

ユメカサゴ (のどぐろ)



生態的特徴等

【生態】

青森以南の日本沿岸の水深 100~350m の海域に分布する。卵胎生といわれているが、茨城沖に限らず全国的に見ても成熟個体がほとんど獲られておらず、成熟については不明な点が多い。本県では全長 15~25 cm 程度の個体が漁獲され、それより大型の個体は稀である。餌は主に甲殻類を食し、大きくなると魚類も食べる。

【漁法と盛漁期】

底曳網で漁期 (9 月~翌年 6 月) をとおして周年漁獲され、平潟、大津、久慈漁港で主に水揚げされる。水温・季節によらず小型個体は浅い水域に、大型個体は深い水域に生息する。本県の市場では、口の中が黒く見えるため、「のどぐろ」と呼ばれているが、アカムツとは別種である。

【利用】

主に煮つけ、小さいものは唐揚げ等で食される。

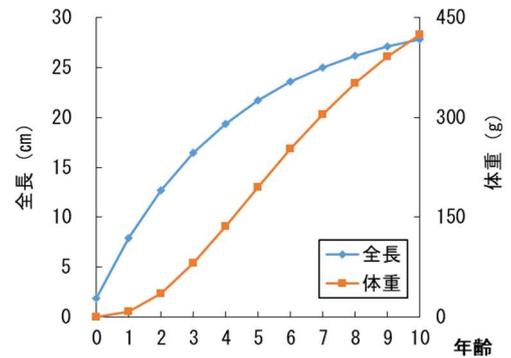


図1 ユメカサゴの成長

資源は中位・減少傾向

(漁獲量) 漁獲量 (底曳網の漁期 (9 月~翌年 6 月) で集計) は H23 年以降は 10 トン以上の水揚げが続いている。H29 年以降増加傾向であったが、R4 年に減少に転じ、R5 年は 20 トンであった (図 2)。

(水準と動向) 資源水準は、代表地区の底曳網の漁獲量から計算した CPUE (kg/隻, 日) (図 3) から「中位」、動向は、直近 5 漁期の CPUE の傾向から「減少」とした。

水準



動向

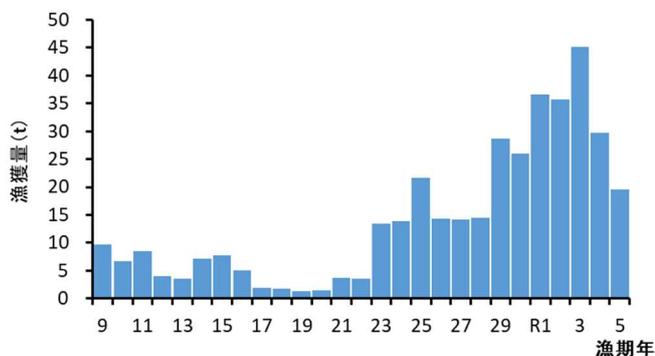


図2 ユメカサゴの漁獲量(水試システム、属地)

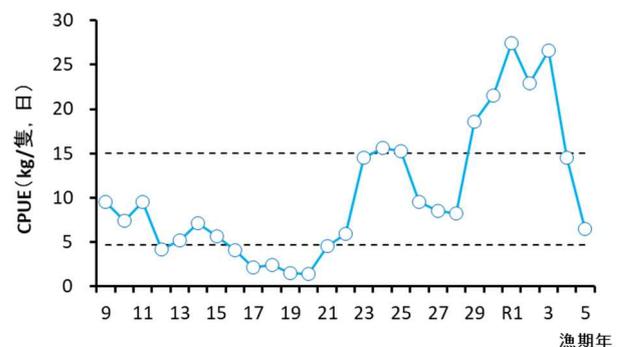


図3 ユメカサゴのCPUEの推移(代表地区底曳網)

【全国の漁獲動向】

茨城県以外の主な産地は、長崎、福岡、福島、静岡など。