

長崎魚市場資料からみたクエの漁獲傾向

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2025-06-25 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 中川, 雅弘, 本藤, 靖, 堀田, 卓朗, 吉田, 一範, 服部, 圭太 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2014804

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



長崎魚市場資料からみたクエの漁獲傾向

中川雅弘・本藤 靖・堀田卓朗・吉田一範・服部圭太
(五島栽培漁業センター)

クエ *Epinephelus bruneus* は、スズキ目ハタ科に属し、全長 1 m、体重 30 kg を超える大型の魚類である。本種は九州、四国、沖縄などの南日本から南シナ海に分布し、沿岸の岩礁域に生息する¹⁾。また、本種の主要な産地は九州地方であり、主に一本釣りや延縄などで漁獲されている²⁾。この地方ではクエはアラとも呼ばれ、白身で美味であるためクエ鍋に代表されるように冬場の味覚として需要が高く、市場では 5,000～10,000 円/kg の価格で取引される高級魚である。このようなことから、九州地方では本種の資源増大のために種苗放流を望む声が大きい。しかし、栽培漁業の事業化を計画するにあたって重要な情報である漁獲量や水揚げ単価などの漁業実態は十分には調査されていない。

このような中で、齋藤ら²⁾は長崎県内の 3 つの漁協と長崎県地方卸売市場（以下、長崎魚市場）でクエの水揚げに関する聞き取り調査を実施し、漁獲情報を収集した。その結果、長崎県五島列島周辺海域で漁獲されたクエの多くが長崎魚市場に水揚げされることが明らかになった。従って、長崎魚市場における漁獲傾向を明らかにすることは、九州地方のクエの漁獲実態を把握する上で非常に重要であると考えられる。

これらのことから、本研究では、2001 年 1 月から 2008 年 12 月までの 8 年間に長崎魚市場へ水揚げされたクエの重量、金額、単価の年変動および月変動を長崎

魚市場の市場台帳に基づいて調査した。

材 料 と 方 法

調査データ 長崎魚市場では、水揚げされたクエの約 90% が活魚で扱われている²⁾。また、水揚げされたクエは 1～数尾ごとに競りにかけられ、100 g 単位で重量が計量される。このため市場台帳には、競りごとに尾数、重量および金額が記録されている。本研究では、活魚で水揚げされたクエを対象に、2001 年 1 月から 2008 年 12 月までの記録をデータとして用いた。

データの集計 資料に記録されたデータにおいて、月別および年別に水揚げ重量および金額を集計した。また、集計されたデータを基に、1 kg あたりおよび 1 尾あたりの平均単価を算出した。2007 年の記録では水揚げ全体の 97.9% のクエが 1 尾ずつ計量されていたため、このことを利用して月別に体重の頻度分布を計算した。

結 果

水揚げ量および水揚げ金額の推移 水揚げ重量では 2001～2003 年の 3 年間はおよそ 10 t 前後で安定していたものの、2004 年以降増加傾向となっていた（表 1）。特に、2006 年以降は増加率が高くなっており、2007 年

表 1 長崎魚市場に水揚げされたクエの尾数、重量、金額および単価

年	水揚げ量			単価		1尾あたりの 体重 (kg/尾)
	尾数 (尾)	重量 (kg)	金額 (千円)	円/kg	円/尾	
2001	2,571	9,821	60,034	6,113	23,350	3.82
2002	2,317	9,914	62,631	6,317	27,031	4.28
2003	1,526	8,971	49,982	5,572	32,754	5.88
2004	3,561	17,955	89,623	4,992	25,168	5.04
2005	3,336	15,839	96,065	6,065	28,796	4.75
2006	4,906	28,486	182,618	6,411	37,223	5.81
2007	7,300	43,644	257,968	5,911	35,338	5.98
2008	7,090	46,844	284,798	6,080	40,169	6.61
合計(平均)	32,607	181,474	1,083,719	(5,972)	(33,236)	(5.57)

および2008年の水揚げ量は調査当初の約5倍の40トンに達していた。水揚げ金額および水揚げ尾数も水揚げ量と同様の傾向を示したが、2003年はそれまでの2年間に比べて比較的水揚げ尾数が少なかった。

年ごとに月別の水揚げ重量を集計し、それぞれの年において各月が占める割合を算出した結果、各年とも9月から水揚げ重量が顕著に増加し、12月にピークに達した（図1）。9～12月の4カ月間で1年間に水揚げされた量の76.4%を占めていた。1月以降8月まで

は、水揚げ量の割合はそれぞれ5%以下の低い値であった。

単価の推移 1kgあたりの単価は、調査期間中では2004年の4,992円が最も低く、2006年の6,411円が最も高くなっており、調査期間全体では5,972円であった（表1）。単価の経年的な変化に一定の傾向は見られず、全体として比較的安定していた。

