

## 要約

イカナゴ資源生態の解明を進め、激減したイカナゴの資源回復に向けた資源管理が行われています。

## 研究成果の概要

## 1. 背景・目的

「コウナゴ」の乾物や佃煮として親しまれてきたイカナゴの漁獲量は、昭和40年代後半～50年代前半、陸奥湾湾口部では5千トン以上ありましたが、海洋環境の変化や漁業の影響などもあり、漁獲量は数トンにまで激減しました。今後の資源回復に向け、資源生態の解明を進め、資源管理の提言を行う必要があります。

## 2. 内容

- ・海洋環境の温暖期にイカナゴ資源は増え、寒冷期に減少することがわかりました。
- ・十分な漁獲を得るためには、3億尾以上の親魚が必要であることがわかりました。
- ・近年の親魚量は、3億尾を大きく下回り、禁漁措置による保護が必要とされました。

## 3. 活用等

- ・資源回復に向けた操業自粛（禁漁）が、平成25年から行われています。
- ・魚種や海域毎の資源評価や生態解明を進め適切な資源管理により、資源の回復が期待できます。

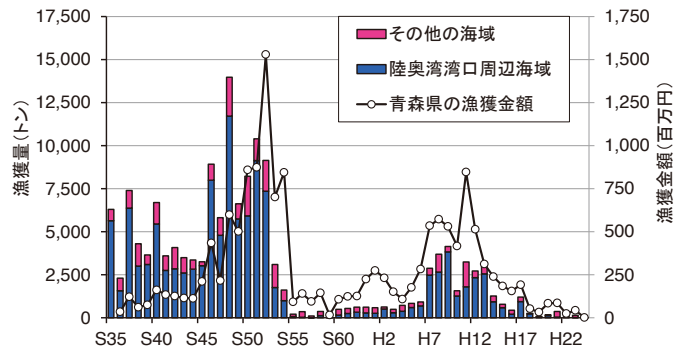


図 青森県イカナゴ漁獲量の推移



写真 水揚げ後に釜揚げ・天日干し加工されるイカナゴ(2003年、東通村)

## 関連情報

- ・イカナゴは2年で成熟し、寿命は約5年と推定されました。
- ・一生を陸奥湾湾口部で過ごすため、地先での資源管理が大切です。
- ・資源の回復状況については、モニタリング調査を通じて確認していきます。

水産総合研究所 資源管理部

Tel. 017-755-2155

E-mail sui\_souken@aomori-itc.or.jp

Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center  
地方独立行政法人 青森県産業技術センター

