

石川県漁海況情報



441号

2019年12月26日発行

石川県水産総合センター 電話 0768-62-1324 FAX 0768-62-4324

ホームページ <http://www.pref.ishikawa.lg.jp/suisan/center/sigenbu.html>

携帯電話 http://www.pref.ishikawa.lg.jp/mobile/suisan/center/sigenbu_files/p-index.html



本号の概要

石川県主要港の水揚状況（期間：12月1日～15日）

- 定置網のブリは前年および過去5年平均を下回って推移しています。
- 底びき網のズワイガニ・コウバコはいずれも前年および過去5年平均を下回って推移しています。
- 定置網ではサバが好調でした。

水産総合センター・トピックス

- 「珍しい魚が獲れました !!」

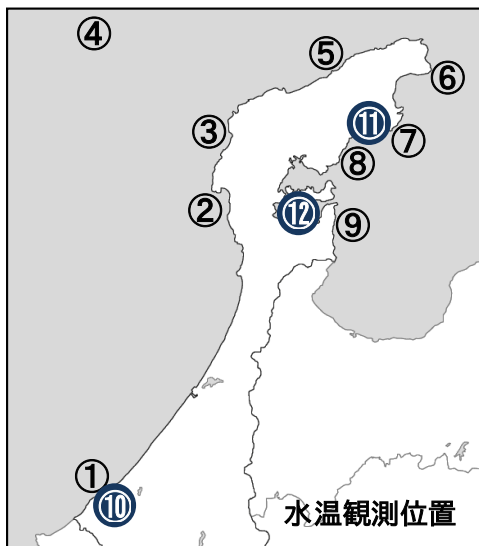
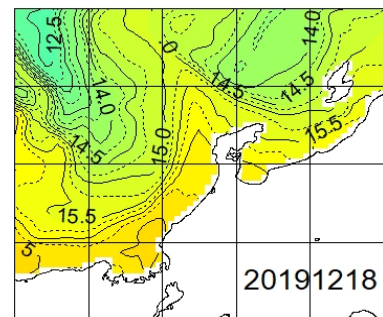
石川県周辺海域の海面水温（期間：12月14日～18日）

■ **沿岸の海面水温** 12月18日の本県周辺（海岸線より30海里程度）の海面水温は15～16℃台であり、過去5年平均との差は±0.0～+0.5℃程度でした。

■ **沿岸観測ブイの水温** 今期の水温は15.4～16.1℃で、12月上旬から約0.8℃低下しました。前年同時期との差は-1.1～-0.6℃、過去3年平均との差は-0.1～+0.1℃でした。

■ **港内の水温** 今期の水温は11.5～15.6℃で、前年同時期との差は-1.0～+0.4℃、過去3年平均との差は+0.0～+0.6℃でした。

石川県周辺の海面水温



沿岸観測ブイの水温（深度10mの値）

観測位置	5日間平均 12/14～12/18	前年差	過去3年 平均差
① 橋立沿岸	冬季波浪に備えて休止	データなし	データなし
② 富来沿岸	冬季波浪に備えて休止	データなし	データなし
③ 門前沿岸	冬季波浪に備えて休止	データなし	データなし
④ 猿山岬沖	メンテナンス中	データなし	データなし
⑤ 曾々木沿岸	冬季波浪に備えて休止	データなし	データなし
⑥ 小泊沿岸	15.4	-1.1	-0.1
⑦ 小浦沿岸	15.8	-1.0	-0.1
⑧ 鶴川沿岸	メンテナンス中	データなし	データなし
⑨ 岸端沿岸	16.1	-0.6	+0.1

港内の水温（深度1.5m・午前9時の値）

観測位置	5日間平均 12/14～12/18	前年差	過去3年 平均差
⑩ 橋立港	13.9	+0.1	+0.5
⑪ 宇出津港	15.6	-1.0	+0.6
⑫ 石崎港	11.5	+0.4	+0.0

