

第3分科会：自然・観光・地域

日本海の遠洋性頭足類

本間 義治 (新潟大学名誉教授)

動物界の1門を成す軟体動物の1綱に分類される頭足類（イカ・タコ類）は、魚類・甲殻類（カニ・エビ類）と共に、世界の海洋・沿岸に広く生息分布する重要水産動物である。その資源量は未知であるが、人類のみならず、自然界の食物連鎖の観点から大型海生動物の餌料としても、極めて重要である。世界産の頭足類は600種以上とみなされ、日本産は十腕目（イカ類）103種、八腕目（タコ類）56種が知られている。これらの中で、コウイカ科、アオリイカ・ケンサキイカ・ヤリイカなどを含む閉眼族や、マダコ・ミズダコ（世界最大）などは沿岸性と目されており、今回報告するのは外洋（遠洋）性頭足類に限る。

日本海産の外洋性頭足類は、太平洋側より少ないが、イカ類23種、タコ類7種のほかにオウムガイ類1種の分布が知られている。外洋性タコ類には、マダコやミズダコのような食用価値の高い種は見られない。これに対し、開眼族のイカ類にはホタルイカ（発光性）・バカイカ（アカイカ）・ソデイカなどが漁獲の対象になり、ことにスルメイカは日本列島周辺の全漁獲高（最近では約50万トン）に占める日本海産の資源量が大きな比率を示している。漁獲高は10年ないし数10年単位で変動するが、その最大原因と考えられているのは、スルメイカ産卵場が山陰～南朝鮮半島沖からさらに北九州沖の東シナ海へも広がっているか否かにかかっている。漁獲量の推移を1965年から2004年次まで追ってみると、最近10年間に韓国の水揚げ高が急増し、わが国の半分近くに達してきているのが注目される。

頭足類は冷凍保存が有効で、刺身以外の調理や

加工には味の低下が無いので、水産業界関係者によって、価格ならびに貯蔵量の安定調整が効果的に行われている。周知のように日本海沿岸諸国の中では、漁獲圧が加わり易いズワイガニやタラバガニに対し、漁獲規制を実施しているので、公的ルートとは別の取引が大きな利潤を産み、資源の枯渇を招いている。スルメイカにそのような事態がみられないのは、本種の生活史がかかわっている。スルメイカは年間を通して産卵しており、寿命は1年であるが、秋と冬の2季の発生系群が多く、この2群によって資源が維持されている。ことに、両季の表層暖層水温が14℃以下では資源量が少なく、産卵場が分断され、15～23℃が豊漁をもたらすという。

次に、興味深い生活をしている数種について述べる。真正外洋性の珍希種アマダコは、矮小雄をもち、雄や幼雌は尾索（=被囊）類のオオサルパの套（鞘）内に宿る習性があり、顎片がアホウドリやカジキマグロの胃内から発見される。雌は頭足類中、唯一鰾（浮袋）を持ち、卵胎生で抱卵数は17万個ともいわれ、演者も6万粒を数えた。2004年11月から2005年2月にかけて、日本海沿岸のことに越後（新潟）に多数漂着し、さらに津軽海峡に入り、佐井沖でも採れた。世界最大形のダイオウイカは、15～18mに達し、吸盤の径は5cmもあり、マッコウクジラの好餌で、鯨体からみついている画がよく知られている。2～3月に漂着し話題を呼ぶが、巨大な体の浮遊のため体内にアンモニアを保有するので苦くて食用にならない。食用イカの最大種はソデイカで、1mに達し、

沖縄や日本海で漁獲の対象となり、両地方で漁獲高は拮抗し、5000t前後に及ぶ。ことに兵庫県では樽流しで漁獲し、新潟地方では江戸時代から漂着記録が残され、定置網に入ったものや10~11月の沿岸漂着体も利用されるが、スルメイカなどを捕食する。日本海の深海には、吸盤が王冠状でなく鉤状となった、8腕のテナガタコイカやニッポントコイカの生息が知られている。往時より風物詩となっているのは、雄が矮小で、雌が美しい貝殻に潜み、熱帯海域から暖流で運ばれ集団漂着するアオイガイやタコブネである。日本海では、産卵しても育たないので、無効分散（死滅回遊）の好例とされる。生きている化石と呼ばれ、米原子力潜水艦の名称にも用いられているオウムガイ（Nautilus）は、多殻室の気房内に窒素ガスが閉じ込められているので、死後も浮遊したまま、熱

帯海域から遥か日本海まで運ばれる。肉質の軟らかい真正深海魚の有効利用は、ごく少数魚種に限られ、必ずしも成果を挙げえたとはい難い。一方、遠洋深層性イカ類の中にも皮膚が剥け易いとか、肉質が硬くないし苦味を呈するなどの難点があったが、現在では加工技術の進捗により、種々の嗜好食品としてパックされ、市場に出回るようになった。漁場も日本海に留まらず、広く東シナ海や北太平洋の北米沿岸にまで及ぶようになり、出漁されている。また、我々が利用できないまでも、遠洋深層性イカ類は食物連鎖の観点から、大型魚類・ウミガメ類・鯨類など海獣類の餌料として、大きな役割を担っている。したがって、遠洋性頭足類についても、日本海に留まらず他地域の資源維持のために、今後沿岸各国の協力体制を取ることが必要となろう。

COMMENT

日本海の特徴は、冷たい日本海固有水の上を暖かい対馬暖流が薄く流れているものであるため、魚類や頭足類など海産生物が貧弱であるというのが日本海に抱くイメージではないだろうか。しかし、珍希種の日本海沿岸への漂着例を始めとして、遠洋性の頭足類など豊かな生物相がみられる。アマダコ、アオイガイ（カイダコ）などが採集され地元の新聞紙上ににぎわす都度、南の国への思いが募る。

日本海に生息する頭足類の中には極めて重要な魚種としてスルメイカがある。スルメイカは日本人が好み多く食べられている魚介類であるが、日本海で国内生産の半数以上が漁獲されていること。沖合のスルメイカを獲るため、日本海の中部にまで我が国の中型イカ釣船が操業していること、漁獲後直ちに船上で凍結されたイカはその多くが太平洋の八戸港に水揚げされること等はあまり知られていないのではないだろうか。演者が報

小田切 譲 二（青森県水産総合研究センター）

告しているように日本海のスルメイカは、日本と韓国の二カ国で主に漁獲をしている。1999年以降、韓国は22~29万トン水揚げしており、最近では我が国を上回る漁獲をあげている。資源を維持するためには日本一カ国による管理では済まない現状にある。

スルメイカの資源変動には、漁獲以外による原因もあり、自然変動を避けることはできない。スルメイカの産卵海域は日本及び韓国、中国に及ぶ広範な海域である。従って、これら海域の環境が今後も豊かに保たれることが、資源の再生産にとって欠かせない条件となっている。海洋の生物を育む豊かな海は、同時に良質な蛋白源を供給してくれる水産物の再生産の場でもある。演者が、「日本海頭足類の資源維持のために、今後沿海各国の協力体制をとることが必要」としていることは、まさに時宜を得た指摘といえる。