

浜名湖発親うなぎ放流事業の流れ

目的: 浜名湖は太平洋に繋がる汽水域を有する湖で、その恵まれた環境が育む多様な漁業資源が周辺地域の産業の礎になっている。

中でも「浜名湖うなぎ」は、天然物の漁獲量とウナギ養殖の発祥の地として、全国に認められた誇り高いブランドであり、大切な地域資源である。

今、このウナギの稚魚のシラスウナギが4年連続の不漁で、ニホンウナギが絶滅危惧種の指定を受ける事態になっており、一部には、ウナギの禁漁を提唱する有識者もいる。

こうしたなか、この「浜名湖うなぎ」とそれに関わる産業を守るために、地域社会が一体となって資源の回復に取り組む必要がある。

このため、まず漁業者や養鰻業者、加工業者、販売業者、料理店を営む者などが連携し、産卵のため浜名湖を下るとされる親ウナギを可能な限り放流する事業を行い、消費者の理解や賛同を得るとともに、やがて黒潮に乗って遡上するシラスウナギの回復を図る。

- ・浜名漁協の10月、11月の水揚げ量は2トンから3トンである。下りウナギがその内の10%から20%とすると、300キロから600キロの漁獲が推定される。

②買取り

- ・市場取引上の指定仲買人にお願いする。
- ・取引の形態は、通常の競り取引等で行う。
- ・山競りの中から、銀化親ウナギのS1、S2を相場計算する。
- ・仕切伝票を基に浜発う放連絡会に提示・請求する。
- ・浜発う放連絡会は伝票を基に尾数・重量を把握する。

①下りウナギの漁獲

- ・下りウナギの時期について
漁師の皆さんの連絡待ちで実行する。
- ・10月から12月中旬頃を予定する。
- ・下りウナギの量について
予算の範囲内(300キロ目標)を想定する。
- ・下りウナギの出荷場所について
雄踏・鷺津の荷捌き所、白洲・気賀支所は集約して漁協に連絡。
- ・下りウナギの選別と出荷について
通常どおり、市場に出荷していただく。



③保管

- ・指定仲買人は、自社の立場で管理する。
- ・須藤先生による、銀化指標調査とサンプリングを行う。
- ・保管の期間はある程度の数量が確保され、放流時の天候を見て判断する。
- ・搬出方法は水槽ではなくカゴで搬出。

④放流

- ・保管を概ね一週間以内として、複数回放流を行う。
- ・放流場所は、遠州灘今切れ沖を基本とする。
- ・放流には舞阪漁港より、チャカボを仕度する。
- ・関係者及び報道機関等に事前案内をする。
- ・出船は人命の安全確保を最優先で行う。