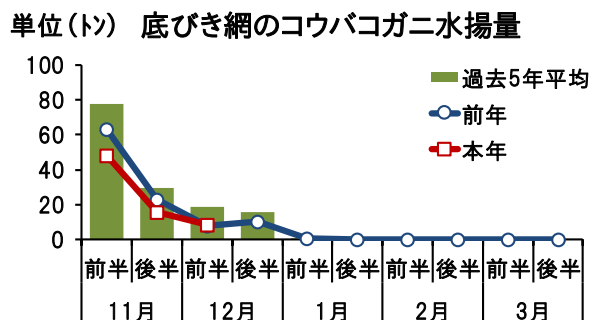
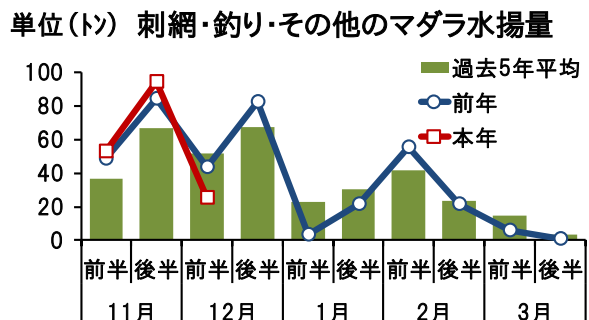
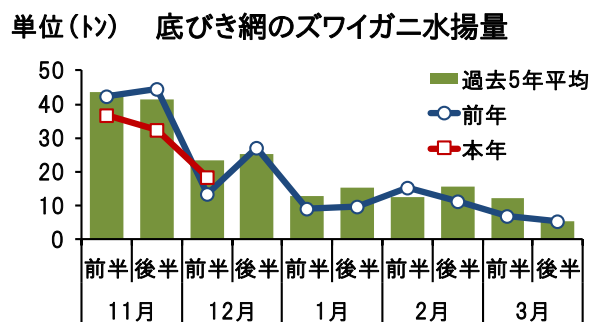
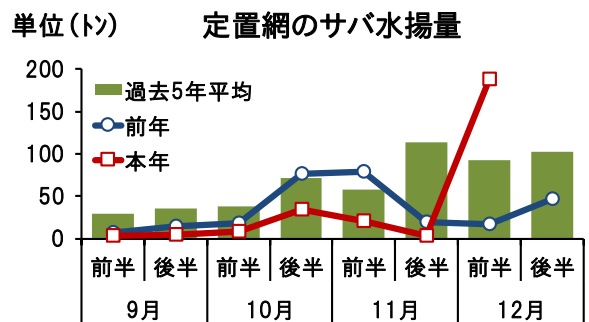
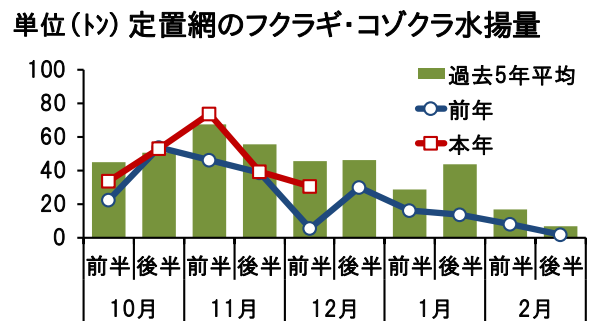
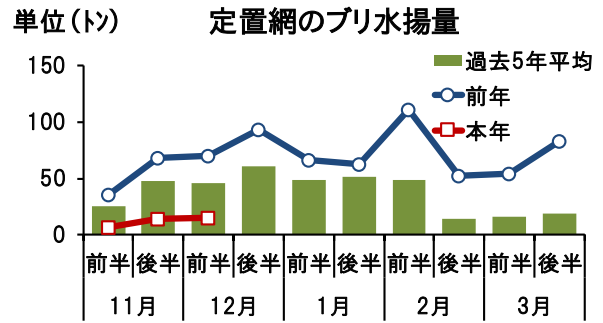
石川県主要港の水揚状況（期間:12月1日～15日）

