

d、久米島の生鮮、冷凍イカの需要量は約65トン～70トンと考えられ、その内地元で生産される量は、トビイカ36～40トン、アオリイカ1.6トン、コブシメ8.3トンである。移入冷凍イカ(ムラサキイカ、ロール・ベタ)は約20.5トンである。

県全体では、県産イカはトビイカ87トン、アオリイカ182トン、コブシメ188トンである。移入冷凍イカは約1,500～1,700トンと云われている。

(注) 県産イカの数量は56年の沖縄総合事務局の統計の数量

e、久米島の乾燥珍味類は全て島外から移入され、さきイカ、イカ天、スライス、干スルメが店頭で約1.8トン販売され、さきイカ、イカ天で全体の74%の販売量を占める。県内に取扱われる量は約100トンといわれ、さきイカが65%～70%を占めて販売されており、それらは全て県外品である。

f、久米島の昭和57年のトビイカの漁協セリ取扱量は13トンで昭和56年の87%であった。反面沖縄本島南部の4漁協では好漁で、久米島が1日平均18.3kgの水揚げ量に対し、46.2kgであった。

9. 総括

(1) 活動の概要

年月日	活動内容	年月日	活動内容
57. 4. 19	組織的調査打合せ会	57. 11. 26	イカ珍味品流通調査
4. 23	“ 協議会	12. 13	漁況及び “
5. 10	漁業者さき取り調査	12. 16	トビイカ加工事業計画業者と協議
5. 20	イカ加工製品流通調査	12. 21	組織的調査経過報告及び調査研究協議会
6. 3	“	58. 1. 7	組織的調査協議及び漁況調査
6. 5	“	1. 11	トビイカの加工事業についての意向調査
6. 7	“	1. 12	漁況調査
7. 6	“	2. 7	漁況イカ加工製品実情調査
8. 12	“	2. 17	“
9. 8	漁況・流通調査	2. 28	組織的調査経過報告検討会
9. 17	トビイカ漁業実情調査	3. 2	組織的調査研究概要報告会
10. 21	“	3. 7	組織的調査結果総括
10. 22	“		
11. 22	イカ加工製品等調査		
11. 23	漁況調査		

(2) 確定された指導内容

項 目	区 分	指 導 内 容
漁 業 技 術	技 術	県水試と県漁業者センターの試験結果から手釣り りと自動イカ釣り機（DC電源）の併用を指導 している。
資源及び漁場利用対策	技 術	漁況変動に対する漁場探索及び先達船の必要性 を指導している。

(3) 残された問題点及び解決の方向

区 分	問 題 点	解 決 の 方 向
試 験 研 究 上	漁 況 の 変 動 漁 獲 方 法	トビイカの資源生態調査（生活史、蛸集密度、 回遊経路、漁場の広がり、海況と漁場・資源量 の変化） 自動釣機の導入による多獲効率化を図る。 また、釣機以外の省力、多獲漁法の検討
行 政 上	需 用 の 増 大 と 魚 価 の 安 定 対 策	① 塩辛製品の良質化と珍味品等特産品開発の ための加工業者の育成及び市場開拓 ② 全県的トビイカ漁業の定着化のため魚価の 安定対策を抜本的に講ずる。

(4) 考 察

夏から秋にかけて来遊するトビイカは、昔から沖縄県の主要魚種の一つで「トビイカするめ」は交易品としてサメひれと共に珍重されて来た。しかしながら最近食生活の多様化、冷凍イカ、イカ珍味品の大量入荷などもあって、県産トビイカは県内市場、流通水産物として殆んど取扱われていない状況にある。漁業は宮古、八重山では営まれず沖縄本島でも久米島、粟国を含めて糸満、貝志頭（港川）、知念、与那原、佐敷、与那城、国頭の9市町村で営まれているにすぎず、その中で糸満、港川、知念、与那原、久米島の5漁協で95%以上を占めて漁獲されている。そして、昭和56年の漁獲量は、統計上ではついに100トンをわり87トンと昭和50年の30%以下に落ちこんでしまっている。トビイカは6月から12月頃まで漁獲され、その資源量は相当存在することからこの未利用資源を効果的に活用し、漁業として広く、安定的に営む方法はないものかと検討され、その内包する諸問題を抽出し、解決を図るため離島の中でトビイカ漁業が盛んな久米島を組織的調査研究の対象地域に選定して活動して来た。56年度は主として漁業をとりまく環境を中心に調査し、57年度は流通市場の面からイカ類について調査を実施した。まず久米島のトビイカ漁業は、漁場的には比較的近くにあるにもかかわらず島内需要に限度が

