日本近海で取れるイカの中では、最も漁獲量が多く、干物や塩辛でおなじみのスルメイカが全国的に記録的な不漁となっている。水揚げは30年ぶりの低水準で、在庫不足と価格高騰に加工業者たちが悲鳴を上げている。生態や資源量に不明な点が多く、不漁が長引く可能性も指摘されている。（橋本誠）

スルメイカ 記録的不漁

30年ぶり低水準 在庫不足、価格高騰に悲鳴

特報

「スルメは本当に取れなくなった。目立って減ってきたのはこの十年くらい」

三重県南部の尾鷲漁業協同組合でイカ釣り歴半世紀の長野規一組合長はそう話す。

「以前は定置網でも一日一トンほど取れたが、今は五～十匹だ。船でも取れない」

函館市漁業協同組合の担当者も「ここまで取れない事態は記憶にない。人件費や燃料費で足が出るのを案じ、漁に出ない船も多い」と話す。

「もう高級魚」

農林水産省の統計によると、スルメイカの全国の年間漁獲量は二〇〇〇年代以降、二十万～三十万トン前後で推移していたが、一五年は十三万トンに減少。一般社団法人「漁業情報サービスセンター」（東京）によると、一六年一～十一月も主要港の漁獲量は大きく落ち込み、担当者は「年間でも七万～八万トンになるのでは」と予測している。

この数字は一九六一年以降、最低だった八六年の九万トンに匹敵する水準だ。

同センターによると、例年の十月末の在庫は三万～四万トンだが、二年連続の不漁によって一六年は一万六千トンまで減った。十一月の主要港の平均価格（冷凍物を除く）は前年比二・七倍の一キロ八百五十四円。函館などで千円を上回り、金沢では二千円を超えた。

函館朝市協同組合連合会の井上敏広理事長は「うちの店では活（かつ）イカを食べたいお客さんが多いのに、一週間に一回出せるか出せないかという状況」と嘆く。

在庫不足は加工業界も直撃している。塩辛、いかめしなどの業者でつくる函館特産食品工業協同組合の担当者は「一部の商品しか作れない業者も多い」とこぼす。従来は不漁になると、スルメイカや代替品となるイカを輸入して切り抜けてきたが、今回は海外産も品薄。全国いか加工業協同組合の野々山浩専務理事は「庶民の魚と言われてきたが、もう高級魚。販売をやめる業者もおり、雇用問題も生じている」と訴える。

海水温影響か

スルメイカは日本近海に分布し、胴長は約三十センチ。寿命が一年で、翌年の資源予測が難しいとされる。日本の食文化を支え、干した「するめ」は縁起物として結納品に用いられてきた。

原因は何なのか。国立研究開発法人「水産研究・教育機構」によると、日本近海のスルメイカには東シナ海で生まれて太平洋を北上する「冬季発生系群」と、北陸から対馬の海域で生まれて日本海を回遊する「秋季発生系群」がある。

冬季発生系群は一五年冬の産卵場の海水温が低かったため、幼魚が死滅したとみられ、逆に秋季発生系群の産卵場は水温が高かったことで産卵に影響した可能性があるという。

一方、尾鷲漁協の長野さんは「原因は巻き網だと思う。サバやアジの巻き網にスルメの幼魚も交じってしまい、資源が格段に減ってきた」と訴える。日本海では、外国船による乱獲の影響も指摘されている。

深刻な不漁を受け、経済産業省は一六年十二月、スルメイカを含むイカの一六年度の輸入枠を当初の七万五千トンから九万四千トンに引き上げた。

水産研究・教育機構北海道区水産研究所の山下紀生・浮魚資源グループ長は「一七年も一六年並みか、やや下回るだろう。漁獲量を削減し、親魚の量を回復させることが大切だ」と話している。

旅行券が抽選で当たる、初売りWEBキャンペーン中!