

# 水産の窓

29年—No.35  
平成29年11月28日  
茨城県水産試験場

～ 秋サバが旬を迎えています！ ～

## 1. 秋サバ漁の漁況経過

11月に入り、大中型1そうまき網によるマサバ南下群の漁獲が本格化しています。11月2日に約4,500トンが水揚げされたのを皮切りに、21日には今期最高の約1.2万トンを超える水揚げがありました(図1)。秋サバ漁は昨年引き続き1日の水揚量が1万トンを超える好漁となっており、回復傾向にあるマサバの資源状況を反映しているものと考えられます。現在の漁場は常磐沖まで南下しており(図2)、今後しばらくの間は常磐～鹿島灘で漁獲が継続すると予想されます。



図1 11月21日に水揚げされたマサバ

漁獲の主体となっている魚群は、平成25年に生まれた4歳魚で、この年級群は約30年ぶりの大規模な資源加入であったと推定されています。資源量の増加に伴って近年の4歳魚と比べると若干小型であるものの、現在の体重は300～400gまで成長しています。近赤外分光器による簡易測定法で脂肪含量を測定してみると、粗脂肪量は10～30%が主体となっており、脂がのっています(図3)。今後は蓄えた脂肪を産卵に向けて卵巣や精巣に栄養を移していく時期に入るため、今が一番おいしいシーズンとなっています。(回遊性資源部)

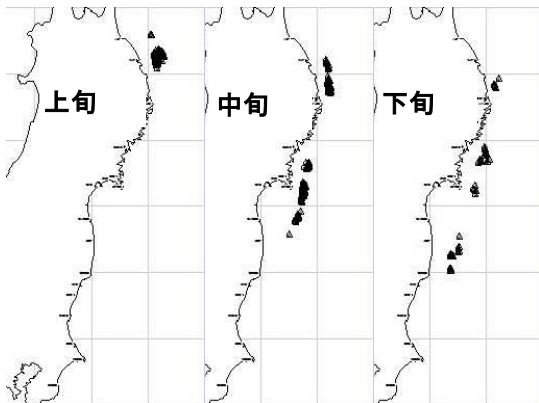


図2 11月のマサバ漁場の推移

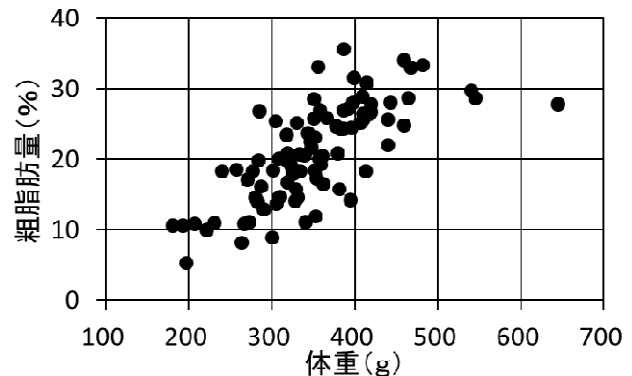


図3 マサバ粗脂肪量測定結果

## 2. 量販店での「まさばフェア」

サバは日本各地で漁獲されますが、本県は漁獲量日本一を誇ります。このうち、11月から1月に本県沖で漁獲されるマサバは、茨城沿海地区漁連により「茨城常磐のまさば」として、冬のプライドフィッシュ※に選定されています。県では、夏季に北海道から三陸沖でたっぷり脂をのせて南下してきた「茨城常磐のまさば」の美味しさを消費者に知ってもらうため、昨年からは、県内外の量販店で「まさばフェア」を開催しております。県では、漁業者、加工業者、卸売業者、量販店の協力をいただきながら、今年も12月第1・第2週の土日にフェアを開催する予定で、多くの消費者に「冬は茨城常磐のまさばが食べたい」と思ってもらえるよう、取組みを定着させたいと考えております。(県庁漁政課)



図4 まさばフェアの様子(昨年12月)

※プライドフィッシュ：魚の本当のおいしさをたくさんの人に知ってもらうため、地元漁師が自信を持って勧める魚として選定した魚介類。取組みの推進母体は全国漁業協同組合連合会。

[次号予告] H29.12.5 発行の「水産の窓」は、「平成29年のアワビ漁況について」を予定しています。