

シラス



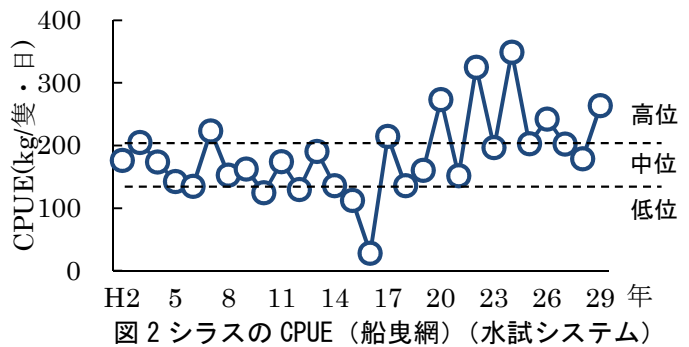
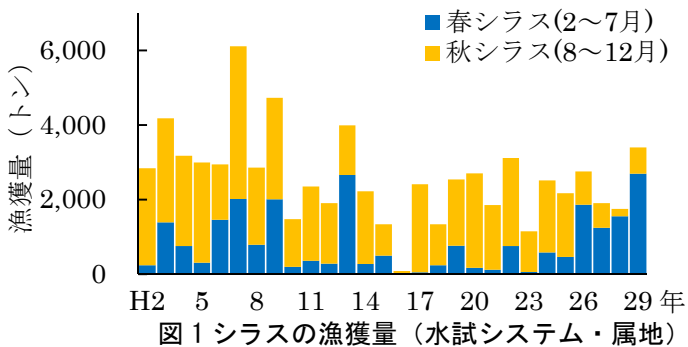
生態的特徴等

【生態】シラスは、カタクチイワシやマイワシなどイワシ類仔魚の総称で、茹でると白くなるので「白子（しらす）」と呼ばれる。成長して腹部が銀色になったものは「カエリ」と呼ばれる。茨城県で漁獲されるシラスのほとんどはカタクチイワシの仔魚であるが、近年では4～6月にかけてマイワシ仔魚の漁獲が増加している。カタクチイワシは概ね 15℃以上の水温で産卵し、卵は海流とともに運ばれ、ふ化後 1～2 ヶ月で体長 25mm の漁獲サイズのシラスとなる。餌はカイアシ類や珪藻類などのプランクトンで、昼間に群れて摂餌する。

【漁法と盛漁期】水深 30m 以浅の沿岸域において、船曳網により 2～12 月に漁獲される。盛漁期は春季（5 月）と夏秋季（8～9 月）で、春季に獲れる「春しらす」は暖水とともに南の海域から茨城県沖に運ばれ、夏季以降の「秋しらす」はこれに加えて茨城県周辺で生まれたシラスも漁獲される。近年では春季が好漁、夏秋季が不漁となる年が続いている（図 1）。茨城県では、小型船が多く所属する大津、久慈、大洗、鹿島、波崎地区の水揚げが多い。

【利用】多くは茹でてシラス干しや釜揚げ、ちりめんじゃこ、たたみいわしなどに加工される。近年では、鮮度が良いものは生食用として流通し、県内の漁業者・漁協がつくる生食用しらす凍結品「海の輝き」が注目されている。プライドフィッシュ（秋）に選定されている。

<p style="text-align: center;">海況に左右されるが、来遊資源は高位・横ばい傾向</p> <p>（漁獲量）秋シラスの漁獲量が多い傾向にあったが、H26 年以降は春シラスの方が高い傾向に変わってきている（図 1）。</p> <p>（水準と動向）シラスの漁獲量は海況に左右されることから、来遊資源として評価した。CPUE (kg/隻・日) の推移から（図 2）、H29 年の水準は「高位」、過去 5 年の傾向から、動向は「横ばい」とした。</p>	水 準
	動 向



【全国の漁獲動向】

- ・シラス漁は主に福島県以南の太平洋沿岸および瀬戸内海で行われており、漁獲量 1 位は兵庫県、2 位は静岡県、3 位は愛知県で、茨城県は 4 位となっている（H29 農統）。

評価期間：平成 29 年 1～12 月 更新日：平成 30 年 11 月 1 日