

瀬戸内のさかなたち

10

クロダイ

広島県漁業振興基金 専務理事 高場 稔

広島県で水揚げされる水産物で、本一が2つある。一つはご存知のとおりカキと今回のクロダイである。白身の魚で刺身、塩焼き、煮付など多くの料理の食材として利用され、これから冬におかず、一段とおいしくなる。最近の漁獲量は404トン。主に小型底びき網、ごち網、刺し網、一本釣りなどで漁獲される。主な水揚地は江田島市、尾道市、広島市、呉市で広島湾周辺での漁獲が多く、広島湾は我が国多数の生息海域となっている。雑食性の魚で甲殻類や貝類のほか、藻類を腹いっぱい食べている。真夏に



はスイカを餌にはえ縄漁が行われていたこともある。また、生態的に変わっている点は、性転換をすることである。3歳〜4歳までは雄であるが、それ以降7割程度が雌になる。広島湾では、5月から6月にかけて産卵親魚が集まり、能美島周辺で産卵する。稚魚になってからは佐伯沿岸から太田川河口域の干潟域に分布し、干潮時に汀線付近で見かけることができる。幼魚期以降も沿岸部の浅所に生息し、生活圏を拡大するのは2歳から3歳

からで、広島湾奥部で放流されたクロダイが屋代島や倉橋島で5歳魚となって再捕されることから、湾内全域が生活圏で資源を支えていると考えられる。

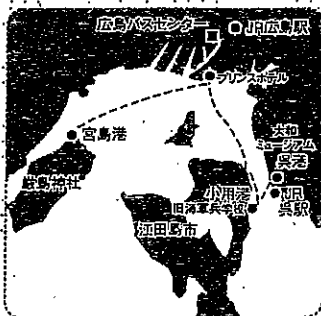
クロダイはチヌと呼ばれ遊漁者にも人気があるが、漁業者にとっても人気のある魚種であった。漁獲量が減少し、昭和50年代前半放流に対する要望が強くなり、種苗生産技術の確立もあつて試験的に放流が開始された。竹原市にある県の栽培漁業センターが本格的に稼働した昭和56年から放流尾数も増え、57年以降は150万尾を超えた。広島市の水産振興センターからも放流され、昭和60年から平成元年にかけて300万尾以上の稚魚が毎年放流された。この放流尾数は天然発生量のおよそ半数にあたり、これにより漁獲量は400トン台から600トン台と飛躍的に増大した。放流による資源の増大を目ざした栽培漁業の代表魚種と位置づけられている。平成の時代に入り、漁獲量が安定してきたこと、魚価が安くなったこと、養殖カキを食害することなどにより、平成17年を最後にクロダイの放流は休止されている。

世界遺産宮島、旧海軍兵学校、大和ミュージアムを2日間でまわること楽しめます。

広島湾海遊キップ 2デイパスポート

【料金】大人/お一人様3,200円・小人/お一人様1,600円

■広島〜宮島航路(高速船) ■広島〜小用航路(高速船) ■呉〜小用航路(高速船・フェリー)



●お申し込み・お問い合わせは、お近くの旅行代理店または下記の電話番号まで。

瀬戸内シーライン

広島市南区宇品海岸1-12-23

☎(082) 254-1701