

## ハガツオ *Sarda orientalis*

カツオによく似ていますが、体の背中側に黒い縞模様があることで区別できます。アゴが頑丈で、鋭い歯があるのでハガツオと言われます。県内でも一般にハガツオと呼びます。また、頭の形からキツネあるいはキツネカツオと呼ぶこともあります。新鮮なものは刺身などで利用され、きわめて美味です。



### 生物特性

ハガツオはインド・太平洋の熱帯から温帯域に分布します。日本では東北地方以南の沿岸表層にみられます。

ハガツオは最大体長 1.0m に達します。高知県水産試験場が平成元年に行った調査によると、3月から7月に生殖腺が発達しており、土佐湾周辺の産卵期は春～初夏と考えられています。

本種は、ふ化から発育初期の成長がきわめて速く、ふ化直後に全長 4.2mm であった仔魚が、30日後には 106mm にまで成長した例が報告されています。これは、他の一般的な海産魚とは異なる食性によるものと考えられます。多くの海産魚は、ふ化からしばらくの間は動物プランクトンを餌として成長します。しかし、ハガツオは動物プランクトンを食べる時期が約1日と非常に短く、その後すぐに他の仔魚を餌として利用するようになります。プランクトンよりも大きな仔魚を餌とすることで、他の魚よりも速く成長することができると考えられています。

### 県内の漁獲動向

ハガツオは、県内では主に定置網や立縄で漁獲されています。

長期間水揚データが蓄積されている土佐清水市周辺の立縄によるハガツオ水揚量の推移をみると（図1）、平成14年までは100トンを超えた年が多く、平成13年には423トンと多く漁獲されました。しかし、その後は減少傾向となり平成21、22年には10トン余りまで減少しました。近年はやや回復傾向にあり、平成27年の水揚量は72トンでした。

次に、立縄の1日1隻当たりの水揚量を見ると（図1）、平成22年までは年間の水揚量と同じ増減を示していましたが、平成24年以降は年間水揚量を上回るペースで増加しています。

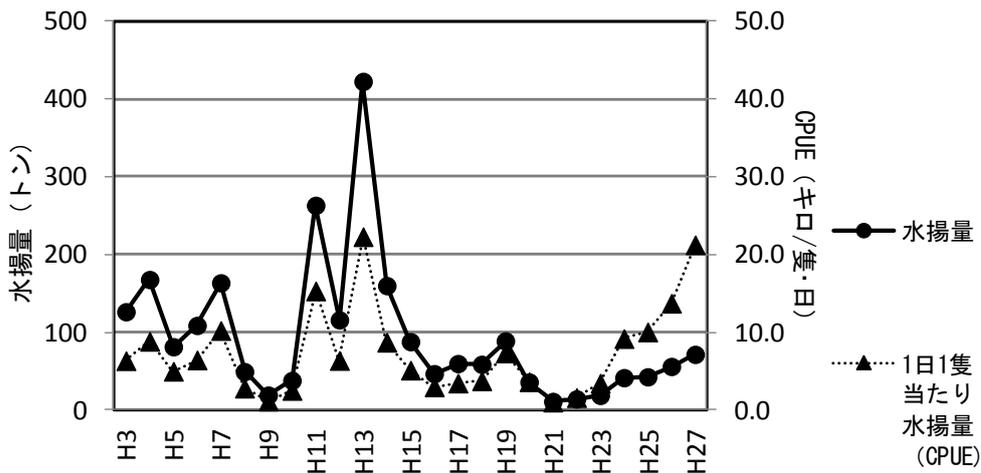


図 1 高知県漁業協同組合清水統括支所の立縄漁によるハガツオの年間水揚量及び1日1隻当たりの水揚量

立縄の水揚量を月別にみると、5月を中心に春季に多く水揚げされています(図2)。一方、定置網の水揚量を月別にみると、12月及び3~6月に多く水揚げされています(図3)。

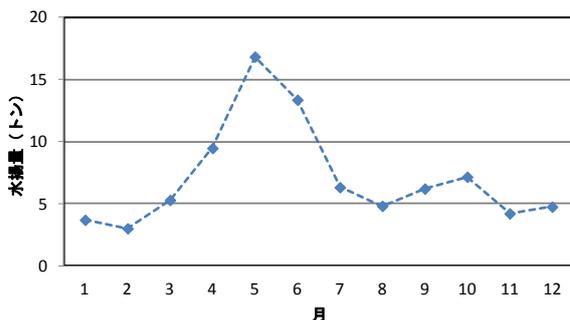


図 2 高知県漁業協同組合清水統括支所の立縄漁によるハガツオの月別水揚量 (H3~27年の平均)

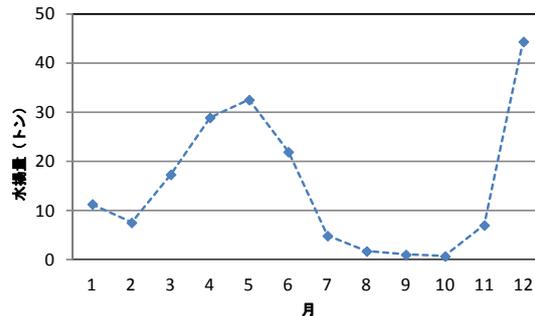


図 3 高知県漁業協同組合の大型定置網によるハガツオの月別水揚量 (H22~27年の平均)