

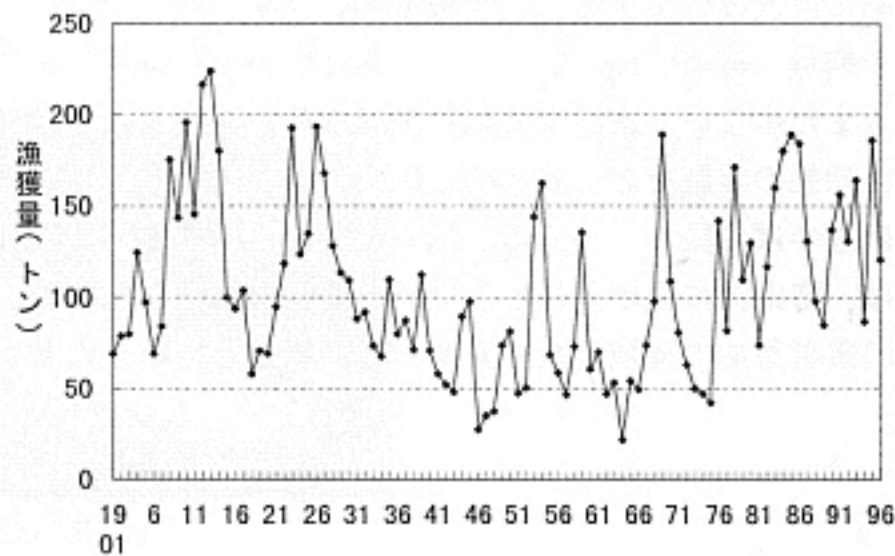
マダイ

漁業者はアカダイと呼ぶ。富山湾のマダイは「明石(あかし)のタイ」ほど知名度はなく、「魚の王様」と呼べるような大きな個体も少ない。しかし、一番おいしい手頃なサイズを、家庭や民宿で気軽に味わえるのがいい。刺身、焼魚、吸い物、子の煮つけ、頭のアラ煮など、年に一度は食べたい。調理する前にサッと湯をかけ、生臭みをとるのがコツ。よく似たチダイとは、尾鰭(おひれ)の後端が黒いことで区別できる。おいしいのは産卵期(5月頃)の「桜ダイ」。それを過ぎた「麦わらダイ」は味が落ちる。



富山県では、1964年まで漁獲量が減少傾向にあったが、その後、変動を繰り返しながら増加している。漁獲量の80パーセントは定置網、残りは刺網や

底曳網などで獲られる。伝統漁法である地曳網や延縄(鯛縄)は衰退傾向にある。年中水揚げされるが、2~4月は深所越冬期で、他の月と比べると極端に漁獲が少なくなる。地区別では、魚津(うおづ)、新湊、入善(にゅうぜん)に多く、近年は氷見(ひみ)も増加している。



富山県におけるマダイの漁獲量の推移

マダイは南シナ海から本州沿岸まで広く分布し、日本海側だけでもいくつかの産卵群がある。産卵場は水深50メートル以浅の岩礁域に形成され、近海では能登沖や上越(じょうえつ)沖が有名。富山湾内では産卵されず、海流によって運ばれてきた卵や仔稚魚が育つ。夏は浅所のアマモ場や転石(てんせき)地帯で小動物を食べて成長し、冬は深所に移動して過ごす。湾内で獲れるマダイの主体は2歳以下で、成長に伴い、湾外の産卵場へ向かう個体が多くなる。

種苗生産は、1979年以来、県栽培漁業センターで行われている。5月に採卵し、早いものは7月に体長2センチで浅海へ放流する。一部は海面に設置した生(い)け簀(す)に收容し、飼育(中間育成)を続けてから放す。毎年5~35万尾が放流されており、標識放流試験でも回収

率は10パーセント前後と比較的高い。放流が近年の県漁獲量の伸びに寄与したという確たる証拠はないが、氷見市(放流実績が最も多い)や小型定置網(小型マダイの多い浅海域で操業される)のマダイ漁獲量が増えていることから推察すると、可能性は高い。マダイは、生産しやすく、成長のよい魚で、ある程度の大きさになると価格も良いので、栽培漁業資源として有望視される。しかし、成長すると湾外へ出る、遊漁(釣り)で釣られる量も多い、などの理由で、漁業者だけに放流種苗代金の負担を求める状況にはなく、無償放流の域に留まっている。

小型定置網には、夏になると小型マダイが大量に混獲される。厳しい自然を生き抜いてきた天然魚も、金をかけて育てた人工種苗も捕まってしまう。いずれにせよ、もったいない話である。かと言って、目合(めあい)を大きくすれば、カタクチイワシなどが獲れなくなる。そこで、資源を絶やさず「うまく獲り続ける」ことができるように、体長13センチ(1歳)未満の小型マダイを海へ逃がすこと、市場で取り扱わないことの2点が提唱された。そのまま海へ逃がしても短期間のうちに再び捕まったり、鳥に食べられたりする。しばらく生け簀に收容してから放流する試みも行われた。この結果、越冬直前に放流すれば春まで捕まらないことが判明したが、冬期間はあまり成長せず、今一つ効果は釈然としない。しかし、命ある資源を大切にしようという意気込みは、漁業者の間に確実に広がっている。(藤田・萩原)