

内水面ズームアップ

<第3回 利根川ウナギ鎌漁>

3 平成 17 年 12 月

千葉県水産総合研究センター

内水面水産研究所

〒285-0866 佐倉市臼井台 1390

TEL 043-461-2288 FAX 043-460-1340

泥の中?のウナギを掻き取る!!

日本有数の河川である利根川では、毎年9月～12月にウナギ鎌という漁具を使った漁業が行われています。この漁は、秋になると産卵のために川から海へ回遊して行くと言われているウナギが、河川の下流域に集まってきたところを漁獲するものです。



この時に使用するウナギ鎌という漁具は、鉄製で鎌状になった先端にカエシがついていて、ここにウナギを引っ掛けて捕まえるものです。この鎌には6～7mの柄がついていて、時速5km程度で走っている船の上から水深3～7mのところの川底を掻きながら、泥の中(?)にいるウナギを掻き取ります。



当研究所では、平成11年から利根川下流域においてウナギに関する調査を続けてきていますが、今年度は、ウナギ鎌で漁獲されるウナギの生息場所の環境を調査する目的で、漁業者の船に乗せてもらいました。操業に同行させてもらったのは、平成17年11月17・18日の二日間です。船着場で乗船してから、河口堰下流の漁場に到着したのは朝の7時過ぎでしたが、すでに7～8隻の漁船が操業していました。

漁業者の話によると、毎年ウナギの集まる場所は、ほぼ同じところだそうで数隻の船が同じ漁場を何度も往復していました。もっとも、それぞれの漁業者で狙う場所も微妙に違うようで、陸上の目印を見ながら漁船を操船して目指すポイントに鎌を降ろしていきます。

鎌を曳く距離は場所によって異なりますが、長いときは500～1000mにもなります。こうして曳いていくうちにウナギがかかるわけで、アタリ(?)があると、速やかに鎌をひきあげます。水面から鎌が出たときには、ウナギが絡みつくようにして、それを船内に落とします。漁業者にはアタリがあった時に、ウナギなのかゴミなのかの区別がついているようでした。



成熟したウナギが川を下る!?

この時期に取れるウナギは下りウナギといって、産卵のために川を下ってきたものだといわれており、メスのウナギのほうが、オスよりも大きくなり、体重が1000gを超えるものも珍

しくありません。普通、土用の丑の日に食べるウナギが 150～200 g 程度の体重でしかないと比べると、いかに大きいかがわかるかと思います。

今回乗船させてもらった、北総漁業協同組合の漁業者の方の場合は、水揚げしたウナギを集荷し、さばいて白焼きにしたうえで、注文のあった客宛てに発送しているそうです。興味のある方は、千葉県小見川町のホームページに連絡先がありますので参考にしてください。



一回の操業で多い時には 10kg
を超える時もあります

この、ウナギ鎌漁で取れるウナギも、昔に比べると非常に少なくなつたと言われています。これが漁場環境の変化のせいなのか、海から来遊してくるシラスウナギの回遊に問題があるのかは明らかではありません。当研究所では、ウナギ鎌漁場の環境保全を図るために、下りウナギがどういう場所を好んで集まるのかを明らかにしていきたいと考えています。