



新・みやぎ・シー・メール第2号

発行：平成30年6月6日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

マイワシ資源の復活について

企画・普及指導チーム

マイワシについて

マイワシは北海道から九州の日本沿岸域及び沖合域に広く分布し、20cmを超えるものを大羽イワシ、15～20cmを中羽イワシ、それより小さいものを小羽イワシと呼びます。マイワシの旬は6月から初冬にかけてで、特に6月から7月の梅雨時期に獲れるイワシは「入梅イワシ」と呼ばれ、脂がよくのっています。この時期のマイワシは焼いても揚げても美味しいのですが、鮮度が良いものは刺身で食べるとトロツとして非常に美味です。購入する際は、太っていて丸みが帯びた大羽イワシを選ぶことをお勧めします。また、マイワシは、動脈硬化の予防や中性脂肪を下げる効果のあるDHAやEPAを多く含んでいるため、生活習慣病対策としても積極的に食べると良いかもしれません。



図1 脂がのり始めた大羽イワシの写真(6月1日漁獲)

宮城県のマイワシ漁獲状況

宮城県では1986年に43万トンものマイワシが水揚げされ、漁業者や魚市場、水産加工場はマイワシの豊漁で賑わっていました。2017年に県内の

魚市場に水揚げされた全ての魚種を合わせた水揚げ量が約25万トンということを考えると、マイワシだけで非常に多くの水揚げがあったことが分かります。しかしながら、1986年をピークに水揚げは徐々に減少の一途をたどり、1993年には10万トンを切ってしまいました。さらに2003年には1万トンを下回り、2009年には431トンまで落ち込みました。この時、イワシは1尾1,000円近くもする高級魚の仲間入りをしてしまいました。



図2 定置網に大量入網したマイワシの写真

ところが、2010年にマイワシの*卓越年級群が発生したことで、2011年以降日本各地でマイワシの漁獲が増加に転じ、マイワシ資源の復活の兆しが見えてきました。2017年の本県のマイワシ水揚げ量は、約4万トンと2009年の約100倍の水揚げとなっています。2018年も5月の段階ですでに1万トンを超えています。こうした漁獲の変動は、気候変動にもなるとなると数十年周期で資源が増減するマイワシの特徴でもあり、今後もしばらくの間はマイワシの増加が続くことが予想されます。水揚げが増加したことで、当然のことながら値段もだいぶ手頃となってきていますので、消費者の皆様にはお財布と健康に優しい美味しいマイワシを食べていただきたいと思えます。

*卓越年級群：ある年に生まれた魚の個体数が、それまでの他の年に生まれた個体数に比べて特別に多かった年齢群。

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>