

# マダラ

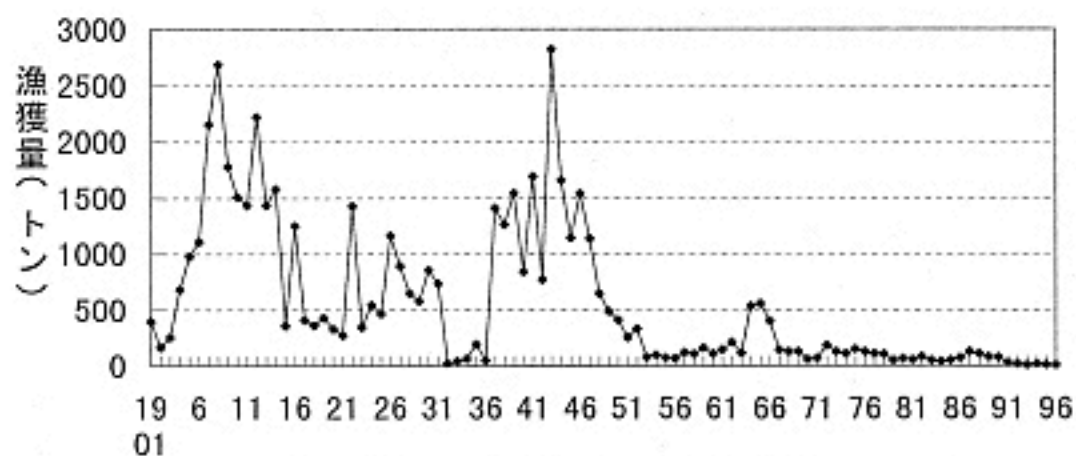
新湊ではマイダラ、魚津ではイボダラまたはコボダラと呼ぶ。魚偏に雪(鱈)と書くように、旬は冬である。富山県では、子付け(タラの刺身に湯を通したタラ子をまぶしたもの)、あるいは昆布じめとして食べることが多い。これ以外にも、塩焼き、煮つけなど、どんな料理にもあう。卵巣(真子(まこ))は煮つけるとうまいし、精巣(白子(しらこ))は酢の物や煮物がいい。居酒屋のメニューとしては2つとも欠かせない。加工品としては、棒ダラ、干ダラ(むしりダラ)、タラでんぶなどがある。特に、棒ダラは貴重な保存食で、水に戻して醤油で煮る「棒ダラ煮」も盛んに行われた。古くは、肝臓から肝油、鰾(うきぶくろ)や胃囊(いのう)からはニカワを精製した。



マダラの分布は広い。黄海北部、日本海(我が国では山陰以北)、オホーツク海、ベーリング海を経て、カリフォルニア沿岸に至るまでの北太平洋の大陸棚や大陸棚斜面に生息する。北方では水深50メートル、南限付近では150メートルくらいにすむ。近海では、石川県の能登島周辺に産卵場が形成される。産卵期は2月頃で、深所から浅所まで低水温が連続するようになると、浅海に来遊し、産卵する。産卵期以外は、刺網による漁獲が主体であるが、産卵期には定置網でも獲れる。仔稚魚は、沿岸で成長し、水温が上昇し始める6月には海底生活に移る。

富山県におけるマダラ漁業の歴史は古く、1901年から漁獲統計が記録されている。(ほぼ1世紀にも及ぶ漁獲量を眺めると、世紀の前半と後半ではまるで桁(けた)が異なることに気がつく。特に、明治末期～大正と第二次世界大戦前後の2回、1,000～2,000トンに達する大きな漁獲量のピークがある。これはオホーツク海における北洋鱈漁業による漁獲量を示しており、主に開きダラにされた。当時を物語る漁業の教科書には、この漁場開拓に際して、富山県水産講習所(水産試験場の前身)の初代実習船高志(こし)丸(92トン)が活躍したことも記されている。

富山湾のマダラ漁獲量(若干の近海分を含む)だけを見ても、近年の減少傾向は著しい。1980年代までは、変動を繰り返しながらも、100トンの水準を維持していたが、90年代に入って、10トン以下の年も出現するようになり、これまでに経験したことのないレベルにまで落ち込んでいる。1987年をピークとする最後の小さな山は、もしかすると、異常低水温を記録した1984年に生まれた卓越年級群によるものかもしれない。



水産試験場では、日本栽培漁業協会能登島事業場と共同で、深層水を利用した親魚養成を試みている。これまで、満1

歳で30センチ、満2歳で45センチ、満3歳で60センチに成長し、雄は満2歳、雌は満3歳で成熟することがわかった。自然産卵も確認されたが、種苗を生産するまでに至っていない。なお、最近発掘した資料によると、1945年、つまり終戦の年に、水産試験場ではいち早くマダラの人工孵化放流を行っていたらしい。漁場で採卵を行い、人工授精させ、孵化槽に収容して海中に沈め、孵化時まで保護するという至って簡単なものであったが、4,900万尾が放流されたという。50年以上も前にマダラを増やす試みがあったとは、ただ驚くばかりである。(藤田・堀田)