

シラス

いわし類の仔魚のことをシラスと呼び、その加工したものがいわゆる釜あげやちりめんじゃこです。高知では、新鮮なシラスを、ドロメと称して生で食べる習慣もあります。特に小さなシラスをケジャコと呼ぶこともあります。



生物特性

シラスは、体色がまだ表れていない、透明な状態の仔魚です。卵からふ化後 20～60 日を経た、全長 15～35mm 程度のものが大半です。おもに大河川の河口付近が漁場となり、高知県でも各河川の河口に漁場が集中しています。

県内の漁獲動向

高知県内の水揚量は昭和 40 年前後(1960～1970 年代)に増加し、昭和 54 年に 6,028 トンのピークを迎えました。その後水揚量は減少に転じ、平成 7 年以降は 1,000 トンを下回る年もありました。平成 15 年以降、水揚量は 1,000～2,000 トンで推移し、近年は 2,000 トン前後で推移しています(図 1)

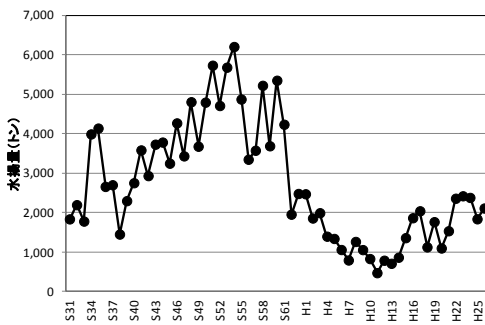


図 1 高知県におけるシラス水揚量の推移.



図 2 高知県における月別シラス水揚量(平成 23～27 年の平均).

シラスは、主に土佐湾内の機船船曳網(通称パッチ網)で漁獲されます。1年を通じて漁獲されますが、12～3月の冬から春に多く、6～9月の夏に少ない傾向があります(図 2)。

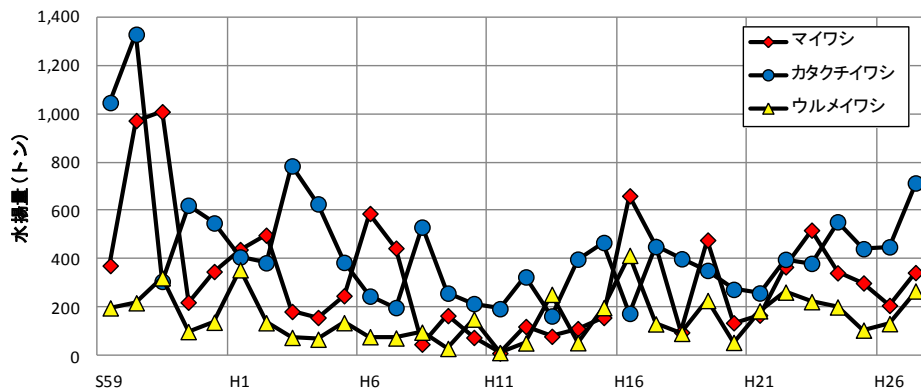


図3 高知県におけるシラスの魚種別推定水揚量の推移.

他県でシラスと言うと、一般にカタクチイワシの仔魚を指します。しかし、土佐湾で漁獲されるシラスは、カタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシの3種の仔魚からなっています(図3)。魚種別推定水揚量の推移を見ると、カタクチイワシとマイワシの割合が高く、マイワシは年変動が大きいことがわかります。いずれの魚種も水揚量が少なかった平成12年前後と比べて増加傾向を示しており、特に近年のシラス水揚量の増加はカタクチイワシの増加が大きな要因と考えられます。

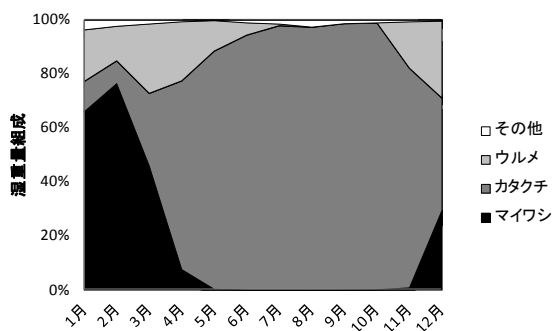


図4 高知県東部におけるシラスの種組成変化(平成23~27年の平均).

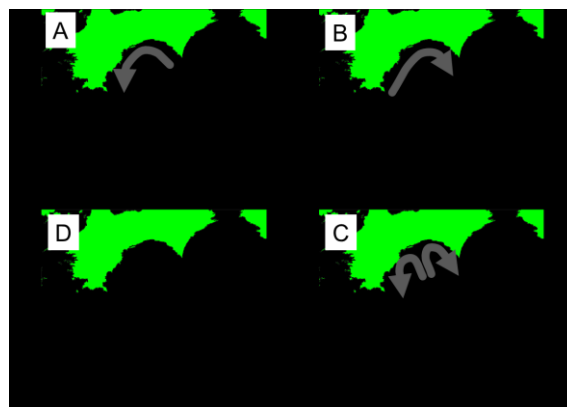


図5 土佐湾沖の黒潮小蛇行東進にともなう土佐湾内の流れ(灰色矢印)とシラス漁況の関係を表す模式図。Aの時に不漁、Bの時に好漁となることが多い。

シラスを構成する3種の組成には季節的な傾向があります(図4)。冬から春にかけてはウルメイワシとマイワシのシラスが漁獲の主体になり、春から秋にかけてはカタクチイワシのシラスが主体となります。このように、シラスの種組成が季節的に変化することから、土佐湾周辺海域がイワシ類の産卵場として重要な海域であるということが分かります。

シラスは小さく、みずから遊泳する力が弱いため、潮流をはじめとする海況条件によって来遊水準が大きく左右されます。土佐湾における過去10年間のシラス漁況と、

黒潮の流路の関係について調べると、黒潮が足摺岬沖、室戸岬沖で接岸し、直線的な流路をとって安定しているときは不漁になる傾向がありました(図 5A)。一方、黒潮の小蛇行が発生し、都井岬沖から四国沖を通過する前後に、シラスが好漁になることが多いということもわかりました(図 5B)。これは、黒潮が接岸すると、土佐湾内に強い左回りの流れが発生し(図 5A)、シラスが流されてしまうことや、黒潮由来の栄養に乏しい海水が土佐湾に流入してシラスの餌環境が悪くなることなどが原因と考えられます。