

ハモの資源と生態について

浅海調査室 主任研究員 関谷 真一

はじめに

近年、瀬戸内海においてはハモの漁獲が急増しています。伊予灘では主に小型底びき網漁業によって漁獲されますが、年々漁獲に占める割合が増える傾向にあり、ハモが重要な漁獲対象種となっています。ちなみに、伊予灘沿岸の I 漁協のデータでは 1990 年代に 1~2% だった漁獲割合が 2016 年には 26% を占めるまでになっています (図 1 : 最上段がハモ)。

一方、ハモに関する調査研究は近年ほとんど実施されておらず、増加の要因や生活史そのものがこれまで解明されていません。つまり、現状が獲りすぎなのか、今後もハモを獲り続けることができるかなど、資源管理に必要な知見がほとんどないのです。

そこで、平成 30 年度から現在の資源状況の把握を目的にハモの調査を開始しました。

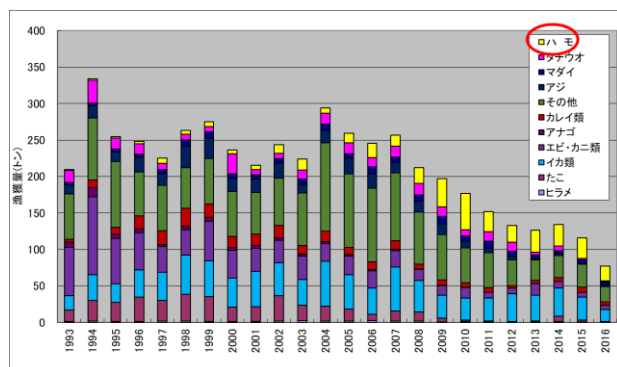


図 1 小型機船底びき網漁業の漁獲物割合 (I 漁協)

ハモについて

ハモはウナギ目ハモ科に分類される魚の一種で、西太平洋とインド洋の熱帯・温帯域の水深 100m までの沿岸域に広く分布し、日本では本州中部以南で見られます。体は他のウナギ目魚類同様に細長い円筒形で、体表に鱗がありません。口は目の後ろまで裂け、吻部が長く発達し、鼻先がわずかに湾曲します。顎には犬歯のような鋭い歯が並び、さらにその内側にも細かい歯が並びます。ハモという和名も、よく咬みつくことから「食む」(はむ)が変化した呼称という説もあるようです。食性は肉食性で、夜に

海底近くを泳ぎ回って小魚、甲殻類、頭足類などを捕食します。また、冬季の低水温時には巣穴に潜り込んであまり活動しないようです。



図 2 ハモの頭部

魚体サイズや年齢構成等を調べる

実際に漁獲された魚の年齢を知ることにより、漁獲され始める年齢や卵を産み始める年齢や寿命など資源管理に必要な様々な情報を得ることができます。

年齢は、平成 30 年 7 月~翌年 6 月に伊予灘海域で漁獲された計 370 尾の耳石(扁平石)を取り出し、ヤスリで薄く研磨して木の年輪様の輪紋数を確認する方法で推定しました(図 3)。

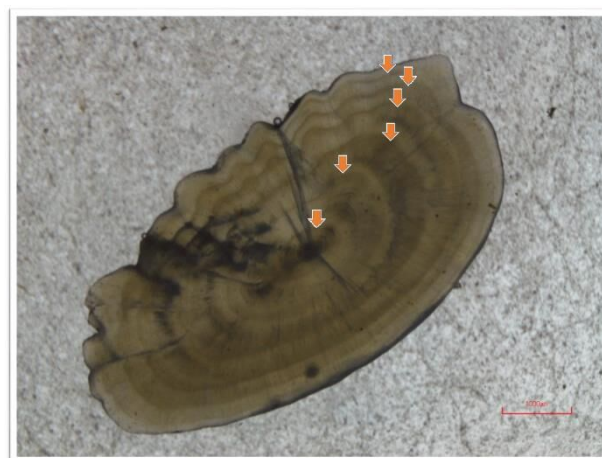


図 3 ハモ(6歳)の耳石表面の輪紋

測定サンプルの生殖腺の形状から判別した性比は、

オス 105 個体に対してメス 255 個体と不明 10 個体であり、メスの割合が高い結果となりました。性別別でオスの全長は、564~875mm(平均 678.4mm)、体重は 228.8~1027.9g(平均 431.62g)、メスの全長は 547~1,399mm(平均 782.5mm)、体重は 206.6~2,362.2g(平均 714.83g)の範囲にあり、メスの方が大型になる傾向がうかがえます。成熟の指標として生殖腺重量指数 (GSI ; 生殖腺重量/体重×100) を求めたところ、オス・メス共に体重あたりに占める生殖腺の割合は 8 月に値がピークを迎え(精巣・卵巣の肥大)、9 月に急減します。このことから、平成 30 年における伊予灘海域でのハモの産卵期は 8-9 月頃だったと推察されます(図 4)。

