



平成 29 年度 海洋水産資源開発事業 〈いか釣：南西諸島周辺海域〉の調査結果概要



調査船：第三柳良丸（13.0 トン）
隆生丸（9.7 トン）
幸龍丸（9.7 トン）
調査期間：平成 29 年 6 月～平成 29 年 8 月
調査海域：南西諸島周辺海域
（東シナ海南方、久米島南方および沖縄本島南方）

本調査の目的

南西諸島周辺海域で操業を行う小型漁船は主にまぐろ類とソデイカを対象としているが、この代替えの漁獲対象種として、ケンサキイカとトビイカを対象としたいか釣り漁業としての可能性の検討、および保存法と製品の開発を行った。

本年度調査の主な結果等

小型漁船 3 隻を用いて、ケンサキイカおよびトビイカを対象としたいか釣り操業を、それぞれ東シナ海南方海域および久米島南方あるいは沖縄本島南方海域で実施した。調査はケンサキイカが 6～7 航海、トビイカが 2～5 航海行い、3 隻合計の水揚げ重量および金額（税抜）は、ケンサキイカが 2,663.2 kg および 2,162,433 円、トビイカが 729.2 kg および 253,100 円であった。

本調査における 1 晩操業当たりのケンサキイカの漁獲は、第三柳良丸が 26～821 尾、隆生丸が 57～1114 尾、幸龍丸が 7～885 尾で、極端に漁獲が低い時は満月時期とほぼ一致していた。これら各航海の 1 個体当たりの平均重量は 220 g となり、6 月は小型個体が多く、7 月、8 月は大型個体が多くなる傾向が見られた。漁獲方法としては、自動いか釣り機のみならず竿釣りを基本とした手釣りも有効であることが認められた。

ケンサキイカの鮮度保持に関する新たな手法の開発として、熱伝導度の高いアルミトレーを使用して保冷した（図 1）。その結果、適度な保冷効果によって色味が良く、また余分な体液の除去などにより高品質な生鮮品としてセリ出しが可能となり、市場内でも高評価を得ることが出来た。

ケンサキイカは、主に生鮮品（発泡生鮮品、酸素パック、ビニール袋詰め）、および冷凍品を糸満市場、泊市場で上場販売を行った（図 1）。各販売単価は当初より前年度調査（平均 702 円/kg）と比べて高めではあった。その後、さらなる単価向上をめざし、沖漬け、活イカ（図 2）の開発ならびに販売を実施した。これにより認知度も上昇し、当初 600 円/kg 未満であった小型個体も高値で取引された。その結果、当初試算した 3 晩操業での損益分岐点（単価 600 円/kg、120kg/日）を上回った。これら冷凍品や沖漬けの導入によって長期航海が可能となり、利益の向上が見込まれた。

トビイカを対象とした操業を行った結果、3 隻の販売単価は 6 月が 300～350 円/kg、7 月が 300～460 円/kg、8 月が 350～500 円/kg であった。また、得られたトビイカを対象として詳細な生物学的な測定を実施し、同海域における本種の基礎的な知見を得た。

以上の結果から、漁獲量と単価および出漁経費から収支を試算した結果、概ね採算性が確保できる可能性が示唆された。また、本調査の結果を受け、平成 30 年度夏季には当業船が当該漁場に出漁し、凍結製品を水揚げした。その結果、高いものでは 1,900 円/kg で販売された。

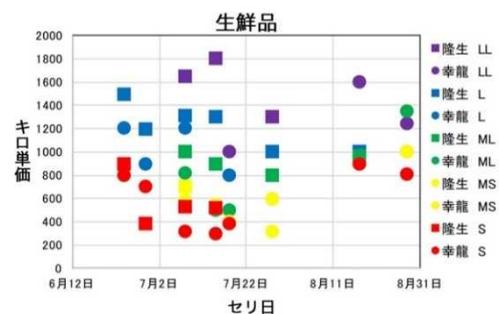


図 1 生鮮ケンサキイカの販売単価の推移

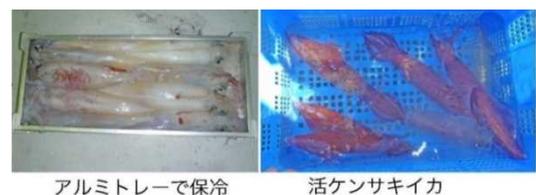


図 2 販売したケンサキイカ