■ **定置網** カタクチイワシ・サワラ・サゴシ・マアジは前年を上回り、アオリイカは前年並み、ソウダガツオ・シイラ・カマスは前年を下回りました。ブリは15トン水揚げされました。11月前半から12月前半までの累計は36トンで、前年（174トン）および過去5年平均（119トン）を下回りました。フクラギ・コゾクラは宇出津を中心に31トン水揚げされました。10月前半から12月前半までの累計は230トンで、前年（166トン）を上回り、過去5年平均（263トン）を下回りました。サバは宇出津・七尾を中心に188トン水揚げされました。9月前半から12月前半までの累計は262トンで、前年（230トン）を上回り、過去5年平均（436トン）を下回りました。

■ **まき網** ブリは前年を上回りました。

■ **底びき網・ごち網** アマエビ・ニギス・アカガレイは前年を上回りました。ズワイガニは19トン、コウバコは8トン水揚げされました。11月前半から12月前半までの累計はズワイガニが88トン、コウバコが72トンで、ズワイガニは前年（101トン）および過去5年平均（109トン）を下回り、コウバコは前年（94トン）および過去5年平均（126トン）を下回りました。

■ **刺網・釣り・その他** ベニズワイガニ・スルメイカは前年を上回り、マダラは前年を下回りました。マダラは輪島を中心に25トン水揚げされました。11月前半から12月前半までの累計は172トンで、前年（176トン）並みで過去5年平均（155トン）を上回りました。



集計期間 12月1日～12月15日 (水揚量の単位はトン)

魚種	水揚港							期間合計	
	橋立	金沢	富来	輪島	珠洲地区	宇出津	七尾地区	本年	前年
定置網									
さば			0.0		7.1	74.3	106.9	188.3	16.5
かたくちいわし						1.0	122.3	123.4	8.9
さわら・さごし			0.0		7.6	50.0	33.0	90.5	9.2
ふくらぎ・こそくら			3.6		6.0	14.6	6.5	30.6	5.6
まあじ			0.2		5.9	7.5	6.2	19.9	15.4
あおりいか			0.0		2.1	4.2	12.6	19.0	18.8
そうだがつお					1.3	0.9	14.9	17.2	58.3
しいら					0.2	2.5	12.5	15.2	77.4
ぶり			0.0		4.0	8.0	2.8	15.0	70.5
かます					0.4	1.2	8.6	10.2	13.0
かわはぎ(ウマヅラ)			0.1		0.3	1.4	7.3	9.1	13.8
がんど			0.6		2.3	5.3	0.4	8.6	0.6
ひらまさ			0.2		0.4	2.3	4.7	7.5	6.3
その他			1.2		3.5	11.2	25.3	41.2	40.6
合計			5.9		41.3	184.4	364.1	595.7	354.9
まき網									
ぶり	—	65.7				—	0.9	66.6	1.1
がんど	—	4.7	4.9			—	0.0	9.7	7.6
ふくらぎ・こそくら	—	5.0	0.5			—		5.6	190.8
ひらまさ	—	0.0	0.2			—		0.2	0.0
その他	—	0.1				—	0.0	0.1	21.2
合計	—	75.6	5.7			—	0.9	82.1	220.7
底びき網・ごち網									
ずわいがに	2.0	9.6	1.7	3.0	2.2		—	18.5	13.4
あまえび	0.5	0.9	5.9	5.3			—	12.6	3.7
にぎす	0.2		9.7			0.1	—	10.0	3.2
こうばこ(スワカニ♀)	0.2	3.4	0.4	3.4	1.1		—	8.4	8.0
あかがれい	3.3	2.4	1.2	0.6	0.1		—	7.6	4.9
まだら	0.2	0.3	0.3	2.3	1.3	0.0	—	4.4	2.9
ばいがい	0.4	1.7	0.2	0.3	0.2		—	2.8	2.4
みずうお(ノケツガ)	0.2	0.1	0.9	0.3	0.0		—	1.5	0.5
なめたがれい(ヒレグロ)	0.3	0.6	0.3	0.3	0.1		—	1.5	0.6
その他	1.2	1.5	2.0	1.0	0.2	1.9	—	7.8	4.0
合計	8.5	20.5	22.5	16.6	5.1	2.1	—	75.2	43.6
刺網・釣り・その他									
べにずわいがに		42.3	2.7					45.0	27.9
するめいか				18.1	21.4	0.1		39.5	3.9
まだら				24.9	0.0	0.3	0.1	25.3	43.3
まだこ		0.0		0.1	0.3	1.2	1.4	2.9	3.9
くろばんちよ(メヅナ)				0.0	0.0	0.0	1.5	1.5	0.9
さざえ			0.1	0.0	0.4	0.4	0.5	1.4	1.6
ふぐ類		0.0	1.0	0.1		0.0		1.1	0.6
なまこ				0.0	0.3	0.3	0.5	1.1	0.6
その他	0.4	0.5	0.4	1.7	0.6	2.3	3.1	8.9	14.6
合計	0.4	42.8	4.2	44.8	23.1	4.5	7.0	126.8	97.4
総計	8.9	138.9	38.3	61.3	69.5	190.9	372.0	879.8	716.6

