



サバ資源調査（タモすくい漁による試験操業）の季節です！

こんにちは、江の島丸船長の榎沢です。

今回は、最盛期を迎えているさばタモすくい漁の試験操業の様子を紹介したいと思います。

本県の南に位置する伊豆諸島は日本でも有数のサバの好漁場であり、産卵場でもある大きな漁場が点在しています。

近い所から紹介すると、伊豆大島の南海域（漁場名「大室出し」）、利島の東海域、新島の西海域（漁場名「ヒョウタン瀬」）、三宅島の西の大野原島（島と言っても単なる岩礁です）周辺海域（漁場名「三本(さんぼん)」）等々の好漁場が点在しており、どこに漁場が形成されるかはその時の海流や水温によって日々異なります。

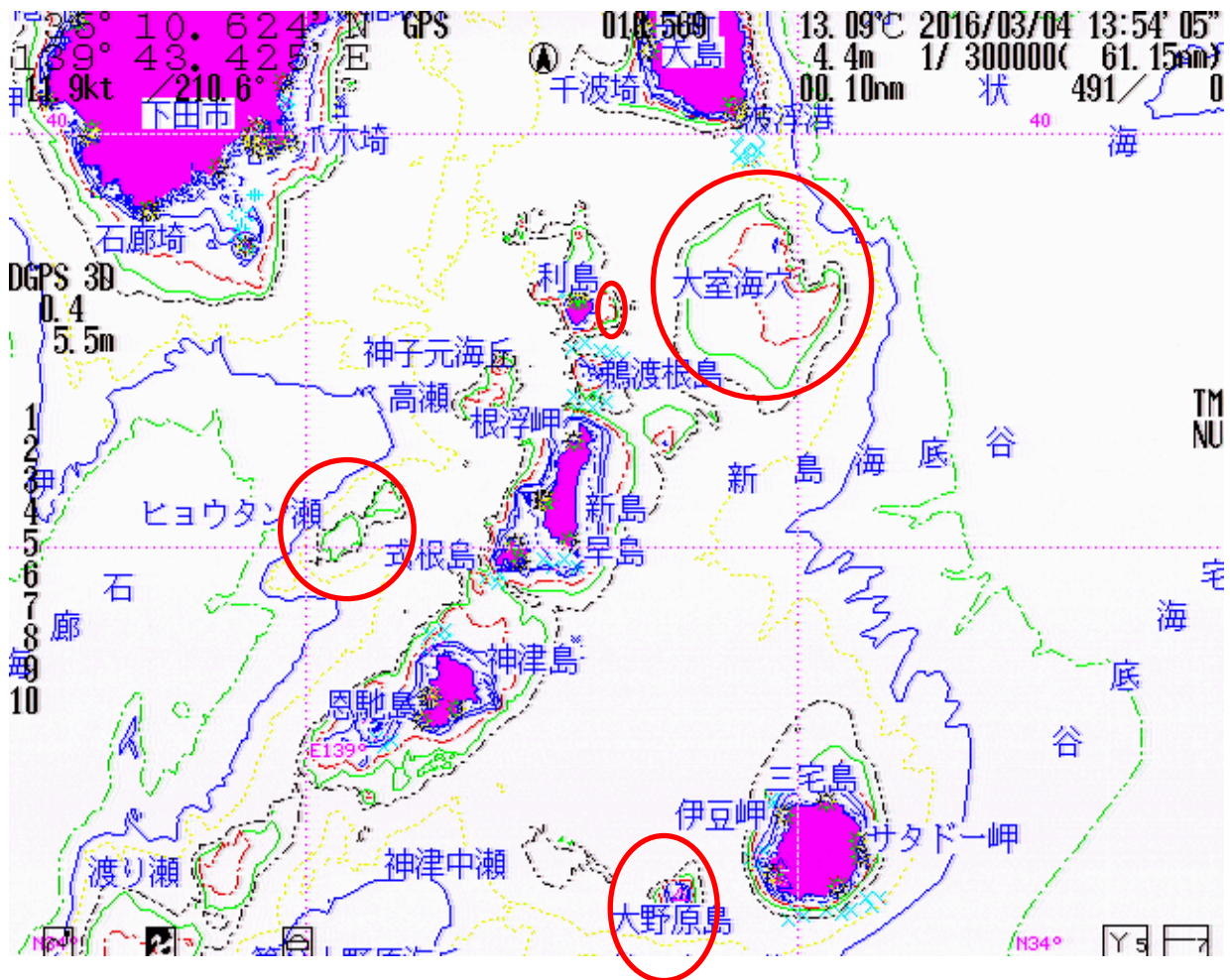


図 伊豆諸島周辺のサバ漁場図

サバにはマサバ(ヒラサバ)とゴマサバの2種いますが、この時期は、産卵期を迎え、丸々と太って脂の乗ったマサバが漁獲の大半を占め、漁業者にとっても書き入れ時となります。

季節柄、強い北～西の風が吹き荒れ、海上はシケ模様の日が多くなりますが、近年はサバの資源量が回復傾向にあるため、出漁さえ出来ればある程度の水揚げが期待出来ます。

しかし、それまでは資源の枯渇に加え魚価の低迷、燃料費の高騰等々、漁業者にとって逆風に次ぐ逆風の上、乗組員の高齢化も加わり、やむなく廃業を選択した船主は三崎だけでも十指では足りぬ数に上ります。

ちなみに現在でも現役バリバリで大活躍している三崎のサバ漁船の乗組員の平均年齢は、正確な数字は把握していませんが、70歳を超えているのは間違いありません。しかし、この70歳を超える船員達は、驚くことに一晩でサバを一人2トンはすくうのです。恐るべし！！！！

前置きが長くなりました、本題のさばタモすくい漁の紹介をしたいと思います。

まず下のタグをクリックして操業風景をご覧ください。



