

◆新技術定着試験事業

漁業士・美ら海水族館と連携した深海操業試験およびソデイカPR

水産海洋技術センター 紫波俊介

1. 目的

平川隆青年漁業士より、深海漁業操業試験を行いたいとの要望があり、前年度に引き続き、沖縄美ら海水族館金子篤史氏等と連携し、操業試験を実施した。また、ソデイカPRの為、活ソデイカの水揚げを試みた。

2. 方法及び結果

(1) 深海漁業操業試験

沖縄本島西にて操業する予定であったが、種々の都合により、東にて操業となった。

9月2日にをそれぞれ水深760mおよび630mに設置し、9月27日に回収した。

延縄には漁具27個（カゴ・筒）を12ひろの間隔で投入。立て縄の長さは800mだった。

27日になったのは、当初翌日3日に回収しに行ったが潮が張っており、漁具を見つけられず、その後も天候に恵まれず回収の機会を逸していたためである。27日自体も皆見つからない物とあきらめていたので、旗を見つけたときは興奮していた。

延縄の一つは途中でロープが切れており、18個喪失していた。漁獲結果は表参照のこと。

(2) 活ソデイカ水揚げ

11月29日に金武湾沖にて操業を行い、ソデイ

カ3個体、ムラサキイカ1個体を漁獲、生きたまま持ち帰り、漁期の開始、本県が全国一の水揚げを誇ることを、食べ方等について地元新聞社2誌、ラジオにて報道してもらった。

3. 考察

(1) 深海漁業操業試験

投入前より水深が立縄より深いと考えられ、案の定流されてしまった。今後は長さに余裕を持ち、耐圧ブイを設置、潮の流れがはやい場合は投入を見送る等の改善が必要と思われる。

25日間も漁具を沈めてしまったため、ゴーストフィッシングが危惧されたが、漁具を確認したところ、そのような形跡は見られなかったのが意外であった。

平川漁業士の根拠地近くの沖縄本島東側では、カゴ・筒漁業として成り立つ見込みは無く、西側でもムラサキヌタウナギの資源回復力には漁業継続に疑問点が多いため、当面中止とし、次年度は一本釣り等での操業試験とする。

(2) 活ソデイカ水揚げ

考察では無いが、報道されたラジオが方言ニュースだったため、「ソデイカで何したの？」という問い合わせが漁業士や当職にあった。

尚、次年度の実施については、再検討する。

		水深	北緯26°	東経128°
延縄1	投入	760~539 m	39,400	28,012
	上げ	386~450 m	39,400	12,386
延縄2	投入	630~546 m	42,061	29,314
	上げ	378~463 m	39,435	28,351

漁具投入水深・場所



美ら海水族館深海チームとの操業

	漁具	種等	数	種等	数	種等	数
延縄 1	角カゴ	オオノコギリエンコウガニ	2				
	丸カゴ	カニ	1				
	角カゴ	マキガイ	2				
	筒中						
	丸カゴ	ミカワエビ	1				
	角カゴ	オオノコギリエンコウガニ	2				
	丸カゴ	サガミアカザエビ	1	マキガイ	1		
	筒大	マキガイ	3				
	角カゴ	マキガイ	1				
	丸カゴ	ガラスカイメン	1	オオホモラ	1	ミノエビ	1
	角カゴ	ミノエビ	1				
	丸カゴ	ミノエビ	2	ヤドカリ	1		
	角カゴ	ジンケンエビ	1				
	筒中	チュウコシオリエビ	1	オオグソクムシ	2		
	角カゴ						
	筒中	オオグソクムシ	1	ミノエビ	1	マキガイ	1
	丸カゴ						
	角カゴ	カイメン					
	丸カゴ	カイメン	2	ミノエビ	1		
	角カゴ	アカモンエビ	7	ミノエビ	1		
	丸カゴ						
	筒大	ヨロイタチウオ	1	ミノエビ	2		
	角カゴ	ヤドカリ	1				
筒大	マキガイ	1					
角カゴ	オオノコギリエンコウガニ	3	ミノエビ	2			
筒大	ジンケンエビ	1					
丸カゴ	サガミアカザエビ	1	オオホモラ	1			
延縄 2	丸カゴ						
	筒大						
	丸カゴ	フクロウニ	1				
	丸カゴ	サガミアカザエビ	1	フクロウニ	1	カニ	1
	筒大	マキガイ	1				
	角カゴ	オオホモラ	2				
	筒大	オオグソクムシ	1	エビ1	1	マキガイ	2
	丸カゴ	フクロウニ	1	マキガイ	1		
筒中	マキガイ	6	ミノエビ	3			

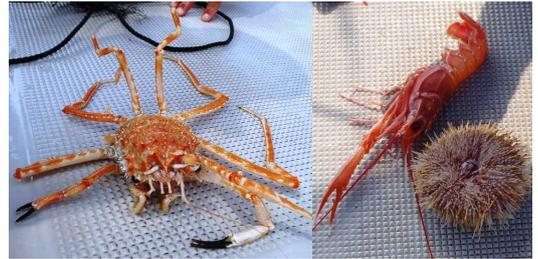
漁獲結果



ソデイカPR



オオノコギリエンコウガニ



オオホモラ

サガミアカザエビ

フクロウニ



ガラスカイメン



ソデイカを水揚げし笑顔を見せる平川隆さん(中央)ら11月29日、うるま市赤野

生きたソデイカ水揚げ
うるま 漁師らおいしさPR

【うるま】ソデイカ次ぎる番目を誇る。こと(セーイカ)漁が11月にし6月までの昨シーズン解禁され、11月29日、うるま市赤野の石川漁協員たるま市赤野の石川漁協員志川支所バヤオ漁港に3匹の生きたソデイカが水揚げされた。沖繩は全国一の漁獲量を誇るソデイカの産地。県水産海洋技術センターの職員と漁師らは刺し身、天ぷら、汁物、中華イカなど「おいしく食べられる」とPRする。

ソデイカは県全体の漁獲量のうち、マグロ類に次ぎる番目を誇る。こと(セーイカ)漁が11月にし6月までの昨シーズン解禁され、11月29日、うるま市赤野の石川漁協員たるま市赤野の石川漁協員志川支所バヤオ漁港に3匹の生きたソデイカが水揚げされた。沖繩は全国一の漁獲量を誇るソデイカの産地。県水産海洋技術センターの職員と漁師らは刺し身、天ぷら、汁物、中華イカなど「おいしく食べられる」とPRする。

ソデイカは県全体の漁獲量のうち、マグロ類に次ぎる番目を誇る。こと(セーイカ)漁が11月にし6月までの昨シーズン解禁され、11月29日、うるま市赤野の石川漁協員たるま市赤野の石川漁協員志川支所バヤオ漁港に3匹の生きたソデイカが水揚げされた。沖繩は全国一の漁獲量を誇るソデイカの産地。県水産海洋技術センターの職員と漁師らは刺し身、天ぷら、汁物、中華イカなど「おいしく食べられる」とPRする。

ソデイカは県全体の漁獲量のうち、マグロ類に次ぎる番目を誇る。こと(セーイカ)漁が11月にし6月までの昨シーズン解禁され、11月29日、うるま市赤野の石川漁協員たるま市赤野の石川漁協員志川支所バヤオ漁港に3匹の生きたソデイカが水揚げされた。沖繩は全国一の漁獲量を誇るソデイカの産地。県水産海洋技術センターの職員と漁師らは刺し身、天ぷら、汁物、中華イカなど「おいしく食べられる」とPRする。