

那珂川のコクチバスについて

水産科 2 年 青木優斗 大久保拓哉 吉津谷凧 鈴木拓也

1. はじめに

那珂川でコクチバスがどのような生活をしているか、県内の河川で何を食べているのかどのような成長をしているのかを調査しようとした。釣による採集を行ったがサンプルを多く収集することができなかったため、コクチバスの生態等について調べた。また、有効利用の可能性を探るため、サンプルのコクチバスを調理し、コクチバスの食用魚として味を確認した。

2. コクチバスの移入の歴史について

オオクチバスとともにコクチバスは赤星鉄馬により 1925 年日本に移植されたが、この時には定着しなかった。(表 1) その後、1990 年に長野県野尻湖や福島県桧原湖でコクチバスが相次いで発見された。現在は生息地を広げ、日本国内に広く分布する。那珂川水系で公式に初めて確認されたのは 2006 年だが、約 10 年程度で多くのコクチバスが生息している。

表 1. 那珂川周辺のコクチバスの移入史

西暦	事 項
1925	赤星鉄馬がオオクチバスと同時に芦ノ湖に移植
1990	長野県野尻湖で発見される
1990	福島県桧原湖で発見される
1990	福島県阿武隈川で発見される
1995	中禅寺湖で発見される(のちに駆除に成功)
1999	茨城県、桜川(利根川水系)で 1 個体確認された
2006	茨城県那珂川で 2 個体生息を確認

3. コクチバスが好むルアーについて

3.1 材料と方法

インターネットのブログで多摩川、鬼怒川、天竜川、阿武隈川、那珂川などの月別の釣果情報を見て、釣れたルアーを調査した。ルアーの種類として、トップウォーター系プラグ、クランクベイト、スピナーベイト、ワーム、その他の 5 種類に分類して計数した。シャッドについては、ミノー、クランクベイトと似た形状であり、ミノーもしくはクランクベイトとして計数した。

表 2. 季節、ルアー別釣果

多摩川、那珂川、鬼怒川、阿武川、などの川のスモール釣果ブログを参考に調査した。

ルアー 種類	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
トップ				1	7	8	43	57	8			
クランク				1	7	11	2	5	7	2		
ミノー				2	4	9	32	26	22	10		
スピナベ					1		2	1	1			
ワーム	2	2		5	12	8	6	7	15	18		
その他					1	4	2	21	1	2	1	
総尾数	2	2	0	9	32	40	87	117	54	32	1	0

3.2 結果

インターネットによる調査結果を表 2 に示す。季節ごとの釣果では、4, 5 月は産卵期あるため、魚の体力が低下していることが予想され、ワームでゆっくり誘う釣り方で釣果が上がっていることが多かった。

7, 8 月の夏は、流れがあまりないところではトップウォーター系での釣果が多かった。流れある場所では、ミノーやシャッド（シャッドはミノーもしくはクランクベイトとして計数されている）などでの釣果が多い状況だった。9, 10 月の秋は、水温が高いうちは流れの中をミノーで釣れるパターンが多かったが、水温が下がってくれるにつれ、ワームなので、細かい動きで誘う釣りが有効だとわかった。

3.3 考察

結果から、バスが一番釣れるシーズンは、初夏～初秋がベストシーズンだろうと思った。釣れるルアーについては、釣り人の好みで、釣果が偏っている部分も大きいと予測されるが、夏のトップウォーターが最も釣れるルアーだということがわかった。ワームについてはバスを釣る釣り人がワームを軽視している感じがあり、ワームで釣れた魚については詳しく記載していないことが多かったため、数が少なく計数されている可能性が高いと思われる。 トップウォーターで釣れない状況ではワームを使う事で、釣果を伸ばす事ができる可能性が高いと考えられる。

季節ごとの釣果では、4, 5 月はスポーニングシーズンに近い事もあり、魚の体力があまりなく、ワームでのゆっくり誘う形で釣れていることが多い感じがあった。 7, 8 月の夏は全体的にトップウォーターで釣れており、流れのなかではミノーでも釣れていることがわかった。 9, 10 月の秋は水温が高いうちは流れのなかをミノーで釣れるパターンが多かったが、水温が下がるにつれワームでのスローな釣りが有効だと分かった。 そして、冬期はほぼ釣れてないということが分かった。

4. 食材としてのコクチバス

4.1 材料と方法

サンプルとして釣ったコクチバスをイタリアン風と甘酢餡かけで調理した。コクチバスの身を 3 枚に下ろし、半身をイタリアン風、残った半身を甘酢あんかけに調理した。イタリアン風の材料は表 4 に示す。甘酢餡かけに使用した材料は表 3 に示す。



図 1 コクチバスの中華風甘酢餡かけ



図 2 コクチバスのイタリアン風

表3.コクチバスの中華風甘酢餡かけの材料

材料	分量
コクチバス	半身
片栗粉	適量
密ギ	適量
塩コショウ	適量
ニンニク	適量
酢	適量
醤油	適量
鶏がらスープの素	適量
調理酒	適量
魚醤	適量
砂糖	適量