また、月別の1kgあたりの水揚げ単価は12～3月が比較的高く、6,000～10,000円であった（図2）。

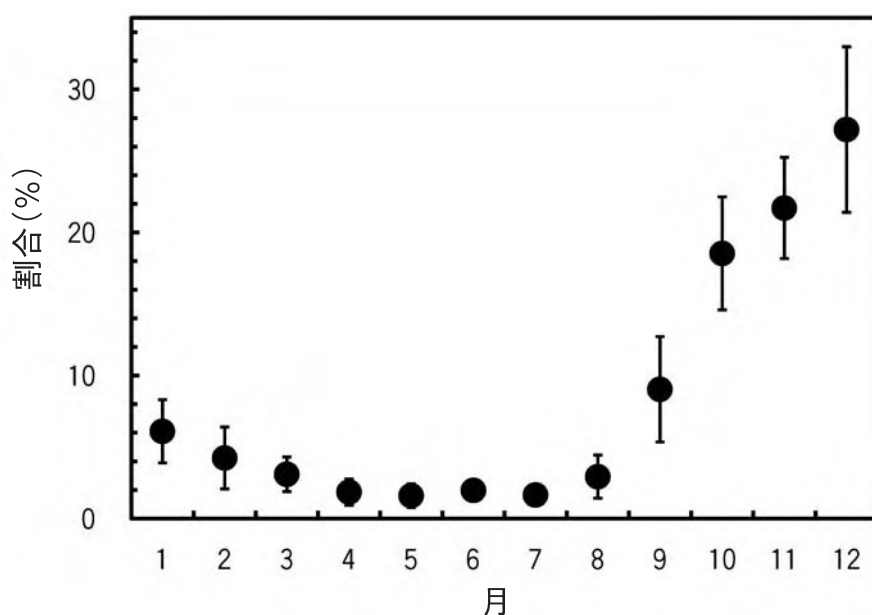


図1 長崎魚市場における月別のクエ水揚げ重量の割合

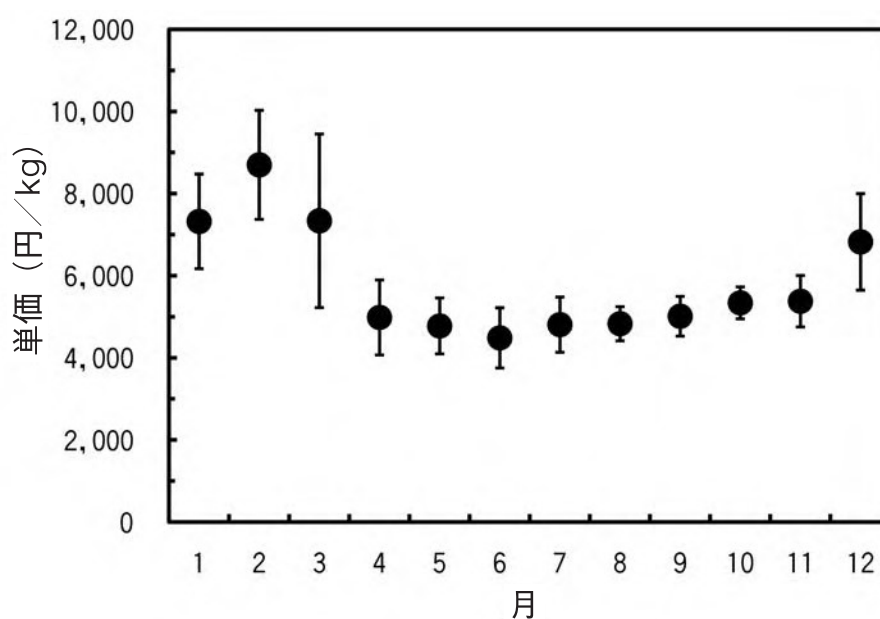


図2 長崎魚市場におけるクエの月別の水揚げ単価

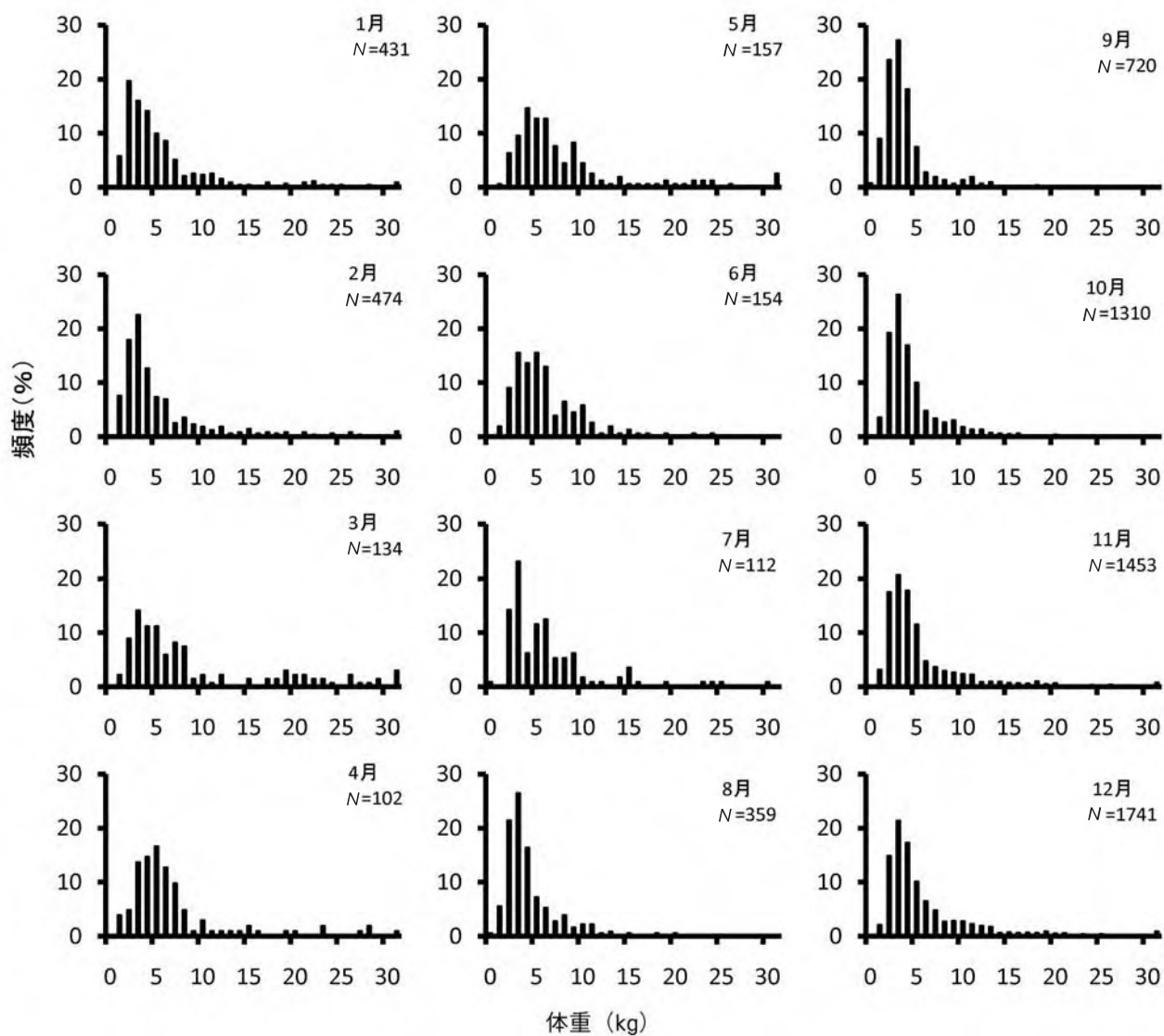


