

10月に入りオホーツク総合振興局管内では秋漁が真っ盛りのことと思います。管内で秋（ここでは9～11月としました）に漁獲量が多い魚種には、サケ、サンマ、マガレイ、クロガシラガレイ、ブリ、スルメイカなどがあります。また、すべての魚種を合計した漁獲量が1年間で最も多くなる月は9月、続いて10月、8月の順でした。これらの漁獲量は北海道水産現勢を1985年から2013年まで集計し、月ごとに平均した値です。ご存じのとおりサケは秋に産卵のため生まれた川に帰ってくることから秋に沿岸で漁獲量が多くなります。そのためアキサケ、アキアジとも呼ばれます。太平洋沿岸では春から初夏に、その年の秋にロシアの河川で産卵する未成熟のサケが漁獲されトキシラスと呼ばれます。オホーツクサーモンの名で知られるカラフトマスは管内では8月に漁獲量が多くなっています。サンマも秋を代表する魚で、こちらは夏に黒潮水域から餌の豊富な親潮水域に北上し、秋にオホーツク海の沿岸に来遊します。ただし、近年はオホーツク海への来遊量はあまり多くないようです。マガレイ、クロガシラガレイは、春に主に日本海で産卵します。そのため秋から冬に索餌をしながらオホーツク海沿岸を北上し、日本海に移動します。したがって日本海では産卵に集まる春に、オホーツク海では移動する秋から冬に漁獲が多くなっています。近年漁獲量が増えているブリは春に東シナ海や九州近海で生まれ、稚魚は流れ藻に乗り日本海を北上し、夏から秋には流れ藻から離れ、餌を求めて北海道周辺まで来遊します。オホーツク海へは主に宗谷海峡を通り来遊し、水温の低下とともに南下するため管内では10月に漁獲量が最も多くなるようです。スルメイカは冬に東シナ海や九州近海で生まれ、索餌回遊により日本海と太平洋を北上します。オホーツク海へ来遊する群れは主に太平洋を北上して千島列島南部からオホーツク海に入ります。そのため管内の沿岸では10～11月に漁獲量が多くなります。

「旬」とは「魚介類・野菜・果物などが出盛りで味が最もよくなる時期」とのことですが、最も美味しい時期と漁獲量の多くなる出盛りの時期とが必ずしも一致せず、産卵期などで多く漁獲される時期には卵に栄養が取られてしまい身は痩せて美味しくありません。近年、水産物では養殖などにより出盛りの時期が薄れたり、水温の上昇などの影響から旬の魚が変わったり、時期がズレたりする現象も見られています。また、中央水試や釧路水試ではウニを低温で畜養することにより産卵時期を遅らせて、天然のウニが出回らない時期に出荷して付加価値をつけるなど、旬の時期をコントロールする研究も行われています。先日、テレビで秋の味覚であるサケやサンマなどの漁獲量が減少しているとのニュースを見ました。気候変動や他国による公海での漁獲が影響しているのではないかとこのことでしたが、水産試験場としてもしっかり調査を行い、データを集めていかなければならないとの思いを新たにしました。（網走水試 上田）