表4.コクチバスのイタリアン風

材料	分量
コクチバス	半身
塩コショウ	適量
トマトソース	適量
ニンニク	適量
バジル	適量
オリーブオイル	適量

4.2 結果

コクチバスのイタリアン風はおいしく、パンなどに合いそうだった。甘酢餡かけはごはんにも合いそうで定食などで食べたかった。コクチバスの料理を食べた後、班員で他の川魚と味を比較した。5人中3人で、川魚の中で5位以内となり、比較的美味しい魚だと分かった。コクチバスはサンフィッシュ科の魚のため身質や骨の形や質感は海産のスズキ科の魚に近かった。

表 5, コクチバスの味を他の川魚と比較
～班員の好み別ランキング～

順位	青 木	大久保	吉津谷	鈴 木	佐々木
1位	ウナギ	アユ	ウナギ	アユ	ウナギ
2位	ナマズ	サケ	アユ	コクチバス	アユ
3位	アユ	ウナギ	ヤマメ	ウナギ	コクチバス
4位	イワナ	カジカ	イワナ	カマツカ	シマドジョウ
5位	コイ	ヤマメ	コクチバス	ヤマメ	ヤマメ

4.3 考察

スモールマウスバスはスズキ科の魚に近い味で、脂も十分あって美味しかった。火を通して身は固くなりすぎず、比較的調理しやすい魚種だと考えられた。他の川魚に比べ骨が硬く捌きにくい、味は他の川魚に負けない味だった。若い釣り人は釣った魚を食べる人は少ないが、那珂川には普段から川魚を調理して食べる文化が比較的残っているため、そういった地元の人が美味しい魚と認識して積極的に漁獲することで、爆発的な増加を抑える漁獲圧をかけ続けることが那珂川の生態系を守るうえでは重要ではないかと思った。

5. 阿武隈川におけるコクチバスの繁殖状況について

この図は国土交通省東北地方整備局で出している「阿武隈川の侵略者たち」という資料を改変して引用したものである。阿武隈川は1990年にスモールマウスバスが確認されている川だが、発見から約20年後には河川で採集される30%以上がコクチバスになっている。那珂川は2006年から約10年である。10年後には今よりはるかに多くのコクチバスが那珂川で見られるようになることが予想される。全国でも外来魚を駆除に成功した例は極わずかで、那珂川のコクチバスを完全に駆除することは不可能に近い。これからは、美味しい魚としてキャッチ&イートで他の魚と同じく漁獲圧をかけていくべきだと私たちは考える。私たちはバス釣りは好きだが、バスしか釣れない那珂川は良くないと思うので、そうならないためにも、コクチバスについてもっと学ぶことができたらと思った。

表6. 阿武隈川における調査によって捕獲された魚類の比率

国土交通省東北地方整備局「阿武隈川の侵略者たち」を改変して引用				
	国産魚	コクチバス	オオクチバス	ブルーギル
平成6年	99.5	0.0	0.4	0.1
平成11年	99.1	0.1	0.4	0.5
平成16年	93.1	2.7	1.9	2.4
平成17年	85.4	10.9	2.0	1.7
平成18年	92.4	6.8	0.0	0.8
平成19年	79.7	12.0	5.5	2.8
平成20年	69.2	23.8	3.9	3.1

6. 今後の課題について

今回は釣による採集を行ったが、なかなかサンプルをそろえることができなかった。サンプル採集を行うためには4～10月に集中して効率的に採集する必要がある事がわかった。効果的なルアーも大まかにわかったので、今後の参考にしたい。

コクチバスの生態について調べた結果、那珂川のコクチバスは今後増加する可能性が高く、生息域も現在よりも上流域まで広がる可能性がある。現在も、漁協などによって駆除活動が行われているものの、繁殖を抑えるほど十分とは言えない。

条例でブラックバス類のリリースは禁止されているものの、河原でコクチバスの死骸を見ることは少ない。釣り人の多くは釣りあげたブラックバス類を殺すことは少ないのが現状だろうと予測される。有用魚種は人による漁獲圧がかけられ続けているが、コクチバスに関しては十分な漁獲圧が掛けられていないと考えられる。

現在はブラックバス＝特定外来生物であり、特定外来生物＝害魚＝悪い魚という扱いになっているため、イメージが悪く日常で食用にすることはほとんどない。しかし、外来魚という括りでいえば、ニジマスやギンザケなども外来魚である。特定外来生物であるコクチバスは生態系に害があるだけで食べても十分おいしい魚である。那珂川のコクチバスは美味しく食べられる魚として認知してもらい、在来魚並みの漁獲圧を掛け続けることで、人間も含めた生態系として、那珂川の魚のバランスを取る必要があるのではないかと私たちは考える。