

## 日向灘沿岸の水産資源の評価結果について

## —資源部—

宮崎県では、本県沿岸の水産資源の適切な管理を目的として毎年資源評価を行っており、評価結果を宮崎県資源評価委員会（以下「委員会」という）に諮っています。

令和7年9月3日に開催された第15回委員会にて、10魚種が評価されました。ここでは、毎年評価している「アマダイ類」、「イセエビ」、「カサゴ」、「マダイ」、「ヒラメ」の5種の評価結果の概要を示します。

（表1の見方）

- ・高位、中位、低位は資源水準
- ・増加、横ばい、減少は直近5カ年の資源の動向

表1 第15回資源評価委員会の結果

魚種名		2025年
1	アマダイ類	中位・増加
2	カサゴ	低位・横ばい
3	ヒラメ	低位・減少
4	イセエビ	中位・横ばい
5	マダイ	高位・増加
6	オオニベ	高位・増加
7	カマス類	高位・減少
8	サワラ	中位・減少
9	サバフグ類	低位・減少
10	シイラ	高位・増加
計10魚種		

## 1 アマダイ類



【2024年の漁獲状況】	
漁獲量	: 12.1トン
漁獲金額	: 24百万円
平均単価	: 1,960円/kg
【評価結果】	
資源の水準	: 「中位」
資源の動向	: 「増加」

写真1 水揚げされたアカアマダイ

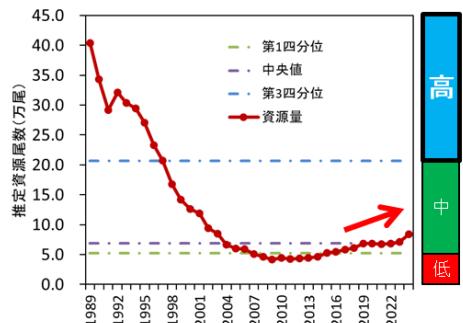


図1 アカアマダイの推定資源尾数と推定資源量の推移

## 【委員会の提言】

- ・近年の資源量は緩やかな増加であるが、引き続き、資源管理協定及び資源回復計画を推進していくことが重要である
- ・現状の資源状態より、親魚量や加入の増加は期待できるが、環境変化等により、状況が変わることも考えられることから、今後も資源の動向に注視する必要がある

## 2 イセエビ



【2024年の漁獲状況】	
漁獲量	: 68.3トン
漁獲金額	: 345百万円
平均単価	: 5,060円/kg
【評価結果】	
資源の水準	: 「中位」
資源の動向	: 「横ばい」

写真2 水揚げされたイセエビ

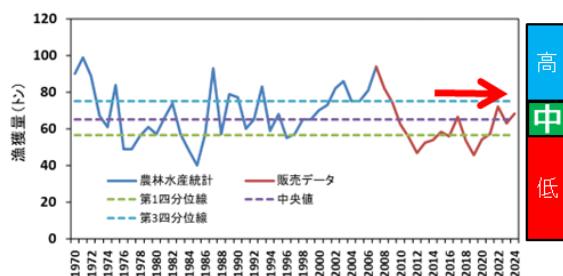


図2 イセエビの漁獲量の推移と動向

## 【委員会の提言】

- ・本種は沖合域からの移入により、本県沿岸域に加入してくると考えられることから、現行の資源管理措置を継続するとともに、加入量確保及び生残率の向上を目指す取り組みと、資源の効率的利用が重要である
- ・一部地域で取り組まれている藻場の保全及び稚エビ着生促進構造物等の設置が、その地区的漁獲量維持に貢献している可能性があり、継続的な活動が求められる

## 3 カサゴ



写真3 水揚げされたカサゴ

【2024年の漁獲状況】	
漁獲量	: 5.8トン
漁獲金額	: 4.8百万円
平均単価	: 842円/kg
【評価結果】	
資源の水準	: 「低位」
資源の動向	: 「横ばい」

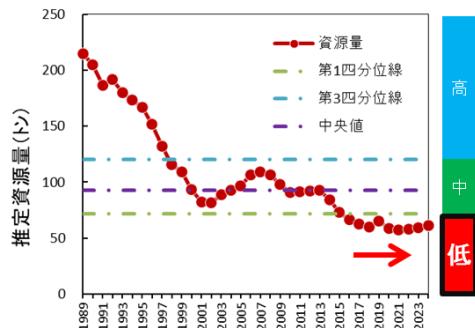


図3 カサゴの推定資源量の推移と動向

### 【委員会の提言】

- 近年、資源尾数・資源量は横ばいで推移していると考えられるが、資源レベルは低位にあるため、現行の資源管理措置を継続するとともに、漁獲及び資源状況の継続的な把握が必要である

## 4 マダイ



写真4 水揚げされたマダイ

【2024年の漁獲状況】	
漁獲量	: 63.6トン
漁獲金額	: 49百万円
平均単価	: 774円/kg
【評価結果】	
資源の水準	: 「高位」
資源の動向	: 「増加」

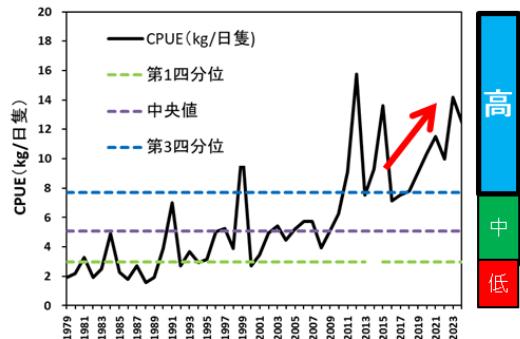


図4 マダイの資源量指標値(大型定置網 CPUE)の推移と動向

### 【委員会の提言】

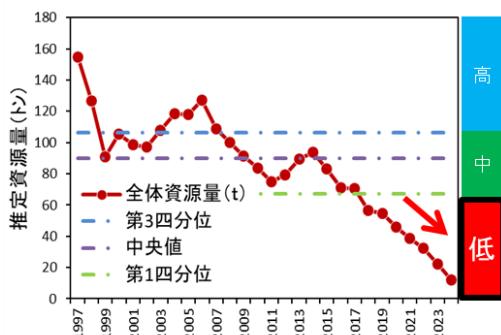
- 若齢魚の漁獲尾数は、1990年代後半から低い水準で推移している一方で、高齢魚の漁獲尾数は安定しており、近年本県で漁獲されているマダイは主に移入資源であると考えられることから、他海域の資源動向に注視していくとともに、現行の資源管理措置を継続していく
- 近年の資源レベル、資源動向ともに高水準であるため、資源の積極的利用が可能である

## 5 ヒラメ



写真5 水揚げされたヒラメ

【2024年の漁獲状況】	
漁獲量	: 5.4トン
漁獲金額	: 8.6百万円
平均単価	: 1,596円/kg
【評価結果】	
資源の水準	: 「低位」
資源の動向	: 「減少」



## 【委員会の提言】

- ・親魚量の減少や再生産成功率の低迷により、本種の資源量が低水準で推移していると推定されるため、現行の資源管理措置を継続するとともに、放流効果向上のため初期減耗要因の究明が必要である
- ・本県を含む太平洋南部海域の資源動向が上昇に転じたことから、資源動向をより注視する必要がある

今年評価した各種の詳細は、宮崎県水産試験場 HP (<http://www.mz-suishi.jp/>) に掲載しております。