

アカムツ *Doederleinia berycoides*

口の奥をのぞくと喉のあたりが真っ黒い色をしており、県外では一般的に「ノドグロ」と呼ばれます（県内では同じく口の奥が黒いユメカサゴを「ノドグロ」と呼ぶことがあります）。関東や北陸地方では高級魚として扱われています。「白身のトロ」と呼ばれるほど、一年を通して脂が乗り、クセがない上質な白身が特徴です。高知県内での消費量は少なく、県内で漁獲されたアカムツのほとんどは関東や北陸などの県外へ出荷されています。



生物特性

アカムツは、北は北海道南部、南は南西諸島から台湾付近まで日本近海に広く分布しています。水深 80m 以深の比較的深い海域に多く分布しており、東シナ海では水深 620m で生息が確認されています（山田ら,2007）。土佐湾周辺では主に水深 150～200m の海域で漁獲され、水深が急に深くなる海底谷（かいていこく）と呼ばれる海域で多く漁獲されています。

アカムツは雌雄間で成長や寿命が大きく異なるのが特徴です。寿命はオスが 5 歳、メスが 10 歳と推測されており、オスの最大体長は尾叉長 25cm 前後ですが、メスは 40～50cm まで成長します（小嶋, 1976）。高知県水産試験場が平成 27 年度から始めた調査でも、大型個体のほとんどはメスで、25cm 以上では 9 割以上がメスの個体でした（図 1）。メスの場合、概ね 30cm 以上で成熟し、7～9 月に産卵すると推測されます（図 2）。

食性は肉食性でハダカイワシなどの小型魚類やエビ類を食べて成長します。

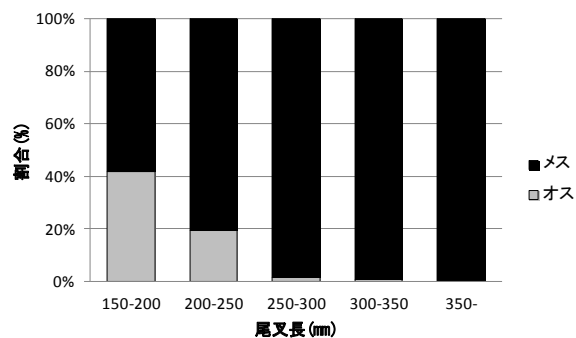


図 1 高知県産アカムツの尾叉長別の雌雄比

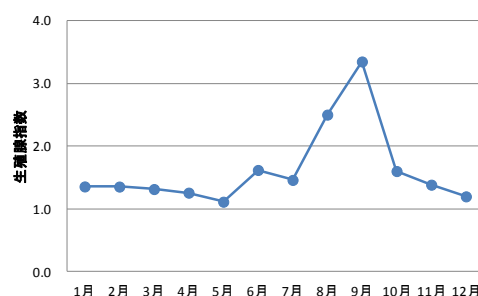


図 2 高知県産アカムツのメスの月別生殖腺指数の推移

県内の漁獲動向

古い漁獲データがないため、県内でのアカムツの長期的な漁獲動向は不明です。近年の漁獲動向については、高知県漁業協同組合の平成 22 年以降の水揚量及び水揚金額の推移をみると（図 2）、水揚量は平成 22 年の 23 トンから平成 27 年の 13 トンに減少していますが、水揚金額は販売単価の上昇により 6,000 万円前後とほぼ横ばいで推移しています。

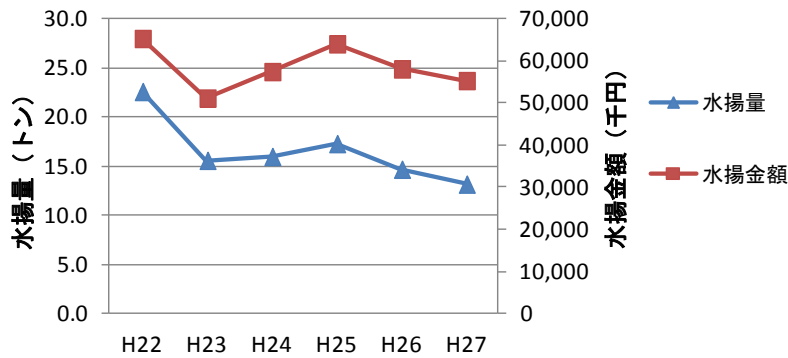


図 3 高知県漁業協同組合のアカムツの年間水揚量及び水揚金額

県内では主に深海延縄や底びき網で漁獲されています。

深海延縄の月別の水揚量を見ると（図 4）、6～7月の初夏に多く水揚げされています。一方、底びき網の月別の水揚量を見ると（図 5）、漁期（9～翌5月）最初の9月に圧倒的に多く水揚げされています。

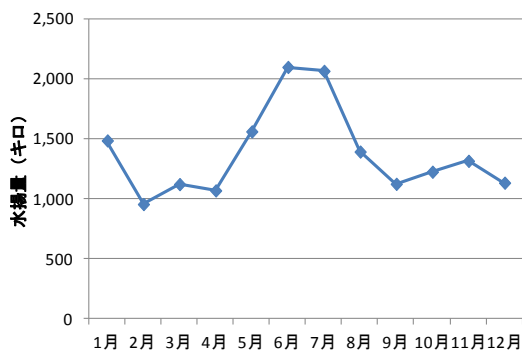


図 4 高知県漁業協同組合の深海延縄漁によるアカムツの月別水揚量（平成 22～27 年の平均）

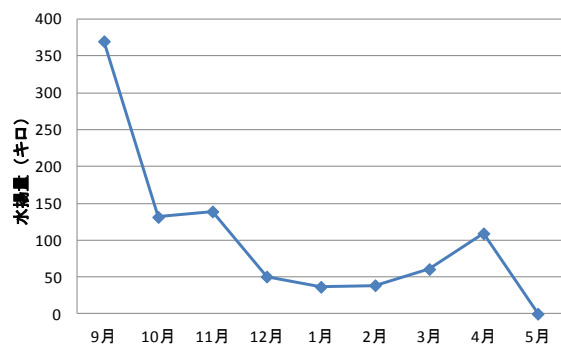


図 5 土佐湾周辺の沖合底びき網漁によるアカムツの月別水揚量（平成 22～27 年の平均）