

スケトウダラ

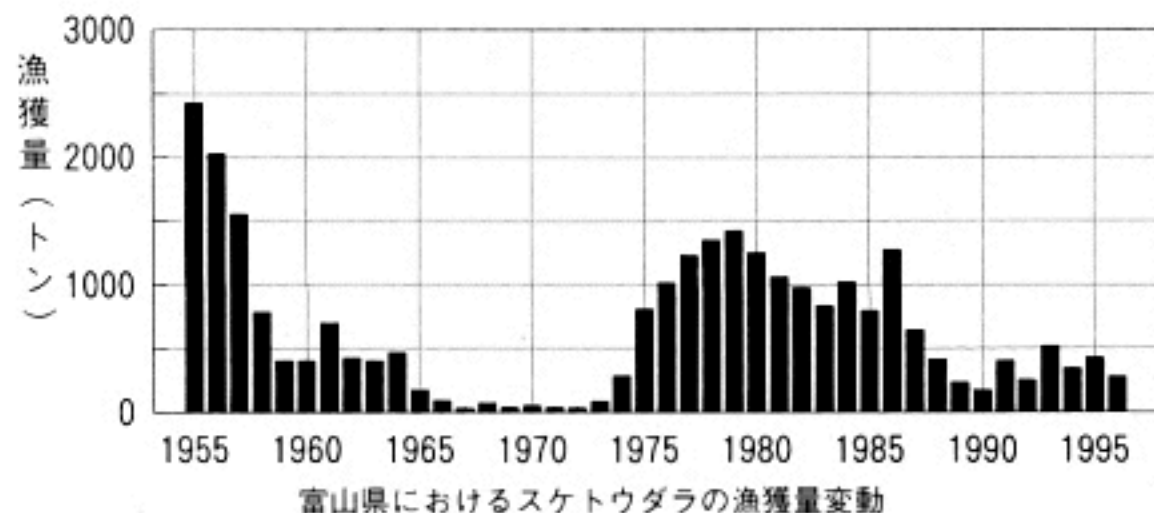
スケソウダラ、キダラ、キジダラなどと呼ばれている。県内のドライブインや、夏に浜茶屋などで供される「タラ汁」の実がこの魚である。

冷水性の魚で、日本海では朝鮮半島東岸、東北地方、北海道西岸に分布している。太平洋では、北海道東岸から遠くベーリング海で大量に獲られている。漁場が広範囲に及び、多国間で利用されているため、「TACの魚」に取り上げられている。



漁業利用の面からは、富山湾はほぼ南限にあたる。ただし、富山湾の表層には対馬暖流水が常在するので、浅所には生息できず、中層以深の寒冷な日本海固有水の中に生息している。ところが海底勾配の大きな富山湾では、日本海固有水も岸近くに迫っているため、スケトウダラが沿岸漁業で多く漁獲されるのである。厳しい冬の気候による異常低水温現象が起こった1981年4月には、浅所に設置された定置網に30トン、やはり異常低水温を記録した1984年4月にも8トン獲れたことがあったが、これは異常な海況による特異な現象であった。通常は、ほとんどが、水深300メートルよりも深くで操業される延縄(はえなわ)や刺網(さしあみ)で獲られている。

冷水性ゆえ、冬に多く獲られると思われがちであるが、実際多く獲られるのは初夏から夏である。また、年々の漁獲量は傾向的に大きな変動をし、1950年代には2,000トンを超すほど獲られたものが、1960年代後半から1970年代には100トン以下の年が10年近く続き、その後再び増加し、1970年代後半から1980年代前半には、再び1,000トンを超える年が続いた。そして最近では、数百トンレベルの年が続いている。かなり大きな移動をするらしく、北海道西岸で標識を付けられた個体が、1年以上経過した後、富山湾で捕まえられることがあった。経年的に、また季節的に大きく漁獲量の変動するのは、スケトウダラの回遊行動を反映していることが考えられる。



「タラ汁」の実であることを最初に書いたが、北洋では冷凍すり身にされてしまうこの魚を、富山県では鮮魚として古くから大切に扱ってきた。富山では、人間とスケトウダラのいいお付き合いが長年続いてきたといえる。「TACの魚」として、いま国際的な資源管理の舞台に引き出されたスケトウダラであるが、食文化を培ってきた一地方の視点からも、末永く利用できる方策を次世紀に向け探っていくことが必要であろう。(内山)