注:宇出津は松波港を含む、富来・輪島は一部未集計

珍しい魚が獲れました !!

■ 今年、石川県で採集された珍しい魚を紹介します。

■ まずは能登町沖で採集された「トクビレ」について紹介します。この魚は北海道など北の地域では一般的な魚で、ハッカクやサチなどの地方名で親しまれています。体には鱗がなく、硬い皮で覆われており、オスは写真のような大きく綺麗なヒレを持っています。トクビレの身は白身で脂がのり、刺身や塩焼きなどどんな料理にしても美味しく、高級魚として知られています。石川県では刺網で稀に漁獲されますが、市場には滅多に出回らない魚です。もし売られているのを見かけましたらぜひ食べてみてください。



■ 次に、七尾市沖で採集されたハモの仲間である「スズハモ」です。この魚は写真を見てわかるようにかなり大きく成長することが知られており、写真の個体は2mを超えていました。一般に知られているハモとよく似ていますが、肛門より前の背びれの棘の数が60本以下であることや背骨の数が142個以下であることなどで見分けられます。これだけ大きいので食べ応えがありそうですが、体中に細く硬い骨が散在しており、ハモで馴染みのあるかば焼きでは食べにくかったです。しかし、すり身にして蒲鉾や薩摩揚げにするととても美味しく食べられました。今回の個体は全部食べ切るのに1週間以上かかりました。



■ 最後に、金沢市沖で採集された「ミナミクルマダイ」です。この魚の日本海側での採捕報告はなく、初めての記録になりました。石川県でよく獲られるチカメキントキと似ていますが、体が全体的に丸いこと、体に横縞があること、ヒレの縁が黒いことで見分けられます。この種は太平洋や南シナ海などで稀にしか見つからず、その生態はよくわかっていません。写真の個体は金沢の底びき網によって漁獲されました。市場で見かけた時はそれほど珍しい魚だと思わず、写真しか撮りませんでした。しかし、その後で貴重な魚だと気づいた時にはすでに見つからず、標本として採集できなかったことを後悔することになりました。



■ ミナミクルマダイのような珍しい魚は毎年見つかっており、石川県では過去に新種も発見されています。もし、初めて見た魚、いつもと模様や形が違う魚を発見されましたら、ぜひ水産総合センターまでご連絡ください。

(川畑 達)