

# イルカ資源管理調査\*

小久保友義・竹内 淳一

## 目 的

我が国周辺に分布回遊するイルカ類資源とその利用の実態を把握し、その資源の合理的利用と保存を図るために必要な科学的知見を収集・整備することである。

和歌山県では小型鯨類を漁獲対象とする漁業として、小型捕鯨、追い込み漁業そしてイルカ突棒漁業の三つがある。このうち、水産庁から特に調査が求められているのは、「イルカ突棒漁業」の漁業実態についてである。そこで、この調査によって、イルカ突棒漁業による漁獲選択性と操業実態などの状況を把握し、当該漁業の資源管理に関する情報の充実をはかる。

本調査は独立行政法人水産総合研究センターの委託を受けて実施するもので、調査結果は「平成14年度いるか資源管理調査委託事業報告書」として報告している。

## 方 法

調査は平成14年度いるか資源管理調査委託事業実施要領に基づいて行った。

### 1 勝浦市場調査

イルカ突棒漁業によって捕獲され、勝浦市場に水揚されるイルカ類について各個体ごとの種類、性別、体長、捕獲位置などの調査を行った。なお、調査は、熊野灘イルカ突棒組合の漁業者および勝浦漁業協同組合の堰本比呂武氏の協力を得て行った。

#### 1) イルカ類の種類と漁況などの聴取

勝浦市場に水揚されたイルカ類の捕獲日、種類、性別、体長、水温、船名、発見日時、発見位置などについて漁業者のメモあるいは記憶を基にした聞き取り調査を実施した。

勝浦市場に水揚げされるイルカ類は、そのすべてが洋上解体されたものである。水揚入札時に、調査員が漁獲物の製品とその重量などからイルカ類の種類と頭

数の確認を行う。また、捕獲されたイルカ類は、漁業者が捕獲直後に船上で体長測定と写真撮影を行う。なお、体長は、原則として巻尺を使い測定した。

#### 2) イルカ類の水揚重量調査

勝浦漁協の入札水揚伝票から個体別に製品重量（肉・皮・頭皮・オバキ・ハラミ・バラミ：これらの合計したものを製品重量合計とする。）を調べた。

## 2 実施期間

実施期間は、年間の捕獲許可期間と同様2002年5月～8月（以下、夏季分）、2002年12月～2003年3月（以下、冬季分）である。

## 結 果

### 1 勝浦市場調査

#### 1) イルカ類の種類と漁況などの聴取

勝浦市場に水揚されたイルカ類の種類、性別、体長、捕獲位置などの聴取した詳細な結果は、個体識別して表にとりまとめ遠洋水産研究所に報告した。

#### (1) 勝浦市場における捕獲状況

勝浦市場に水揚されたイルカ類の種類別・性別の捕獲頭数の経年変化を夏季と冬季にわけて図1に示す。2002年夏季の捕獲頭数は、ハナゴンドウが82頭（♂：57頭、♀：25頭）で、1998年以降減少傾向となっていたものの、前年より18頭増加した。バンドウイルカは12頭（♂：7頭、♀：4頭、不明：1頭）で、1998年以降減少傾向となり、前年より半減した。スジイルカとマダライルカは、捕獲がなかった。

2002-2003年冬季の捕獲頭数は、ハナゴンドウが34頭（♂：20頭、♀：10頭、不明：4頭）で、1998-1999年以降増減を繰り返し、前年より19頭減少した。バンドウイルカは3頭（♀）で、1999-2000年に10頭を超えたものの2001-2003年は、1～3頭で非常に少なかった。スジイルカは5頭（♂：2頭、不明：3頭）で、

