

協議会だより

DHA・EPA協議会
〒151-0062
東京都渋谷区元代々木町 32-7
一般財団法人日本水産油脂協会内
TEL & FAX: 03-3469-6931
URL: <http://www.dhaepa.org/>
E-mail: dha_epa@par.odn.ne.jp

事務局 南部 章

マイワシについて

日本に住んでいれば、最も馴染みの深い魚の一つではないでしょうか。生鮮はもとより、“目刺し”や“缶詰”としての食材でも一般的です。“煮干し”はカタクチイワシが一般的ですが、マイワシから作られるものもあり、日本の料理を陰で支えているとも言えるかもしれません。イワシの語源は“賤し”がなまったもの、あるいは“弱し”がなまったものなど諸説があるようですが、その言葉の響きから庶民に馴染みの深い魚種という印象を受けます。

この度は、マイワシについて紹介したいと思います。

マイワシの寿命は約 6~7 年で資源変動の激しい魚として知られています。日本における過去の水揚を見ますと、400 万トン以上の水揚を記録した年もありますが、1 万トンに満たない年もありました。その資源変動は 400 倍に及んでいます。近年では、1980 年代に豊漁の時期を迎えております。過去をひも解いてみますと、1930 年代に資源水準の高い時期がありました。なぜ、このような資源変動が繰り返されるのか？一説にマイワシが獲れなくなったのは乱獲のせいではないかという考え方がありますが、どうやらこれは違うようです。専門家の意見として、乱獲により資源が減少する場合にはその漁獲物の年齢組成が若齢化、魚体は小型化してきます。その一方で自然変動等の乱獲以外で減少する場合には、高齢化、少子化することが多いようです。

戦争時代と成熟した現代社会を考えますと、人間でも同じようなことが言えそうです。マイワシ資源の変動については、気候変動にその主因があるとする考え方が有力です。いわゆる、海洋レジームシフト(海洋の状態の急激な遷移)です。簡単に述べますと、アリューシャン低気圧が強くなると黒潮続流海域において冬季海面水温が低下し、海水の鉛直混合が盛んとなり栄養塩が海表面に上昇してきます。日差しの強くなる春には一次生産物である植物プランクトンの大量発生が促進され、それに連れて動物プランクトンが増殖し、マイワシ稚魚の初期餌料となって生残率が向上します。自然界の営みが温度によってのみ解明される訳ではありませんが、様々な要因が絡み合って引き起こされる事象の中で、理由の一つである可能性は間違いないと思います。

そして、最近、マイワシの資源復活の可能性が話題になっています。水産経済新聞の記事によりますと、道東のマイワシ漁は昭和 60 年前後には 100 万トンを漁獲していましたが平成 6 年には途絶えました。その後、平成 23 年に 1,990 トンを漁獲し平成 27 年には 4 万 3,900 トンを記録しました。そして、平成 28 年には 7 万トン以上を漁獲しました。

TAC(漁獲可能量)は平成 28 年には当初 44 万 9,000 トンで設定されましたが、再評価で ABC(生物学的許容漁獲量)が増加し、80 万 4,000 トンに期中改訂されました。平成 29 年の TAC は 5 万 2,000 トンを上乗せした 85 万 6,000 トンが提案されております。わずか 2 年の間に TAC を 2 倍に増枠する案が示されており、本年のマイワシ漁が注目されます。

仮に海洋レジームシフトが現実のものとなれば、DHA、EPA の原料事情にも大きな影響を及ぼすことになると思われます。

《幹事会のうごき》 平成 29 年 4 月 14 日(金)15:00~17:00 に一般財団法人日本水産油脂協会新館において平成 29 年度第 1 回幹事会が開催された。

- ・ 設立 20 周年記念配付用として作成している関連情報リストの内容について、最終的な打合せを行った。
- ・ 平成 28 年度収支計算書が事務局より報告され承認された。また、次年度予算(案)について説明があった。