漁場調査について

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産総合研究センター 公開日: 2024-06-24 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 星野, 浩一 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2008555">https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2008555</a>

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



## — 以西底曳網漁船による東シナ海の漁場調査について —

標本管理室 星野 浩一

日本は世界でもとりわけ魚類の種数が豊富で、地域ごとに独自の多様な魚食文化が発展してきました。西海区水産研究所のある長崎では、東シナ海の多様な魚が利用されていることが特徴的です。例えば、ちくわ・かまぼこなど練り製品の種類の豊富さは県外出身の筆者には目を見張るものがあります。その長崎の魚食文化を支えてきた重要な漁業のひとつが、以西底曳網漁業です。以西底曳網漁業とは、東シナ海の広大な大陸棚を漁場に行われてきた

漁業です。東経128度30分から西(以西)で行われる底曳網漁業であることからこの名前があります。漁獲される魚はキダイ(れんこ)、アカアマダイ、タチウオ(写真1)のほか、多くの魚種が水揚げされます。かつては年間水揚げ量約37万トンを誇りましたが、資源量の減少や近隣国との競争により衰退してしまいました。

また、消費者の魚離れや魚価の低迷が追い打ちをかけています。長崎の魚食文化の危機的状況とも言えます。

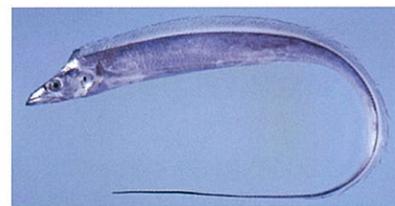


写真1 以西底曳網漁業でとれるおもな魚類. 左から、キダイ、アカアマダイ、タチウオ.

西海区水産研究所では、以西底曳網漁業の再生を図るために、漁船をチャーターして東シナ海の漁場調査を行ってきました。例えば平成20～21年には、それまで漁場としてあまり利用されていなかった深場(水深200-500m)の海域で操業し、アカムツ(のどぐろ)、ヨロイタチウオなど深場の魚の分布調査を行いました。これらの魚は味が良く、地域によっては高値で取引されています。たとえばアカムツ(写真2)は山陰地方では高級魚で、刺身・鮓・煮付けなどで珍重されています。また、以西の魚の消費向上を目指して、

長崎市内のシェフが深場の魚を利用した料理を創作し、長崎市主催の「試食会」などで市民にも紹介されました。平成22年には、漁船で船員さんが魚を発泡スチロール箱に詰める作業負担を軽減するための試験も行われています。

日本の魚食文化は、長い歴史を経て形作られた貴重な財産です。もっと魚に関心をもち、日々の食生活にもっと魚を取り入れることで、伝統ある魚食文化を大切にしていきたいと思います。



写真2 深場の魚の1種アカムツ(左)と、それを用いた料理2点.

発行：独立行政法人水産総合研究センター  
編集：独立行政法人水産総合研究センター  
西海区水産研究所  
〒851-2213 長崎県長崎市多以良町1551-8  
TEL 095-860-1600 FAX 095-850-7767  
ホームページアドレス

<http://snf.fra.affrc.go.jp/>

本誌掲載の文章・画像等の無断転載を禁じます