\*いるか資源管理調査委託事業費による。

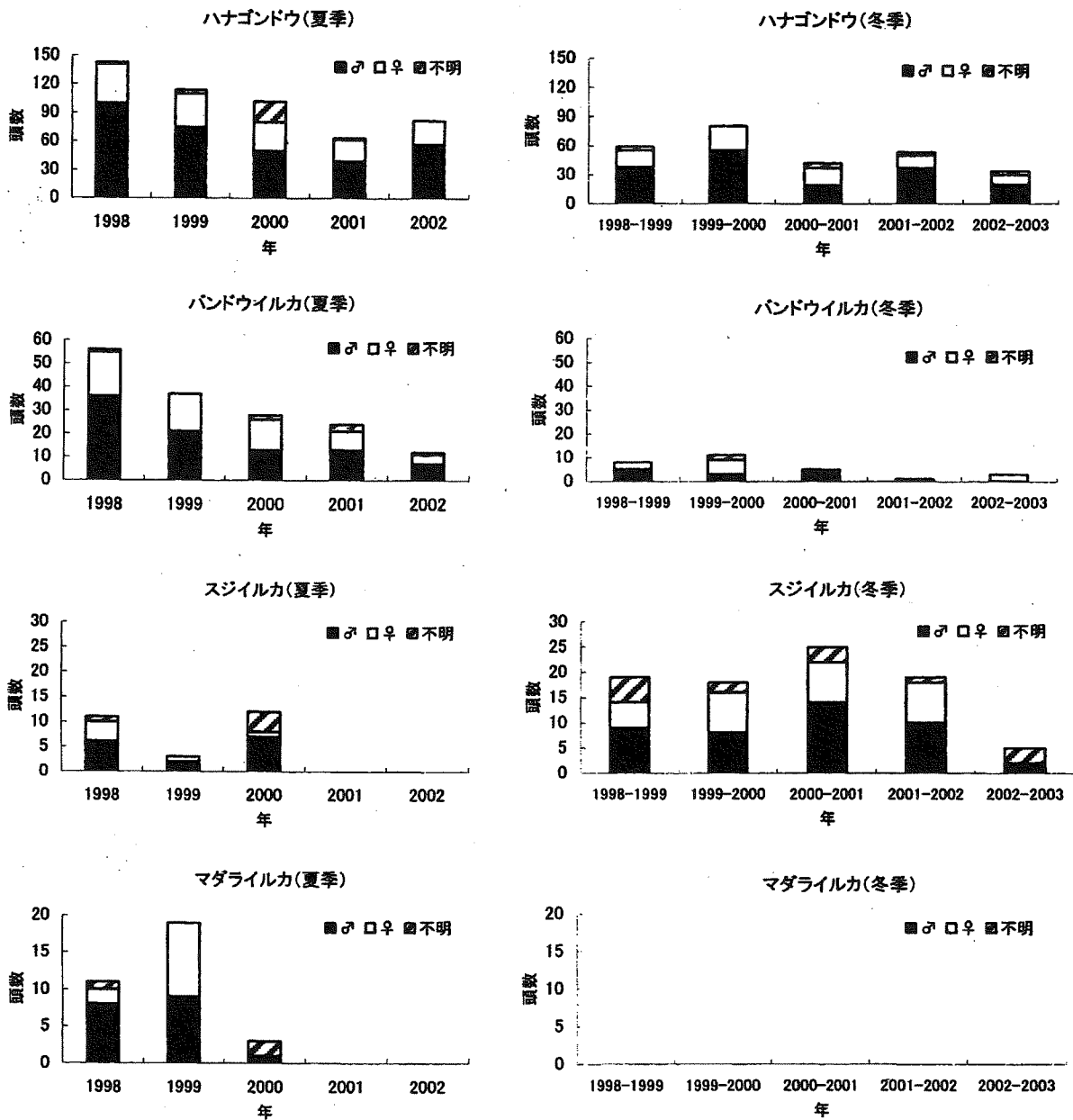


図1 イルカ突棒漁業によるイルカ類の捕獲頭数の経年変化 (勝浦市場水揚分)

2000-2001年の25頭をピークに減少傾向となり、2002-2003年は激減し前年より14頭減少した。マダライルカは、水揚がなかった。

にモードがみられた。スジイルカの体長組成を確認できたのは、冬季に水揚された235cmの1頭だけであった。

(2) 体長組成

勝浦市場に水揚されたハナゴンドウとバンドウイルカの体長組成をそれぞれ図2、3に示す。ハナゴンドウの体長組成は、250~280cm前後にモードがみられた。バンドウイルカの体長組成は、270~290cm前後

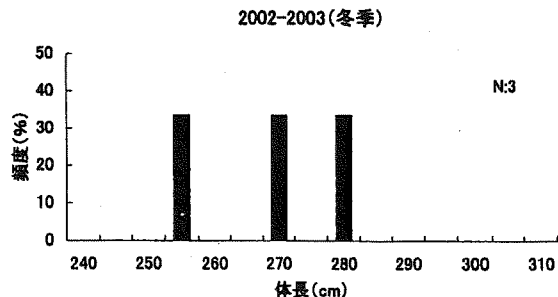
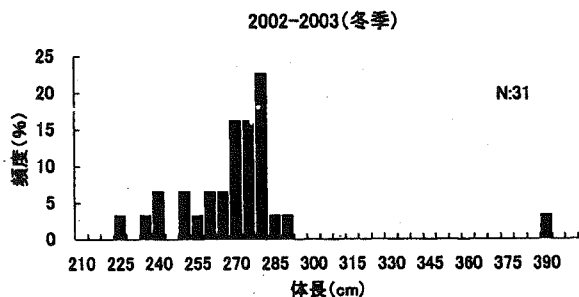
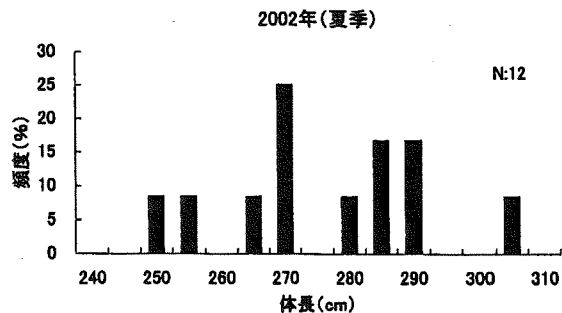
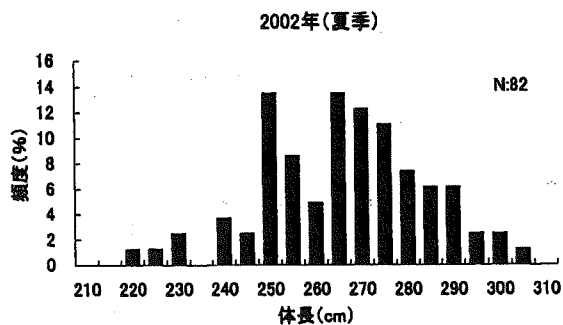


