

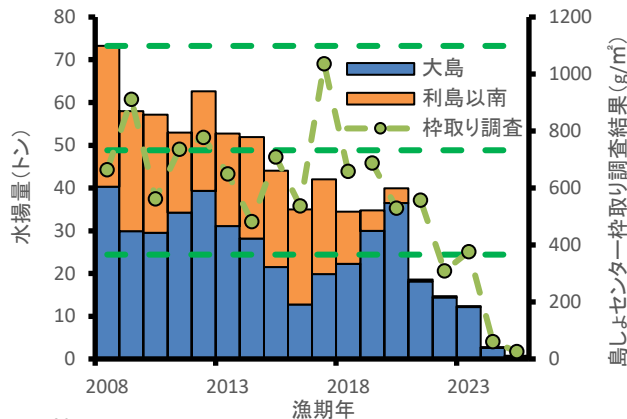
てんぐさ伊豆諸島周辺海域

評価対象種：テングサ類（伊豆諸島海域）



令和8年4月

資源の水準と動向「低位・減少」



伊豆諸島海域におけるテングサの水揚量（乾燥重量）は、2008年に最大値の73トンとなったが、その後は減少傾向である（図1）。

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採取り調査結果（1m² 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。2025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0.8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-48.6%であり年間5%以上の減少が見られたため「減少」とした（図2）。

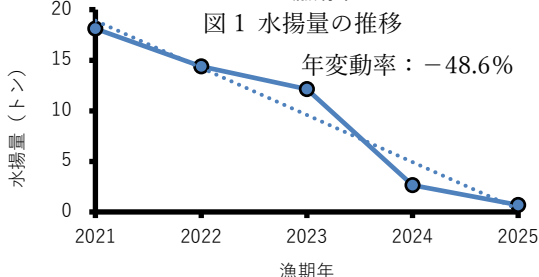


図2 水揚量の年変動率

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20m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0.3cmであった平均藻長が、翌年7月には8.8cmまで生長していた⁵。
- 成熟・産卵：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^{6、7}。
- 被捕食関係：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（11～3月）が規定され、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ほか、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。

- 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) 駒澤一郎. 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) 駒澤一郎・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) 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.
- 7) [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生やします \(より効果的なテングサ藻場造成に向けた技術開発の取り組み\). 平成 22 年度主要成果集.](#)