



成長のカギは 技術にあり!

青森産技編

10

青森県産業技術センター

水産総合研究所所長

野呂恭成氏

業と食の重要資源であり、
将来も持続的利用を図るこ

海峽を渡るミズダコ

脱出リングで資源減少回避

ミズダコは主に北海道、東北地方で漁獲され、津軽海峽沿岸では冬～春季の主要な収入源で、正月料理には欠かせない地域の食文化の一端を担っています。また、津軽海峽沿岸では、ミズダコの精巣や卵巣、エラなどの内臓を「道具(どうぐ)」と呼び、道具汁や酢の物などとして食べられるユニークな食材です。

縄文時代前期の三内丸山遺跡からはタコ・イカ類の口器が出土し、江戸時代に旅した菅江真澄は青森県太平洋側で「潮瀬にアワビ、タコを突いて回る船がたくさん出ている」と記述しています。このように、タコ類は古くから青森県の水産

少なく、今でもメディアなどから問い合わせが多くあります。

ミズダコは魚類のウロコや貝殻のような年齢形質がないことから、成長様式、津軽海峽での分布や移動については全く不明でした。一方、津軽海峽沿岸では、87年に漁業者が自主的に標識放流を開始し、世界に例をみない3万6000個体以上もの膨大な数の放流が

は、放流地域内での再捕割合が高く、移動範囲は津軽海峽内にほぼ限定され、一部は本州と北海道を相互に移動していました。生息水深は2~350mで、成長に従い深部まで分布範囲を広げ、夏季は15度C以上の沿岸の高温を避けて深い水深帯に移動しています。

青森県側と北海道側の漁獲量の年変動、漁獲時期、漁獲サイズ、移動範囲と相

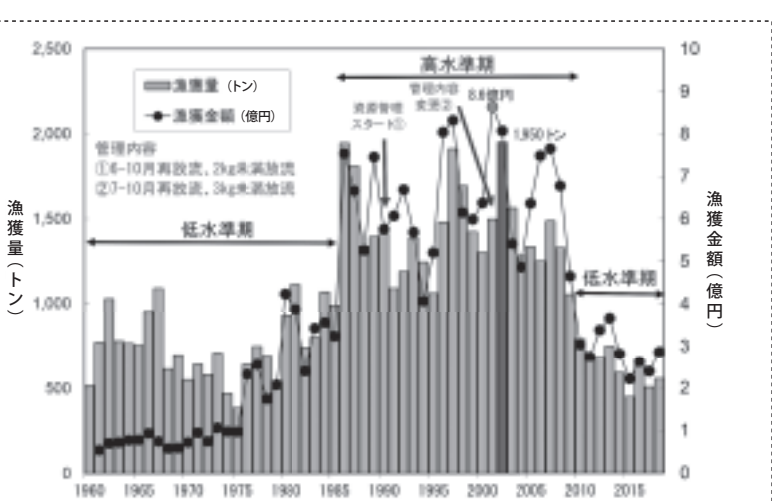
とが重要です。
私は1992年に旧水産試験場に異動後、タコ類研究の担当となり、その後も行政機関においてミズダコ資源管理業務を任せられ、長期間ミズダコの研究と資源管理に携わってきました。

タコ類は、タコ焼きや「タコぶつ」といった日本人の食生活には欠かせない水産物ですが、意外に研究者は

行われ、1000個体以上が再捕されました。研究では膨大な数のミズダコの解剖と標識放流を行い、解析しました。
その結果、体重組成と標識放流から2~5歳に成熟体重に達する4グループが推定され、寿命はオスが4年5か月、メスは産卵と卵の保護期間を加え5年と考

えられました。標識放流の後、漁獲量は急激に減少

互移動から、津軽海峽に生息するミズダコは一つの集団を成している地域個体群と考えられました。
漁獲量は数年ごとの短期間の年変動はあるものの86年以降、高水準で推移し、2002年に漁獲量1951ト、01年に漁獲金額8億6361万円で、過去最高値を記録しました。ただその後、漁獲量は急激に減少



青森県津軽海峽におけるタコ類漁獲量、漁獲金額の推移と資源管理