

魚見桜の蘊蓄⑦

ハモ漁を憂う

伊予灘で豊漁が続いたハモ漁に陰りが見え始めた。今や、京都祇園祭りには欠かせないハモ料理だが、国内の産地は移り変わりが激しい。



**別府湾で採集されたハモの赤ちゃんの実物
乾燥標本(2013年3月8日底曳網)**

昭和のはじめは、東シナ海が全盛期だったが、かまぼこ原料として重宝された。その後、玄界灘～周防灘が主漁場となり、それを京都に送り、ハモ料理として花開いた。

さらに漁場は移り、紀伊水道由来の徳島湾と豊後水道由来の伊予灘へと変わった。

伊予灘での操業は、大分杵築と日出の底曳船が出漁し、2006年頃から豊漁となった。

ハモの稚魚は、柳の葉に似たレフトケファルスという状態で生まれて、1～2年は岸近くで育ち、その後、沖合の深場に移動し、雌は、最高齢15歳で、4kgにも達する。

ここ別府湾でも、多くの赤ちゃん(レフトケファルス)が見つかっている(写真)。この赤ちゃんを大切に守ることでハモ漁は維持される。しかしながら、近年は、シラス漁で混獲されることが多く、魚見桜の憂いは増すばかりだ。

7月の朝市調査は、7月23日 大暑に行った。この日は、大暑に相応しく、早朝から太陽の日差しが厳しい。



夏休みの小学生が魚の勉強

この日、セリ場に水揚げされた魚介類は全部で68種。これは先月より6種多い。その内訳を函数で見ると、魚類が66.2%を占めて最も多く、次いで、甲殻類19.3%そして軟体類14.5%の順となった。

水揚げ魚のランキング(ベスト10)を表に示した。

表 水揚げ魚のランキング(ベスト10)




順位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
種名	マサバ	マダコ	マダイ	サルエビ	サワラ	アカエビ	カワハキ	ヤリイカ	クルマエビ	ウチワエビ
函数	83	45	41	41	35	18	10	9	7	7

ランキングに入った魚種の内訳は、魚類が4種、甲殻類が4種そして軟体類が2種で、先月に比べて魚類が3種減り、代わって甲殻類が3種増えた。種別では、マアジが先月第3位から首位に躍進し、第2位にはマダコが7位からの大健闘。第3位マダイも12函増。

小型エビ群の代表サルエビは、先月第1位からの転落だが、直販扱いが多い。同じ小型エビ類アカエビは例年夏に多い。

その他甲殻類ではクルマエビが第8位、ウチワエビが9位と健闘し、ベストテン入りを果たした。5～6月に、例年になく来遊が多かったウチダトビウオは、ほぼ終漁し、代わってサワラが第5位に浮上した。

6月のランキング魚

		
ランキング1位: マアジ	ランキング2位: マダコ	第3位: マダイ
		
第4位: サルエビ	第6位: アカエビ	第9位: クルマエビ

5月～7月とマコガレイの水揚げ量が例年になく多かったが、今年の漁期がほぼ終漁した。代わって秋漁の主役を演じるイホダイがお目見えした。

珍魚の来遊



マツダイ



ツバメコノシロ

夏休み 親子で学ぶ 海の幸