



開発調査の現場から

No.3

近海かつお一本釣り漁業の未来へ向かって！

開発調査センター 資源管理開発調査グループ 小田 憲太郎

我が国の近海かつお一本釣り漁業は、刺身用かつお国内生産量の約半分を占める重要な漁業です。しかし、不安定なカツオの来遊、燃油の価格高騰に伴う諸資材の価格上昇、水揚げ単価の低迷など、漁業経営は厳しい状況にあります。このような中、開発調査センター（以下、センター）では、近海かつお一本釣り漁業の経営改善方策を探るべく、経費削減と高鮮度製品生産に必要な機軸を備え、従来よりも小型化した最新鋭のかつお漁船（第五萬漁丸71トン）を用船して実証化調査を行っています。



ピンナガを釣り上げているところ。カツオだけでなく、ピンナガも貴重な収入源です。小さいものは1人で釣り上げますが、大きいものは2人がかりで釣り上げます。

用船した漁船には、センターの調査員が乗り込みます。調査員は、普段は陸で働く職員ですが、調査船に乗り込むと乗組員（漁

師）とともに船内生活をしながら、各種データ収集、解析、陸との連絡調整など多岐にわたる業務を行います。ここでは、かつお一本釣り漁業調査船を例に、調査員の仕事と、センターの取り組みの一部を紹介します。



積み込んだ生きエサ（カタクチイワシ）の体長、体重の計測作業。乗組員も一緒に作業を手伝います。

かつお漁船の場合、日の出前から操業が始まり、日の入りとともに終了となります。そのため、夏場の東沖（三陸沖）の操業では、起床は午前3時くらいになります。もちろん、乗組員の朝飯を準備するコック長は、もっと早く起きます。眠い目をこすりながら朝飯をすませ、カッパ、長靴、ヘルメット、救命胴衣を装着していざデッキ（甲板）へと向かいます。

デッキでは、かつお船ならではの生きエサの飼育管理作業が始まります。かつお一本釣り漁は、生きエサとなるカタクチイワシを撒



とある1日の食事の様子。この日のメニューは焼きうどんとかつおの刺身です。

いてカツオをおびき寄せ、釣り上げる漁法であるため、生きエサは元気よくかつ大量に船内で生かしておく必要があります。しかし、いつでもこのカタクチイワシが大量に手に入るわけではなく、また入手しても、船上に積み込んですぐに死んでしまうこともあり、漁業者をいつも悩ませています。そこで、センターではカタクチイワシを大量に人工飼育できる技術開発や、船上での生残率をあげるための積込・飼育方法の開発について、他の試験研究機関と共同で取り組んでいるところです。



生きエサのカタクチイワシを活餌倉に収容しているところ。1つの活餌倉にバケツ20杯程収容する。

ところで、カツオの群れの見つけ方は、

いったいどのようにしているのでしょうか。現在では、船内の通信設備もハイテク化が進み、衛星から送られてくる水温情報や他船の操業位置情報などを参考にして、おおまかな漁場予測が可能となっています。そこまで船を走らせた後は、未だに原始的な方法ではありますが、乗組員総出で双眼鏡を覗いて鳥山（魚群）を見つけます。



双眼鏡を使って鳥山（魚群）を捜す。カツオが跳ねているところが見えれば、興奮MAX！

この魚群を探す時に船を走りまわらせると多くの燃料を消費することになり、近年のガソリンの価格同様、重油の価格も高騰しているため、より多くの経費を要することになります。この経費を少なくするため、この調査では、近場の漁場を効果的に活用して短期操業の可能性を検討します。そのためには、海鳥のリアルタイム分布情報と漁場予測システム開発、また燃油消費量が一目でわかり無駄使いを減らす「見える化装置」の開発など、少ない漁獲量でも採算のあう操業システムの確立を目指して日々調査に邁進しています。このように、漁船漁業の新たなビジネスモデルを構築するため、今日も調査船は走り続けています。