

# キアンコウ(あんこう)

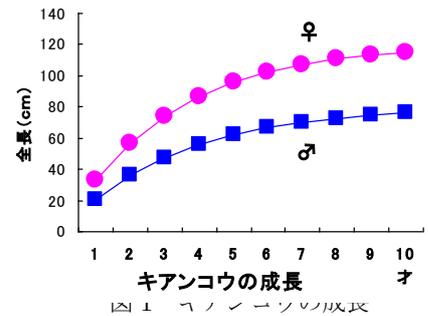


## 生態的特徴等

【生態】北海道以南の日本沿岸に分布。本県沖の主な分布水深は75～250mで、産卵期の初夏には水深75mより浅場へ移動する。雌は雄よりも成長が早く大型になる(図1)。主に魚類を食べる。

【漁法と盛漁期】主に底曳網で漁獲され、平潟、大津、久慈漁港などで水揚げが多い。盛漁期は春(4～6月)、魚価が高いのは冬(11～2月)。

【利用】郷土料理のあんこう鍋(どぶ汁)、共酢和えの食材として有名。県の旬のさかな(冬)に選定されている(H7年)。H26年に県が一般消費者に対して行った地魚認知度調査で最もよく認知されており、本県を代表する地魚といえる。



## 資源は高位・横ばい

(漁獲量) H14年以降は概ね40～80トで推移している。H29年からR1年は100トを超える水揚げがあったが、R2年に再び減少し、その後は横ばいとなっておりR5年は83トンとなった(図2)。

(加入量) 近年では、H27年冬の調査船調査において新規群(小型群)の良好な加入が確認されたが、その後は良好な加入が確認されていない。

(水準と動向) 資源水準は、過去20年間の底曳網の漁獲量から計算したCPUE(kg/隻・日)の推移(図3)から「高位」、動向は、直近5年間のCPUEの推移から「横ばい」と評価した。

水準



動向

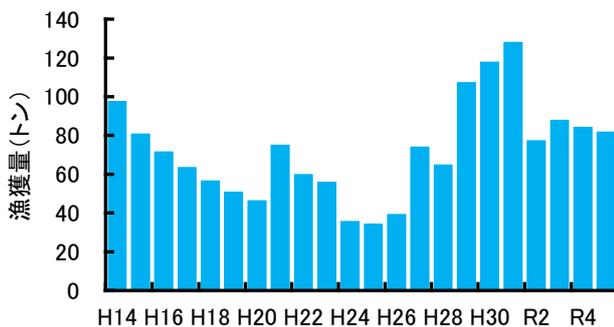
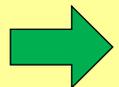


図2 キアンコウの漁獲量(暦年)  
(水試システム 属地集計)

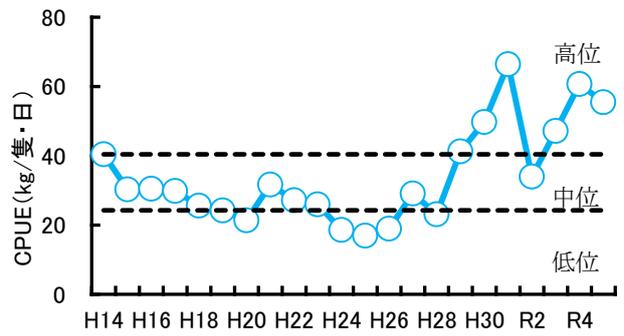


図3 キアンコウのCPUEの推移(小底5t以上)

## 【全国の漁獲動向】

茨城県以外では、青森県や福島県、島根県、山口県での水揚げも多い。