図2 イルカ突棒漁業により捕獲されたハナゴンドウの体長組成 (勝浦市場水揚分)

図3 イルカ突棒漁業により捕獲されたバンドウイルカの体長組成 (勝浦市場水揚分)

(3) 漁場周辺の海況

2002年はほぼ年間を通じて、潮岬沖の黒潮は接岸傾向がつづき、熊野灘南部では顕著な内側反流は形成されず、水温はやや低めとなった。2002-2003年冬季の漁期中、潮岬沖の黒潮はほぼ接岸傾向がつづき、時々、小蛇行東端部が小冷水渦となって通過したものの、熊野灘南部では顕著な内側反流が形成されず、水温は低

めとなった。なお、3月末に小蛇行が潮岬沖を通過し、黒潮は大きく変動した。

(4) イルカ類の捕獲位置

勝浦市場に水揚されたハナゴンドウの捕獲位置を図4に示す。2002年夏季のハナゴンドウの捕獲位置は、熊野灘南部のやや沖合側の広範囲 (33°21' ~41'N、

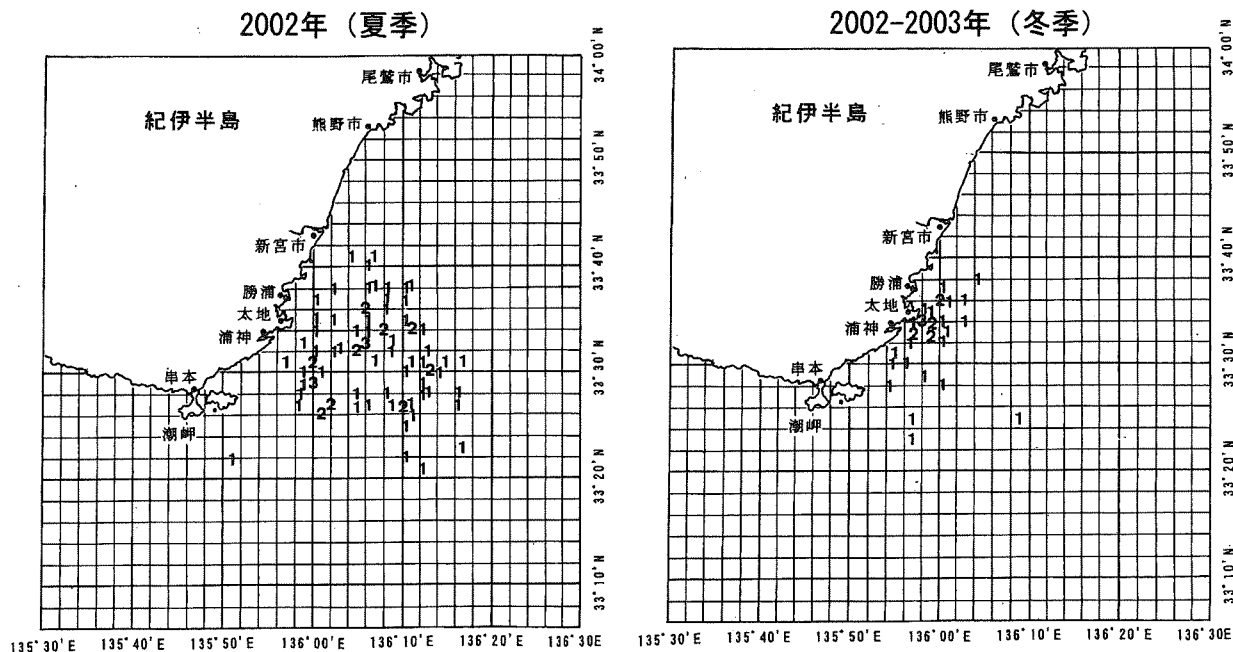


図4 イルカ突棒漁業によるハナゴンドウの捕獲位置 (勝浦市場水揚分)



2002年夏季、2002-2003年冬季ともマダライルカは、捕獲がなかった。

## 2) イルカ類の水揚重量調査

ハナゴンドウの製品重量は、約64～254kg/頭の範囲で平均約141kg/頭であった。製品重量のうち肉が約44%、皮が約33%、頭皮が約9%、オバキが約3%、ハラミが約6%、バラミが約6%である。バンドウイルカの製品重量は、約112～234kg/頭の範囲で平均約150kg/頭であった。製品重量のうち肉が約58%、皮が約24%、オバキが約3%、ハラミが約8%、バラミが約6%である。スジイルカの製品重量は、約49～78kg/頭の範囲で平均約66kg/頭であった。製品重量のうち肉が約87%、オバキが約2%である。なお、スジイルカの肉重量は、皮付きである。