

東北水産研究レター No. 17 (2010.9)

イトヒキダラを食べたことがありますか？

イトヒキダラは分類学的にはタラの仲間に属します。正確にはエゾイソアイナメ（北日本ではドンコと呼ばれる）に近いチゴダラ科の魚です。産卵場は伊豆諸島周辺にあるとされ、成魚は北海道～東北地方の太平洋岸沖の水深300～1,500mの深海に生息しています。沖合底びき網漁業で漁獲され、現在は宮城県石巻港に大部分が水揚げされています。「イトヒキ」と呼ばれることからわかるように腹鰭が長いのが特徴で、体色がやや赤みを帯びていることから、魚市場では「アカヒゲ」と呼ばれています（写真1）。



写真1 イトヒキダラと練り製品の一例（蒲鉾）

イトヒキダラは1年に1万トン前後が水揚げされていますが、スーパーなどで鮮魚として売られることはありません。これは、本種が練り製品の原料に用いられるためです。ですから皆さんも蒲鉾などに加工されたイトヒキダラを食べたことがあるかもしれません。

毎年、私達はイトヒキダラの資源量を調べています（写真2）。調査の結果から、1996年、2002年、2003年に標準体長



が10cm以下の小型魚が多くいたこと、この大きさの小

写真2 トロール調査で採集された漁獲物

型魚は毎年獲れるわけではないこと、小型魚が成魚（40cm以上）になるまで約7年かかること、近年、小型魚は東北の南部に多く、北部に少ないことが分かりました（図1）。

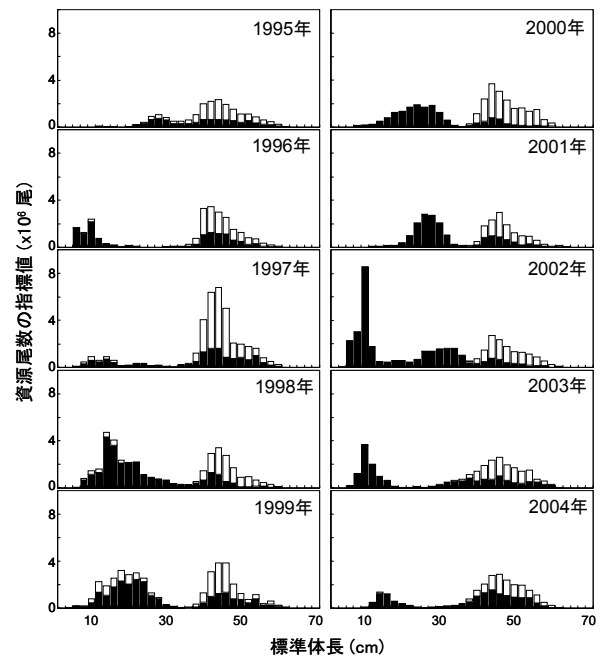


図1 東北地方の太平洋岸沖におけるイトヒキダラの体長組成の推移。
黒棒は宮城～茨城県沖、白棒は青森～岩手県沖を示す。

このように、小型魚が毎年安定して加入（新たな資源として群れに加わる）するわけではなく、成長も決して速くないことから、資源を減らさないように慎重に漁業を行っていく必要があります。イトヒキダラの資源を安定的に利用していくために調査を継続していきます。

この業務に取り組んでいる資源評価研究室の



伊藤正木 室長



服部 努 主任研究員



成松 廣二 主任研究員

コンテンツ ① イトヒキダラを食べたことがありますか？ ② 魚の子供を保育所に運ぶジェット流