

シラス



生態的特徴等

【生態】シラスは、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、2月～6月にかけてはマイワシやウルメイワシ仔魚も確認されている。カタクチイワシは概ね15℃以上の水温で産卵し、卵は海流で運ばれ、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月～12月に漁獲され、近年の盛期は5月～10月となっている。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、本県で技術開発した生食用しらす凍結品「海の輝き」は、プライドフィッシュ（秋）に選定され注目を集めている。また、原料の鮮度に着目した新ブランド「常陸乃国しらす」が令和6年10月に誕生し、首都圏の高級百貨店や県内の高級量販店で販売されている。

資源水準は中位、動向は減少傾向

(漁獲量) 2月～7月を春シラス期、8月～12月を秋シラス期として区分すると、H25年までは秋シラスの漁獲量が多い傾向にあったが、H26年以降春シラスの多い年が増えた。

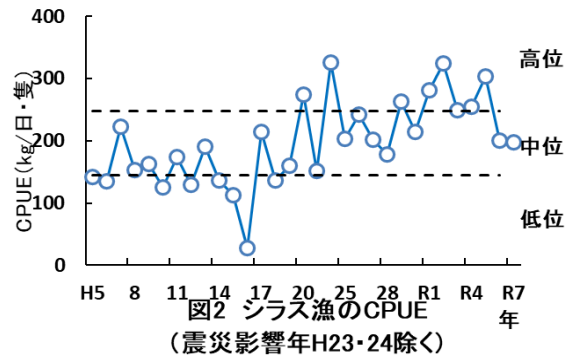
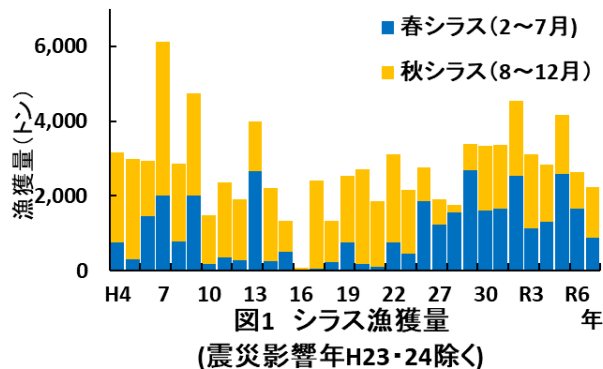
R7年の県内主要港の漁獲量は春シラス884トン、秋シラス1,349トン、年間計2,234トンとなった(図1)。

(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。茨城県の過去30年間(震災影響年を除く)のCPUE(kg/隻・日)の推移から、水準は「中位」、過去5年の傾向から、動向は「減少」とした(図2)。

水準



動向



【全国の漁獲動向】

・茨城県の漁獲量は27百トンで5位、漁獲量第1位は兵庫県、2位は愛媛県、3位は愛知県(R6 漁業・養殖業生産統計)。