図3 長崎魚市場に水揚げされたクエの体重別の頻度 (2007)

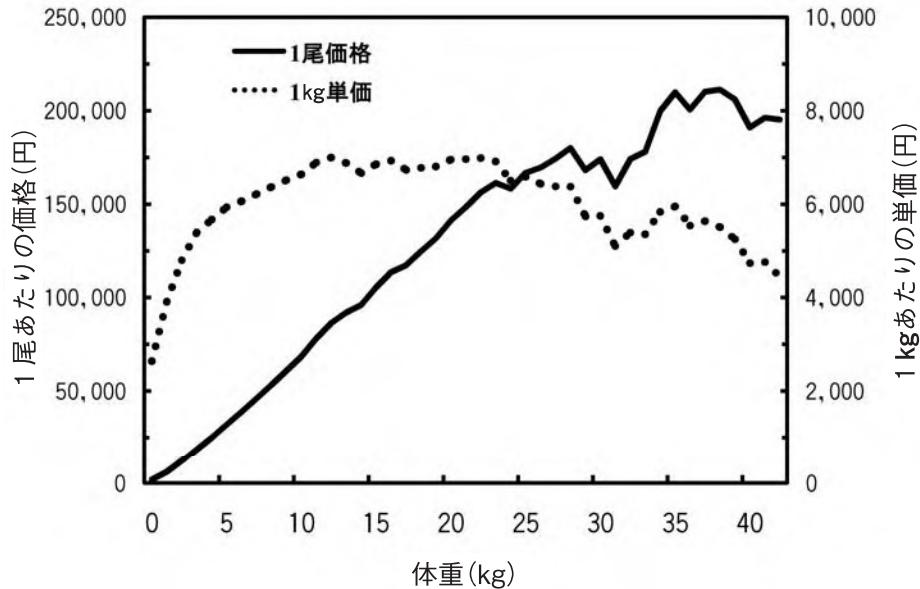


図4 長崎魚市場におけるクエの体重階級別の単価

体重階級別の頻度 2007年に水揚げされたクエについて、体重を1 kg 間隔の階級に分け、月ごとの頻度分布を算出した結果、各月ともに8 kg の階級までの個体が全体の概ね80% を占めていた。全体を通して最も頻度が高かったのは3 kg の階級であった(図3)。

