

南薩地区におけるサメ有効利用への取り組み

南薩地域振興局林務水産課 林務水産課

【背景・目的】

南薩地域におけるシビ・カツオ等を漁獲する一本釣り漁業では、操業中に漁獲物や漁具をサメに食いちぎられる被害（食害）が問題となっている。その対策として、漁具にサメを寄せ付けない電気忌避装置を試験し、一定の成果が得られているが、サメそのものの数を減らすものではなく、漁業者からは個体数削減の対策を望む声がある。

そこで、漁獲の際にサメを仮死させる電気ショック装置を導入し、小型漁船でも安全に駆除できる方法を確立する。また駆除したサメは、薩摩揚げ等の食品加工等への有効利用を促進し、有害動物から水産資源への転換を図り、サメの有効活用により、漁獲対象とされなかったサメの積極的な漁獲を促し、サメ個体数の削減を目指す。

【普及の内容・特徴】

- 1 南薩地区水産業改良普及事業推進協議会とともに普及活動として技術指導を行うと同時に、消耗資材等を地域振興推進事業により支援を行った。
- 2 地域振興推進事業では、以下について取り組んだ。
 - (1) マグロ電撃装置改良によるサメ漁獲応用試験
マグロ等の大型魚類の漁獲に用いられる電撃装置を、危険な水産生物であるサメの漁獲への応用及び安全性を評価するため試験操業等を実施した。
 - (2) 漁獲されたサメの有効利用に関する検討
冷凍すり身の流通によりサメを加工する技術が途絶えつつあるので、サメの加工技術及び流通・消費実態を調査した。

【成果・活用】

- 1 マグロ電撃装置改良によるサメ漁獲応用試験
平成26年度は3回試験（H26/10/24, H27/03/20, H27/03/21）を実施し、2回はサメの漁獲がなかったが、10月24日の調査において、湯瀬周辺で曳縄漁業の漁獲物を生き餌にサメ漁獲試験を実施し、サメ1尾（体長 1.8m, 体重 90kg）を漁獲した。
サメが大きく電撃装置を30秒程度1回使用しただけでは気絶せず、逆に激しく抵抗した。そのため、追加して5分程度を2回、電撃装置を使用したところ、ようやく大人しくなり船縁まで引き上げることができた。
- 2 サメの加工状況聞き取り調査
地元の加工業者へ漁獲したサメを持ち込み、すり身加工し、同一の条件で魚肉のみとサメすり身10%添加した2種類のつけ揚げを作成した。つけ揚げは、関係者で試食し、サメ入りつけ揚げが好評であった。



サメ漁獲実証試験 位置図



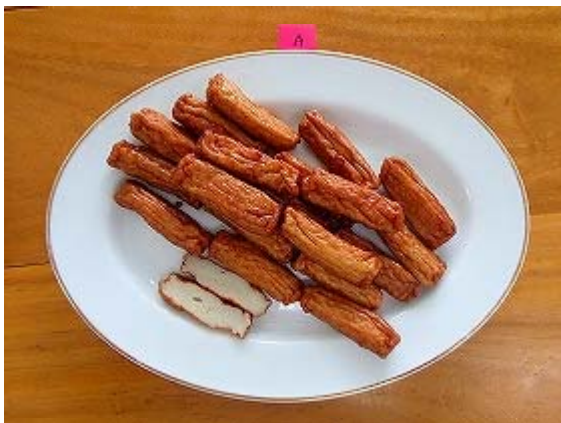
キハダマグロを餌に使用



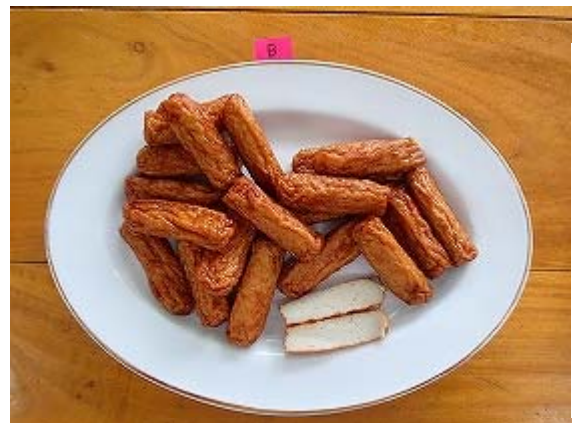
サメを電撃装置で弱らせモリで突く



枕崎漁港で測定 (1.8m 90kg)



サメ10%添加のつけ揚げ



魚肉のみのつけ揚げ

見た目、色、においも変わりはなく、区別がつかない

表 加工試験のつけ揚げ 食味アンケート結果 (総数 33名)

	味	におい	見た目	食感
サメが優れる	6.1%	6.1%	3.0%	6.1%
サメの方が良い	54.5%	24.2%	27.3%	39.4%
かわらない	33.3%	69.7%	66.7%	45.5%
魚肉のみが良い	6.1%	0.0%	3.0%	9.1%
魚肉のみが優れる	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%

(男24名, 女 9名 総数 33名)

