てんぐさ伊豆諸島周辺海域

評価対象種：テングサ類（伊豆諸島海域）

令和７年４月

資源の水準と動向「低位・減少」

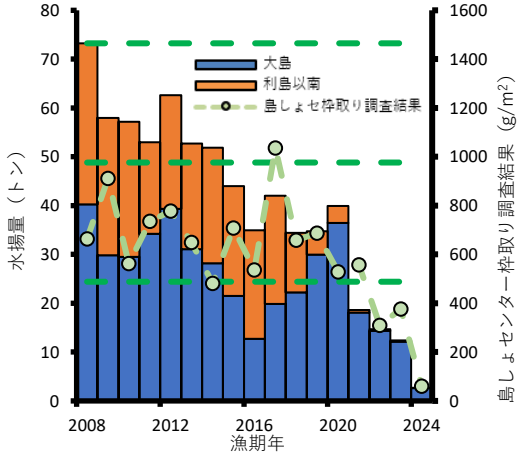

図１ 水揚量の推移

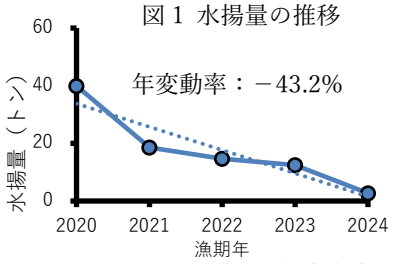

図２ 水揚量の年変動率

2008 年以降の伊豆諸島海域におけるテングサの水揚量（乾燥重量）は、2008 年以降減少傾向で最新の 2024 年は最大であった 2008 年の 73 トンの 3%程度まで減少している（図 1）。

特に、近年は利島以南での水揚量が減少しており、2020 年以降は大島の水揚げが全体の 9 割以上を占めている。直近 5 年間も減少傾向にあり、2020 年から 2021 年にかけては 1/2 以下に大きく減少し、2023 年から 2024 年にかけては 1/4 以下に大きく減少した（図１～２）。参考値として掲載している「島しょ農林水産総合センターが大島内の複数地点で行った漁期前枠取り調査結果（1 m² 方形枠内の着生量）の平均値」も水揚量との差異はあるが、2017 年以降緩やかな減少傾向にある（図１）。

本資源評価票の資源量指標値は水揚量とした。2024 年における資源の水準は、水揚量が最大値となった 2008 年の 73 トンの 1/3 未満である 2.7 トンのため「低位」とした（図 1）。

資源の動向は、直近 5 年間の水揚量から算出した年変動率が－43.2%であり年間 5%以上の減少となったため「減少」とした（図 2）。

生態学的特性（マクサ）

○分布・回遊：北海道西岸から南西諸島の低潮線付近～水深 20 m の岩礁域に生育する[1、2]。

○年齢・成長：八丈島のマクサでは生長適温は 18～28 ℃とされ、生長期は１～５月とされている[3、4]。大島で実施した幼体の追跡調査では、11 月に 0.3 cm であった平均藻長が、翌年 7 月には 8.8 cm まで生長していた[5]。

○成熟・産卵：配偶体（有性）と四分胞子体（無性）の同型世代交代及び栄養繁殖を行い、培養下の果胞子体は採苗後 3 ヶ月で果胞子嚢を形成する[2、6、7]。成熟期は夏季とされるが夏季以外にも胞子の放出が確認されており、伊豆大島では１年を通して成熟藻体が採取できることがわかっている[8、9]。

○被食関係　：ウミガメ類、腹足類、ウニ類、魚類などにより摂餌される[3]。

東京都におけるテングサ漁

○漁業：マクサ、オオブサ等が漁獲され、真水で洗ったものを天日干ししてから出荷している。

○漁法：潜水漁業等により漁獲される。

○管理：東京都漁業調整規則において採捕禁止期間の設定（11～3 月）が設定され、第一種共同漁業権行使規則において、漁場管理委員会により口開け・口止め期間を決定し操業期間を制限する他、漁具・漁法の制限、栽培区の設定等を定めている。また、スポアバッグの投入、築磯漁場の造成及び施肥の実施にも取り組んでいる。

東京都

1）大野正夫．1987．テングサ類．徳田廣・大野正夫・小川久朗（著）．海藻資源養殖学．緑書房，東京，pp.183-192
2）吉田忠生．1998．テングサ．新日本海藻誌．内田老鶴圃，東京，pp. 628－642
3）駒澤一朗．2017．八丈島産マクサの生長におよぼす温度の影響．藻類，65：1-5
4）駒澤一朗・高瀬智洋・田中優平・早川浩一．2012．八丈島におけるマクサの生長と成熟におよぼす黒潮流路変動の影響．水産増殖，60（2）：169-177
5）高瀬智洋・滝尾健二・木本巧・山口邦久．2012．伊豆大島におけるマクサのスポアバッグの投入時期の検討．水産増殖，60(2)：179-187
6）東京都島しょ農林水産総合センター．2010．海藻の苗を作り、育てる（有用海藻の種苗生産）．平成 22 年度主要成果集
7）藤田大介．2012．テングサ．渡邉信（編）．藻類ハンドブック．株式会社 NTS，東京，pp. 617-620
8）藤田大介．2004．テングサ類．大野正夫（編）．有用海藻誌．内田老鶴岡，東京，pp.201-225.
9）東京都島しょ農林水産総合センター．2010．スポアバッグでテングサをはやします（より効果的なテングサ藻場造成に向けた技術開発の取り組）．平成 22 年度主要成果集