体重階級ごとの1 kg あたりの単価および1尾あたりの価格 2001年1月から2008年12月までの間に1尾ずつ計量されていた25,302尾のデータに基づき、1 kg 毎の各体重階級における1 kg あたりの単価と1尾あたりの価格を算出した。その結果、体重階級ごとの1 kg あたりの単価の平均は13kg 階級付近までは体重の増加とともに上昇し、それ以上の階級では緩やかに減少した(図4)。また、単価の上昇は5 kg 階級までは顕著であり、6 kg 階級以降は緩やかであった。

一方、体重階級ごとの1尾あたりの価格の平均は、25kg 階級まで直線的に増加し、その後は緩やかな増加傾向を示した。1尾あたり10万円台を示すのは15kg 階級以上、20万円台を示すのは35kg 階級以上であった(図4)。

考 察

本研究における2001～2008年までの水揚げ重量、尾数および金額について、いずれも2003年までは比較的安定して推移していたものの、2004年以降増加傾向となり、2006年以降は増加率が高くなっていた(表1)。2000年以前のデータについては今回得ることができなかったが、岸川³⁾によると1990年代の長崎魚市場に水

揚げされたクエ活魚の水揚げ重量は13～18トンの範囲である。本調査期間中における2001～2005年の水揚げ重量は9～18トンであるため(表1)、1990年代から2005年までの15年間のクエの水揚げ量は、概ね10～20トンの間で推移していたことが推測できる。また、2006年以降の水揚げ量の急激な増加については、この頃よりクエを漁獲対象とした延縄漁業の新規参入者が急激に増加していることが聞き取り調査で示されつつある。従って、2001～2008年の間にみられた水揚げ尾数、重量および金額、水揚げされた個体重の増加は、クエの漁獲を強化したことが影響している可能性が考えられる。

クエの水揚げ全体に占める割合が多いのは9月～12月であり、この4カ月間で1年間に水揚げされる76.4%を占めた(図1)。この期間はクエの延縄の漁期と重なるため²⁾、水揚げ量の増加は、この漁法で漁獲されるクエの影響を強く受けると考える。一方、各月の体重組成をみると、概ね8 kg 階級までが全体の80%を占めた(図3)。しかし、1 kg あたりの単価の変動をみると、12月～翌年の3月までは6,828～8,704円/kgの比較的高い単価を示したが、それ以外の月では4,490～5,384円/kgであり(図4)、その差は1.5倍である。体重階級が同じでも水揚げ時期によって1 kg あたりの単価の変動が大きいことがわかった。また、1尾あたりの価格についても、1 kg 階級では6,069円、2 kg 階級では11,883円、以降25kg 階級まで直線的に価格が増加し、1尾あたり10～20万円以上の価格を示すクエも認められた(図4)。本種はクエ鍋

に代表されるように冬場の食材として需要が高まるため、冬場の単価が上昇する。クエの延縄漁業の漁期はそれに合わせる形で、各地区で冬場に設定されているため、結果として冬場の水揚げ量が増加すると考える。一方、単価の上昇時期と水揚げ量の増加時期に数カ月のずれが見られるが、これは需要がまだある1～2月に延縄漁業者が他の漁法へ変更するためクエの供給量が減少し単価が高くなると考える。

今回は長崎魚市場に水揚げされたクエの漁獲傾向を示したが、長崎周辺海域で漁獲されたクエは、福岡魚市場や佐世保魚市場に水揚げされることもわかりつつある。今後、これらの魚市場についても調査を行い、長崎県周辺海域全体のクエの水揚げ量などを把握する

ことが、クエの栽培漁業の事業化を計画するためにも重要な課題であると考ええる。

文 献

- 1) 益田 一・尼岡邦夫・荒賀忠一・上野輝彌・吉野哲夫(1984)日本産魚類大図鑑. 東海大学出版, 東京, 129p.
- 2) 齋藤貴行・本藤 靖・服部圭太(2005)長崎県内におけるクエの漁業実態と流通について. 栽培漁業センター技報, 4, 56-60.
- 3) 岸川康幸(2006)天然活クエの長崎魚市ブランド育成. 日水誌, 72, 483.