

アワビの放流効果を高めるための放流適地と方法について

山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課 専門水産業普及指導員

忠鉢 孝明

開催日時：令和5年10月24日（火）14:00～16:00

開催場所：酒田市飛島 とびしま総合センター

出席者：10名（漁業者5名、市及び県職員5名）

講演名：「磯根資源の理解と実践的な振興策」

（山形県飛島における磯根資源の増大について）

講師：東京海洋大学 客員研究員 山川 紘 氏

1. はじめに

山形県では近年アワビ漁獲量の減少が続いており、平成31年2月の山川先生の講演をきっかけにアワビ放流方法改善の取り組みが各地で始まり、令和5年3月に中間評価をいただくための研修会を開催したが、飛島については本土での研修会への参加が難しいため、飛島での現地研修会を開催した。

2. 研修会の概要

当日は定期船の欠航が続いた直後だったため、参加者が少なくなったが、「磯根資源の理解と実践的な振興策」と題し、山形県飛島における磯根資源の増大について、東京海洋大学客員研究員 山川紘氏からご講演いただいた。

最後に出席者と講師による活発な意見交換が行われた。

3. 講演の内容

（1）自己紹介と全国的なアワビ資源の現状について

・飛島には以前に調査で来たことはありますが、こうして講演するのは初めてで、50年以上磯根資源の研究を中心に、スキューバ潜水が導入さ

れて以降、全国各地の水産試験場への普及ですとか2、3年毎に全国を回っていた。

- ・山形県近辺では新潟県の粟島や秋田県の象潟で長く磯根資源や磯焼けの研究をやっていました。ここ最近は、全国どこでも厳しい状況になっていて、いくつかの地域を集中的に回っている例などを紹介しながら、飛島の磯根漁場の特徴を皆さんの意見を聞きながら考えたい。
- ・全国的なアワビの資源状況は厳しく、地球温暖化に伴って磯が焼けてきたという地域でひどいのが長崎県や九州方面で、北海道や三陸でも磯焼けで海藻がなくて本当にアワビが痩せていて商品価値が著しく下がっている。
- ・九州でも海藻を食べる魚類の襲来で特に磯焼けがひどい五島では、メガイアワビが壊滅した。漁獲量は20分の1から40分の1になっているが、何と、浅いところのクロアワビが厳しい環境の潮間帯で辛うじて残っている状況。
- ・山形県の場合は磯根漁場の幅が狭く厳しい環境だが、全国のアワビを漁獲している県の中ではここ100年ぐらいの10年平均値で見ると比較的安定していて、今でも10トンから15トン程度の漁獲が期待できる県で、減少の大きい県では1/10から1/20になっているところが多い。

(2) 飛島における磯根資源の回復方法について

- ・山形県の磯見漁業については、金額ベースだとイワガキ、アワビ、サザエ、ナマコ、海藻類が主な漁獲物で、平成28年頃からのイワガキの減少が特に顕著だが、アワビについてもここ数年大きく減少している。サザエについては比較的安定しているようだが、サザエは回収率が高く、種苗放流を検討しても良いのではないか。単価が安いと言われているが回収率が20%と高く、成長も早いという利点がある。
- ・アワビの稚貝に対しては想像できないほど多くの食害生物がいて、稚貝をどう放流するのかというより、稚貝がそれから育つ場所を確保するという視点が大事。
- ・海藻の付いている転石があって、ここは放流に良い場所だからと、バーンと1カ所に放流してしまったらどうなるかという、その下にいる食害生物にとっては肉の塊が降ってきたようなもので、放流した稚貝は全滅する。
- ・アワビはエサと隠れ家があれば基本的に移動しない。逆にエサや隠れ家を探して移動するとそれだけ食害に会いやすくなるので、時間と手間は掛かるが、広く、薄く放流することが最も大事。
- ・稚貝1個60円だとして1万個だったら、まさしく金をドブに捨てているのと同じ、しっかりと回収できるよう丁寧な放流を心がけること。
- ・飛島は本土側に比べ磯根漁場が広く、海藻も多い非常に恵まれた漁場を持っているので、本気で取り組んでほしい。

(3) 飛島における磯根資源の活用について

- ・飛島のアワビ類については、自県で生産しているとしてもエゾアワビの放流は最良ではない。粟島、九六島とも一緒のクロアワビ・メガイアワビ圏なので、他県から購入してでも放流してはどうか。メガイアワビについては回収率も比較的高く、成長も良い。
- ・養殖に適した場所があれば、養殖も考えてみてはどうか、生産組合とかでやると、管理や経営についてうまくいかない例が多いので、地区の数人程度のグループか個人でやれる規模が良いと思う。また種苗についても、エゾアワビとメガイアワビのハイブリッド種が生産されてお

り、病気にも強く、成長も早いし、高水温にも強い、良い所どりの養殖用種苗がある。

- ・アワビをカギ獲りすると傷がついて何割かは死んでしまうため、安く買いたたかれると思うが、水温をコントロールできれば100%回復させられる。建物内の空調で管理するアイデアが実現できれば、簡易な施設で水揚げ金額を大きく増やすことが可能。
- ・飛島でも一つの魚種だけに依存して儲けるようなことは多分ないので、色々な魚種の豊凶の間をうまく利用して、値段が高いものをうまく考えながら漁獲して生活を立てていると思うし、それが一番正しいと思うが、サザエについては重要な資源にも関わらず、短期的な資源の変動が起こりやすいので、底上げの意味でもサザエの放流は続けてほしい。

4. 主な質疑応答

Q アワビを放流するのに良い時期は？

A 海藻が生長しだす4月くらいが良いと思うが、地域によっては水温が上がり、食害生物の活動が活発になるので、飛島では現状の3月上旬放流というのは適切。

Q ウニがアワビ稚貝を食べるのか？

A キタムラサキウニは食べる。三陸の漁業者がウニをろくに駆除しないで、ウニだらけの所に放流していたが、一斉にウニが集まって食べていた。ここのムラサキウニは食べる心配はないと思うが、餌の海藻は競合する。

Q 飛島ではサザエ稚貝を放流していて、京都から買っていたが、最近は神奈川から買って放流している。違いはあるのか？

A 神奈川の種苗は放流してはならない。日本海のものとは遺伝子が異なり、ここの環境に適應できない。

Q 飛島に無尽蔵にあるオオイタドリを餌にして、キャベツアワビのような蓄養を考えているが、島の資源を使ったロマンある事業と思うがどうか？

A オオイタドリは栄養がないのが分かっているのでだめ。桑の葉なら大丈夫だが、それより、島にある餌の価値が分かっているマメダワラ等の海藻を有効に使うことも立派なロマンだと思う。キャベツや葉っぱを食わせても本来

のウニの味にはならない。

5. 謝辞

講師の山川紘氏には、本土側での継続した指導

に加え、飛島でのアワビ放流についても現地でご講演をいただきました。離島での新たな養殖等の提案やアワビの試験養殖を行っている漁業者へもご指導をいただき、心から感謝申し上げます。