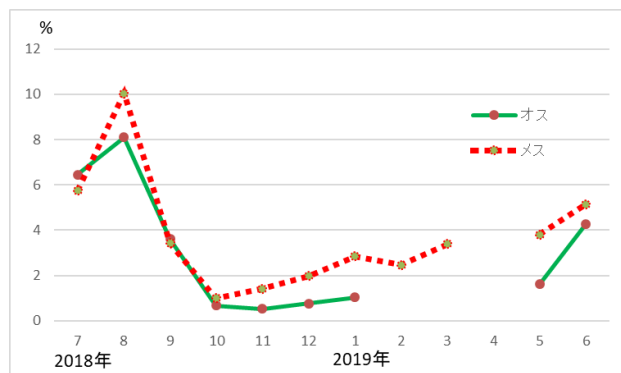


図 4 ハモ GSI 値の推移 (一部欠測あり)

伊予灘で漁獲されたハモの漁獲対象年齢は 3~5 歳が主体となっています(図 5)。ハモの寿命は 15 年程度とされますが、オスでは全長 70cm 以下で 10 歳超の老成魚がしばしば混じりますが、メスではそのような小型の高齢魚は見られませんでした。伊予灘では寿命に近い老成魚が混獲されることは珍しくなく、資源量は比較的安定していると考えています。

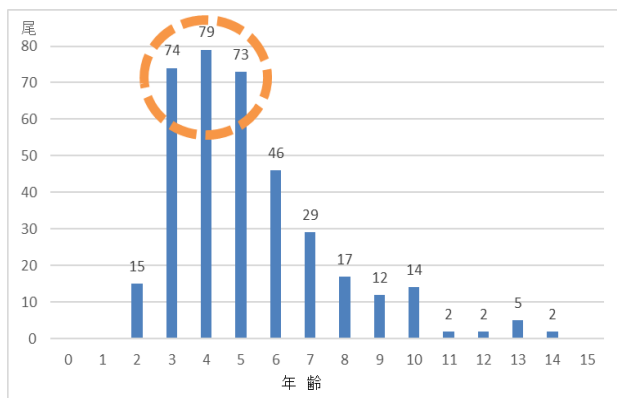


図 5 ハモ漁獲物の年齢構成 (n=370 尾)

関西圏で人気が高いハモ

愛媛県内で獲れたハモの多くは県外に出荷されます。国内最大のハモの集積地である京都市中央市場(取扱量は築地市場の約 7 倍)においては、愛媛県産ハモ(鮮魚+活魚)の入荷割合が 26.7%で兵庫・徳島県産を抑えて全国一となっていました(2017 年)。

京都や大阪などの関西圏ではハモの人気が高く、特に夏の「祇園祭」は別名「ハモ祭」とも呼ばれ、身に脂がのってまさに旬!のハモは夏の京都に欠かせない存在になっています。

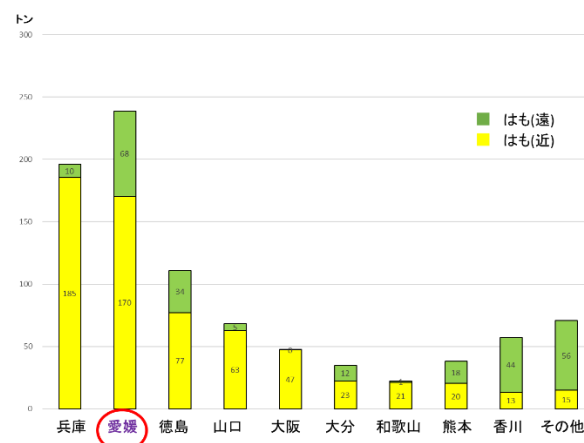


図 3 京都市中央市場における府県別取扱量
(「遠」は鮮魚、「近」は活魚を示す)

おわりに

過去 1 年間分のデータから判明したハモに関する概要を説明しました。調査はまだ始まったばかりでデータ数も少なく、現在のハモの漁獲が資源に与える影響について検討するべく、今後も年齢組成の毎年の変化を追っていきたいと考えています。

また、関西圏で人気の高いハモの供給源の多くが瀬戸内海で増えたハモなのですが、当地での需要期が過ぎると一気に価格相場は下がってしまいます。

「梅雨の雨を飲んで美味しくなる」と言われるハモは、梅雨明けの頃に一回目の旬及び最高のキロ単価を迎えますが、晩秋、冬ごもり前に盛んに餌を食べ脂がのる、知られざる二回目の旬を迎えます。この頃の単価は品質の割に非常にお買い得となっており、是非とも多くの人に食べてもらいたいものです。