

アオメエソ (めひかり)

生態的特徴等

【生態】

青森県から九州の太平洋岸に分布し、茨城沖では水深 100～300m に生息する。茨城沖での漁獲物に成熟個体は見られず、産卵場は不明で、南方海域で生まれた仔魚が黒潮に乗って運ばれてくると考えられている。

水揚げされるものは1～2歳が主体で、全長は最大 18cm 程度、餌には主にオキアミを食べている。

【漁法と盛漁期】

底曳網で漁期（9月～翌年6月）をとおして周年漁獲され、平潟、大津、久慈漁港などで水揚げされる。本県の市場ではアオメエソのことを「めひかり」と呼んでいる。

【利用】

白身で脂がのっており、唐揚げでよく食される。また、干し魚にしても美味しく食べられる。



資源水準は高位で推移

（漁獲量）9月～翌年6月にかけての底びき網の漁期ごとに集計した漁獲量は、H26年までは多くても100ト程度であったが、H27年以降増加傾向となり、H28年は663トンに急増した。その後300～400トまで減少したが、R4に再び増加し、R5年は過去最高の692トンとなった。（図1）。

※アオメエソの漁獲量は前年まで属地で集計していたが、他県での水揚げが増加していることから属人集計に変更した。

（水準と動向）資源水準は、過去の底曳網の漁獲量から計算したCPUE（kg/隻・日）から「高位」（図2）、動向は、直近5漁期のCPUEの傾向から「増加」とした。

水 準



動 向

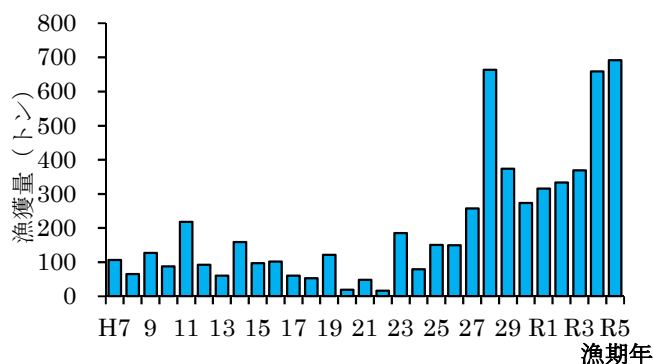


図1 茨城県のアオメエソの漁獲量
（水試システム、属人）

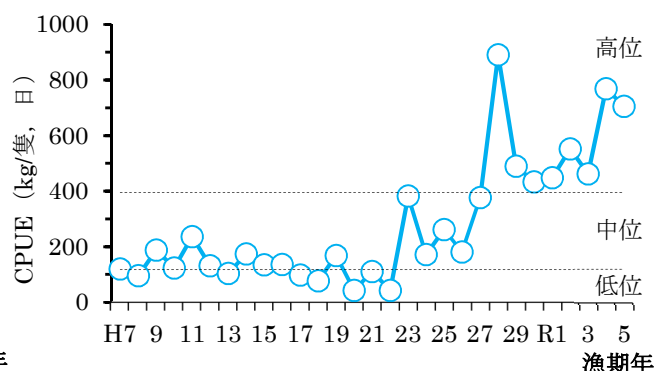


図2 茨城県のアオメエソのCPUE
（水試システム、沖底+小底5t以上、属人）

【全国の漁獲動向】

茨城県以外の主な産地は、千葉県、福島県、愛知県、高知県など。