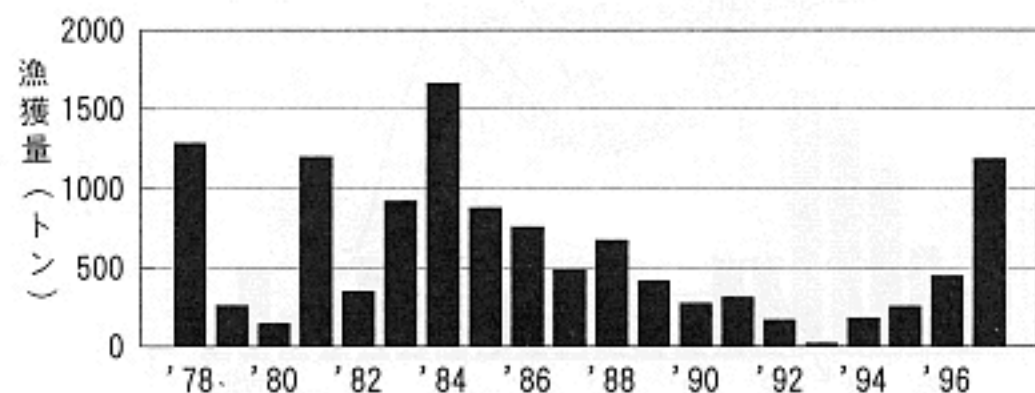


カマス

富山湾で漁獲されるのは、アカカマスという種類である。秋の味覚を代表する魚として、干物や塩焼きで馴染み深い。日本海における移動や回遊についてはよくわかっていない。県沿岸では、定置網、八艘張網で漁獲され、9～11月の漁獲量が最も多い。季節別に漁獲物の内訳をみると、初夏に大型の産卵群（尾叉長23～36センチ）、夏に小型群（6～14センチ）、秋に中型群（20～24センチ）が獲れるが、秋の中型群は夏の小型群が成長したものではないと考えられている。すなわち、別の系群に置き換わっている可能性がある。なお、太平洋側ではアカカマスとヤマトカマスが漁獲され、ヤマトカマスの漁獲量が



上回る地域もあるが、一般に、アカカマスの方が脂肪に富み、美味である。1975～1985年頃には県沿岸で平均700トン程度漁獲され、多い年には1,600トン以上も漁獲されているが、1990～1995年には漁獲量が落ち込んだ。特に、1993年は僅か20トンしか獲れず、カマスの塩焼きが幻になるのではないかと心配された。しかし、1996年に449トン、1997年には1,184トンが漁獲され、秋の味覚に復活の兆しが見える。（井野）



富山県におけるカマスの漁獲量の推移