

2) 琵琶湖産ワカサギの利用（加工原料として最適な漁獲法と漁獲時期）

吉岡 剛・井出充彦

【目的】琵琶湖産ワカサギ筋肉中の一般成分を測定した結果、10月～2月の間で大きな変化は見られなかった。そのことから、どの時期のワカサギも加工に適していると思われた。そこで、加工原料としてみたワカサギの最適な漁獲法と漁獲時期の検討を行った。

【方法】ワカサギの主産地である、霞ヶ浦、諏訪湖、宍道湖でのワカサギの利用状況現地調査、小川原湖、網走湖、八郎瀨でのワカサギ利用状況聞き取り調査を行った。また、さまざまな漁法で漁獲されたワカサギを購入し、各種加工品を試作した。

【結果】・全国的にワカサギは減少傾向にある魚種である。

・加工法としては、全長3～8cmは佃煮、煮干し、8～10cmは筏焼き、甘露煮に利用されていた。その他、鮮魚でもかなりの量が流通していた。

・琵琶湖で佃煮に適しているのは、7月～10月で、それ以降では卵を持つ1月～2月中旬が甘露煮等に適している。2月中旬以降は産卵が始まるため卵が流出しており商品価値が低下すると思われる。

・琵琶湖でのワカサギの漁法は、えり、沖曳網、小糸網の3種類である。いずれも混獲という形で漁獲されていた。漁法別のワカサギの特徴として、えりは、2月を過ぎると卵が流出していた。沖曳網は漁獲する水深によって鰓の膨張が見られた。小糸網は魚体の損傷が著しかった（表1）。

以上の結果をまとめてみると加工原料としてのワカサギの

・最適な漁獲法は、えりもしくは水深の浅い地点で行う沖曳網である。

・最適な漁獲時期は2月中旬までで、特に沖曳網の漁閉期である7月～10月に漁獲するのが良いと思われる。なお、この時期は魚体が小さいため鰓の膨張も問題とならない程度である。その後は、抱卵するのを待って、1月～2月中旬に、えり、沖曳網での漁獲が良いと思われる（図1）。

表1. 漁法別の問題点等

漁法	えり	沖曳網	小糸網
漁獲時の問題点	2月以降は卵が流出	鰹の膨張	魚体の損傷が激しい
加工時の問題点	卵流出のため商品価値の低下	加工の際、鰹の破裂	商品価値の低下
解決策	2月までに積極的な漁獲	水深の浅い地点における漁獲	なし

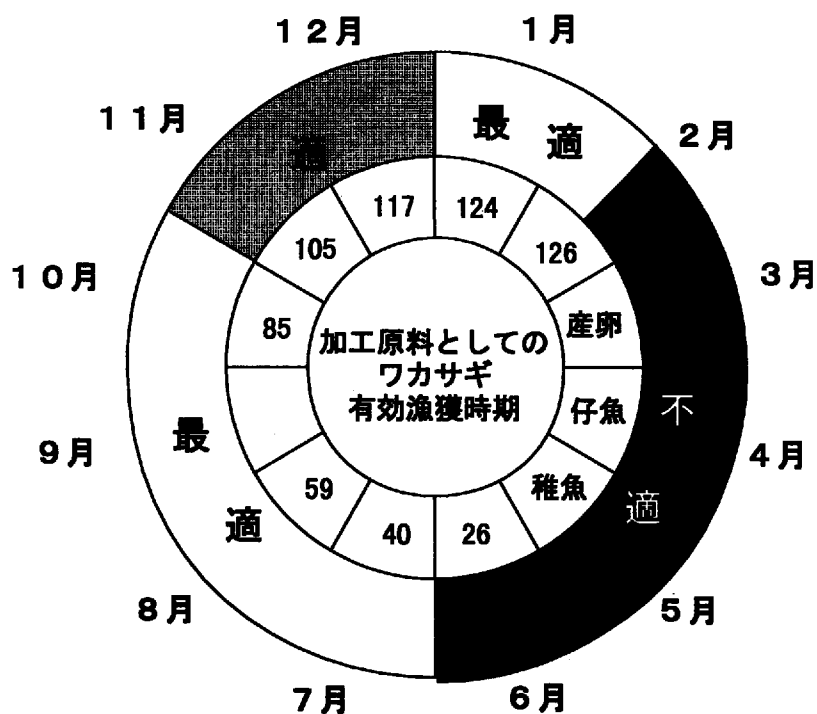


図1. ワカサギ漁獲カレンダー

内側の数字は各時期の全長 (mm) を表す。9月分の全長はその時期が、漁閉期であるため空白となっている。特に7月～10月が最適だと思われる。