

## 令和7年度豊かな海づくりに関する現地研修会 「房総沿岸における磯根資源の管理と食害魚対策について」

千葉県水産総合研究センター

資源研究室 研究員 宮田 直幸  
流通加工研究室 研究員 古山 雄祐

開催日時：令和7年11月28日（金）13:30～15:00

開催場所：館山商工会議所 2階大ホール

研修対象者：漁業者、漁協職員、千葉県水産総合研究センター職員ほか

出席者数：31名

講演名：東京海洋大学 水圏科学フィールド教育研究センター 松本 有記雄 准教授

「アワビの移動を追う：成長段階と海藻の繁茂が移動に与える影響」

水産研究・教育機構 水産技術研究所 橋本 加奈子 主任研究員

「クロダイの有効活用を目指した「おいしさ」の評価」

話題提供：千葉県水産総合研究センター 資源研究室 宮田直幸 研究員

「千葉県における磯根資源の状況」

千葉県水産総合研究センター流通加工研究室 古山雄祐 研究員

「植食性魚類の利用加工」

### 1. はじめに

千葉県沿岸では、近年の海水温の上昇に伴うブダイ、アイゴ等の植食性魚類の増加等により磯焼けが進行しており、アワビやサザエ等の重要な磯根資源への影響が懸念されている。また、東京湾ではクロダイの増加によるノリの食害が問題となっている。このため、本県では植食性魚類の持ち帰り運動などによる磯根資源の管理強化や、クロダイ等の有効活用による被害の軽減等の取り組みが進められている。

本研修会は、漁業者、漁協職員や水産総合研究センター職員等を対象として、磯根資源の管理と植食性魚類の活用に関する知見を深めることを目的に開催した。

### 2. 研修会の概要

研修会は、講師2名による講演及び水産総合研究センターの研究員2名による話題提供を行った後に意見交換を行った。

はじめに、東京海洋大学の松本准教授から「アワビの移動を追う：成長段階と海藻の繁茂が移動に与える影響」と題して、アワビ類の移動からみた漁獲への影響や資源管理についてご講演いた

だ。

次に、水産研究・教育機構の橋本主任研究員から、「クロダイの有効活用を目指した「おいしさ」の評価」と題して、マダイと比較した場合のクロダイのおいしさの特徴についてご講演いただいた。

その後、水産総合研究センターの宮田研究員から「千葉県の磯根資源の状況」、同じく古山研究員から「植食性魚類の利用について」と題して、それぞれ話題提供を行った。

### 3. 講演の内容

#### (1) アワビの移動を追う：成長段階と海藻の繁茂が移動に与える影響

(東京海洋大学 松本准教授)

- ・岩手県において受信機でエゾアワビの移動を調査したところ、海藻の季節的消長に合わせて、深場から浅場へと移動することが明らかとなった。
- ・岩手県では調査ライン上の海藻群落が縮小すると、やや遅れてアワビ類が減少したことから、海藻群落の状態がアワビ類の移動と漁獲に影響を与えていると考えられた。

- ・クロアワビ稚貝の生息場所調査により、稚貝は岩と岩の間の隙間（ギャップ）やウニの下に多いことが明らかとなり、本知見を活用すれば放流効果の向上や資源管理の一助となると考えられた。

## （2）クロダイの有効活用を目指した「おいしさ」の評価

（水産研究・教育機構 橋本主任研究員）

- ・東京湾のノリ生産量の減少は、クロダイの食害によるノリの短縮化が一つの原因である。
- ・クロダイの利活用の促進を図るため、一般成分（水分、粗脂肪量、タンパク質、灰分）・IMP（イノシン酸（うま味）・遊離アミノ酸（うま味、甘味等）の分析及び官能評価を行いおいしさを評価した。比較対象にはマダイを用いた。
- ・官能評価の結果、冬のクロダイはマダイに劣らぬ食味であり、遊離アミノ酸含量が多いことが要因として考えられた。一般成分やIMPには差がなかった。
- ・マダイは後味に水っぽさ、クロダイは後味に雑味を感じるという特徴があった。

## 4. 話題提供の内容

### （1）千葉県における磯根資源の状況

（千葉県水産総合研究センター 宮田直幸）

- ・2024年の資源評価結果、クロアワビの資源量は低位・増加傾向、メガイアワビの資源量は高位・増加傾向であり両種の傾向は対照的であった。
- ・これは2017年に強い波浪があり、メガイアワビよりも浅場に生息するクロアワビ（特に稚貝）が影響を受けたためと考えられる。
- ・輪採漁場（複数漁場を順番に利用する管理方法）に放流したクロアワビ種苗の回収率は、波浪等の自然環境の影響や、漁場管理に費やせる労力により変動している。

### （2）植食性魚類の利用加工

（千葉県水産総合研究センター 古山雄祐）

- ・近年、千葉県沿岸では植食性魚類を要因とする磯焼けが拡大している。
- ・植食性魚類は、独特のにおいがある等の理由から本県ではあまり利用されていない。そこで、植食性魚類の加工適性を把握するため、成分分析を行った。
- ・脂肪酸分析の結果、猫の必須栄養素であるアラキドン酸が高比率で含まれており、ペットフードの適性が高いと考えられた。
- ・今後は、民間業者と連携してペットフード製品の

の開発に取り組む予定である。

## 5. 主な質疑応答

- ① クロアワビは、深場と比較して浅場に生息するのはどのようなメリットがあるのか。
- ② 浅場は日当たりが良く、海藻の生産性が高い等の理由が考えられる。
- ③ アワビの放流場所を検討する際には、天然の稚貝がいる場所の方が、ギャップ等の環境条件が整っており良い状態と判断してよいか。
- ④ 概ねそのとおり。しかし、環境収容力の問題があるため、天然の稚貝の生息場所を圧迫するような状況は避けるべきである。
- ⑤ クロダイの官能評価では先入観等による影響が無いよう、どのような点に注意したのか。
- ⑥ 官能評価では、視覚情報の影響を受けやすいため、味だけの評価ができるよう、赤いフィルムを張ったサングラスを使用すること等により視覚の先入観を排除している。
- ⑦ 刺身として官能評価する場合、醤油を付けると結果にどのような影響があるか。
- ⑧ ヒラメとカツオを例に挙げると、醤油の有無はヒラメでは結果に影響しないが、カツオでは酸味がコク、深みに変わる。

## 6. 謝辞

松本准教授、橋本主任研究員には、ご多忙の中ご講演をいただくとともに、意見交換においても分かりやすくご説明いただくなど大変有意義な研修会とすることができました。心より感謝申し上げます。



写真1 松本准教授による講演の様子



写真2 橋本主任研究員による講演の様子