

## 今年もさわら流しさし網の春漁がはじまりました！

本県では、春のさわら流しさし網漁は4月20日から操業が開始され、例年6月末頃まで続きます。また、限りある瀬戸内海のサワラ資源保護のため、令和2年度以降、漁業者の自主的な取り組みとして、全地区市場休み前日（火曜日と土曜日が主体）を休漁日とする取り決めがなされております。

令和6年春漁は、4月21日が市場休みのため、漁期初日の4月20日は休漁日となり、翌21日から全地区横並びで操業が開始されました。

4月22日には、高松市中央卸売市場においてサワラの初セリが行われました。

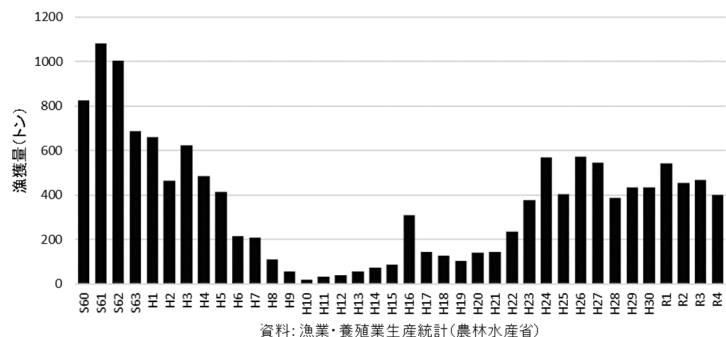


当日は、多くの仲買人やマスコミ、関係者が集まり、活気あるセリが行われていました。一番魚（一番最初に市場に持ち込まれた魚）は、例年ご祝儀相場で落札されますが、今年は宇多津漁協所属の漁業者が持ち込んだサワラ2尾（9.9kg）が、過去最高単価の100,000円（キロ単価・税込）で落札され、大いに盛り上がっていました。2尾で約100万円のサワラは、地元スーパーのきむらが落札されたそうです。

瀬戸内海のサワラ資源は、漁労効率の向上や若齢魚の取り過ぎ等により、昭和61年以降年々漁獲量が減少し、平成10年には香川県では過去最低の18トンしか獲れなくなってしまいました。

その後、漁業者、行政、研究機関等が協力し、秋漁の休漁や目合いの規制等の資源管理、広域的な種苗放流の取り組みが行われ、サワラ資源は長期的にみると増加傾向となっています。

香川県さわら漁獲量の推移



本県では、サワラを押し寿司にして近所等に振る舞う「ハルイオ」と呼ばれる習慣が、農村部を中心に見られ、サワラは讃岐の春を代表する重要な地域資源です。

また、押し寿司以外にも、刺身、たたき、味噌漬け、塩焼き、幽庵焼き等の調理法が大変おいしい魚です。

ぜひ、香川の春の味覚である、香川県産のサワラを一度ご賞味ください。



(文責：環境・資源研究課 澤田晋吾)