あり、漁業者が魚価を考慮しながら自主的に操業時間の短縮、漁獲量制限を図っている。これは漁協のセリ能力に限界があるからで、そのことは漁業者の直売を助長し、漁協活動への悪影響をつくる要因ともなりかねないので、今後は需要拡大に最大の努力をはらい、少なくとも1日1トン程度の処理能力をもつ加工業者を導入育成し、商品ブランドづくりも考えるべきであり、同時に漁業者は漁獲努力をはらうべきである。特に、沖縄本島地区の漁業者はセリ時間の関係で喰い付きのいい時間帯（夜明け前2時間程度）に操業せず帰途につくので、その時間に操業できるよう配慮することにより増量は十分可能である。集荷については、一元集荷を図って大量販売方法を検討する必要がある。県内のイカ珍味類が全て県外から移入され、100トン内外取引きされていること、冷凍イカが1,500トン～1,700トンも移入販売されているという現実を十分認識すべきであり、また、県内某大手珍味品取扱業者が県水産試験場の試作したトビイカ燻製品を相当評価していることを卒直に受けとめ、今後の沖縄県トビイカ漁業振興のいい示唆材料としたい。

注：参考統計資料は沖縄総合事務局昭和56年沖縄県漁業の動き

トビイカに関する文献

漁業関係

- ① 当真 外 3人 「いか釣試験」1960年度琉球水産研究所事業報告書、P 7
- ② 当真 嗣 誠 「トビイカ釣漁業試験」1970年度琉球水産研究所事業報告書、P 11～15
- ③ 当真 武 「琉球近海におけるトビイカ *Symplecteuthis oualaniensis* (Les' son) についての基礎研究漁獲量の境大の可能性について」、1970年度琉球水産研究所事業報告書、P 57～59
- ④ 当真 武 「琉球近海におけるトビイカの外套長・体重組成について」、1970年度琉球水産研究所事業報告書、P 61～64
- ⑤ 当真 嗣 誠 「トビイカ釣漁業試験」、1971年度琉球水産研究所事業報告書、P 34～40
- ⑥ 当真 武 「琉球近海におけるイカ類の基礎研究Ⅱ」、1971年度琉球水産研究所事業報告書、P 78～83
- ⑦ 当真 武・金城 武光 「尖閣列島周辺のイカ類について」、1971年度琉球水産研究所事業報告書、P 84～88
- ⑧ 当真 武 「トビイカの仔魚について」、1971年度琉球水産研究所事業報告書、P 90～93
- ⑨ 当真 武 「琉球海域で採集されたイカ類について」、1971年度琉球水産研究所事業報告書、P 94～99
- ⑩ 当真 嗣 誠 「トビイカ漁業試験」、昭和47年度沖縄県水産試験場事業報告書、P 36

～39

- ⑭ 当真 嗣 誠 「トビイカ漁業試験」、昭和49年度沖縄県水産試験場事業報告書、P31
～33
- ⑮ 久 貝 一 成 「浮魚資源調査（トビイカ）」、昭和52年度沖縄県水産試験場事業報告
書、P 8～19
- ⑯ 久 貝 一 成 「浮魚資源調査（トビイカ）」、昭和54年度沖縄県水産試験場事業報告
書、P21～27
- ⑰ 当真 嗣誠・久貝 一成・山本 隆司 「自動イカ釣機の漁獲成績について」、昭和54年
度沖縄県水産試験場事業報告書、P 28～35
- ⑱ 兼 浜 安 信 「浮魚資源調査（トビイカ）」、昭和55年度沖縄県水産試験場事業報告
書、P 35～39
- ⑲ 童逸修藍吉生・胡闊金 「南魷資源開発預察調査」、国立台湾大学第三卷第一号、P 211
～245
- ⑳ 静岡県水産試験場 1981-9 「未利用資源調査報告書（トビイカ）」、昭和54・55年度

製造加工関係

- ① (?) 「いか燻製製造試験」、1962年度琉球水産研究所事業報告書、P 123
- ② 知念 正男・新里 喜信 「トビイカ調味燻製試験」、1969年度琉球水産研究所事業報告
書、P 54～56