

京都府ズワイガニ漁解禁！

11月6日(月)京都府が全国に誇るブランド水産物「京のズワイガニ」漁が解禁された。初日の漁を終えた船長に話を聞くと、「他県で出漁を見合わせたところがある中、まずは漁に出ることができて良かった。天候の関係で、例年より早く港に帰ることとなったが、それでも、まずまずの量が獲れたと思う。天候次第だが今シーズンはより多く出漁できれば・・・」と期待は大きい。



＜解説＞京丹後市間人漁港で水揚げされる雄のズワイガニは「間人ガニ」として地域団体商標に登録されている。京丹後市は、他地域に比べズワイガニの漁場までの距離が近いことから日帰り操業が可能で、獲れたものはその日の内に漁港に持ち帰られ、競りにかけられることから、格段に鮮度の良い状態のズワイガニが流通する。その身はぷりぷりとしていて、食べると口中に広がる甘みが特徴だ。京都府のズワイガニ漁は漁業者と関係者が協力して、「乱獲」から、「保護」しながら漁をする大きな転換を行ってきた。京都府のズワイガニの漁獲量は、昭和40年以降では、昭和41年におよそ324トン記録。そして昭和40年代中頃まで200トン台で推移。昭和50年代に入ると100トン程度まで落ち込む。



さらに昭和50年代中頃から60年代には、100トンに満たない不漁の年が続いた。この間、漁を規制するルールを作り、保護しながら漁を行う努力が続けられてきた。そして平成6年頃から、回復傾向を示す。平成11年に、およそ195トンまで回復した。近年は、漁船の数が減ったことなどもあり、漁獲量は増えていない。一方この10年では、気になることが起きている。おとしまでの2年間、不漁になった。漁獲量は40トン台と低迷したが、何が原因だったのかよく分かっていない。またオスの1キロあたりの

価格は、10年前は5600円余りだったのが、3年前から1万円を超えている。なかなか手の届かない高級食材になっている。ことしの漁獲量はどのようになるのか。京都府の海洋センターの資源調査によると、調査は京都府北部の経ヶ岬沖で、ことし8月末から10月4日の間に、10日間行った。11か所の定点にエサをつけた、延べ240個余りのかごを海中に沈めてズワイガニを捕獲し、その数を数えた。その結果、10かごあたりのオスの採捕数は29匹。これは、過去5年の平均よりも、8匹余り多い。メスも29匹と、過去

5年の平均のおよそ半分にとどまった。これについて海洋センターは、メスは特定の場所に集まるので、この調査では採捕できなかっただけではないかと見ている。国の調査でも、日本海のズワイガニの資源量はオス、メスともに増えていると予測されている。府の海洋センターは、漁獲量はことしも回復する可能性があるとしている。なお、ズワイガニ漁は、雄が11月6日から3月20日まで、雌は11月6日から12月31日まで行われる。今年のズワイガニは美味しいようだ。久しぶりに賞味できるかもしれない。