<http://www.agri-kanagawa.jp/suisoken/kakubu/kanri/enosima-maru/enosima-tamo.wm>

▼

ご覧の通り、集魚灯の灯りとイワシのミンチのコマセ餌をまくことで、サバを水面まで浮かせ、タモ網ですくいとります。現代においてある種原始的な漁法ではありますが、魚種や魚体の大小などに関係なく漁獲してしまう巻き網漁とは違い、自然に優しい伝統漁法です。

また、前述のとおり、伊豆諸島周辺はサバの産卵場にもなっていますので、タモ網で間引くだけで必要以上は獲らない、というこの漁法は産卵親魚を守るという資源保護の観点からもきわめて優れた漁法です。

江の島丸も冬になると試験操業としてタモすくい漁を行って、その年のサバ資源の状態をモニタリングして漁業者の皆さんに情報発信しています。3月からは、サバの回遊実態の解明のために標識放流調査も行います。基本的に、産卵を終えたサバは北上し、三陸沖や本州東方海域でたっぷり餌を食べて体を太らせて翌年の産卵に備えると言われていますが、今後、標識をつけたサバが相模湾沿岸から東京湾内を回遊する可能性もあります。

皆さんも、サバが釣れたときには是非背中あたりに確認してみてください。そして、万が一標識を発見したら水産技術センターにご一報ください！

標識をつけたサバを発見する確率は宝くじに当たる確率より断然低いのに、残念ながら、お礼の記念品は・・・～粗品～

寒サバ、美味しいですよね！！特に伊豆諸島のサバは絶品です。この時期、三崎港に水揚げされるサバは「三崎の寒サバ」とも呼ばれ、古くから冬の惣菜魚として親しまれてきました。漁場が近いので首都圏に新鮮なサバをお届け出来るのも美味さの秘訣の一つです。

塩焼、味噌煮、干物、メ鯖、ひと手間加えて棒寿司など、その楽しみ方は尽きません。

是非とも「伊豆諸島の寒サバ」または「三崎の寒サバ」とご指名の上、お試してください！！