

釣り人専門官レター

1. 太平洋クロマグロ管理状況：

各地で採捕停止命令が発出されています。全国の状況は、水産庁 HP「遊漁の部屋」で確認してください。水産庁から遊漁者に対して「全国の漁業者は、資源状況が悪化している太平洋クロマグロの資源管理に取り組んでいます。漁業者がクロマグロ漁を自粛したり、クロマグロ採捕禁止命令が発出された水域で、間違っただクロマグロを釣った場合は、魚を弱らせないように注意して素早くリリースしてほしい」と協力を依頼しております。



2. 太平洋クロマグロ漁業枠の配分、大企業にかたより？

“漁業枠の配分が、大企業・大漁協にかたより、沿岸零細漁業に十分な配分が無かった。”との記事を見ましたが、水産庁の見解は？（釣り人からの質問）
⇒水産庁の見解は、以下の通りです。

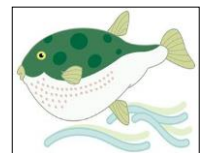


「我が国において、クロマグロは沿岸漁業から沖合漁業に至るまで、全国各地の多くの漁業者が活用する資源です。このような資源の管理を行うにあたっては、関係漁業者に対して等しく努力を求めることが基本と考えております。しかしながら、漁獲枠の配分にあたっては、2015 年の上限枠設定当初から過去の漁獲実績を基本として計算しつつも、近年の操業実態を考慮し、特に沿岸漁業に対して手厚い配分を行っている所です。」

(回答：川上賢治釣り人専門官 1/29 PC メールにて)

3. フグ食中毒発生：

愛媛県より、釣り人が関連するフグ食中毒について連絡がありましたので情報提供いたします。1月8日(火)に、知人が釣ったフグ(種類不明)をもらい、調理して喫食(フグ皮の味噌汁)。食中毒症状がみられましたが、現在は快方に向かっています。



－ 無資格者のフグ料理は厳禁 !! －

フグは、有毒部位の喫食により死亡するおそれがあるため、食べることができるフグの種類・その部位・漁獲海域が食品衛生法等により定められています。フグの毒化の程度は、海域・季節・個体によって異なり、近年、雑種化や雌雄判別が困難である等有毒部位が不明の個体も確認されており、素人による判断、調理(処理)は非常に危険です。フグの処理(有毒部位を除去する行為)を行うには、各県フグの取り扱いに関する条例に基づく「フグ取扱者」の免許が必要です。自家消費を含めて、有資格者以外はフグの処理を行ってはいけません。