

「マアジ」～東シナ海はマアジの本場～



マアジ測定風景

これまでの3回は、キダイ、ぐち、がつつと底魚（主に底層に分布する魚）を紹介してきましたが、残り3回は、浮魚（主に表・中層を遊泳する魚）を紹介します。

浮魚の代表はあじ・さば・いわし類で、主にまき網漁業で漁獲されます。底魚のように種類は多くありませんが、いずれも漁獲量が多く、日本中の食卓でお馴染みの魚です。このうちマアジはスズキ目アジ科に属する魚です。アジ科魚類のうちマアジに近い仲間には稜鱗（「ぜんご」、あるいは「ぜいご」と呼ばれる硬い鱗）がありますが、マアジはこの稜鱗が大きく、側線の全体にわたって存在しているという特徴があります。「あじの開き」は日本の朝食の定番になって

いますし、刺身、たたき、塩焼き、煮付け、唐揚げ（南蛮漬け）、練り製品の原料と、何にでも向く魚です。小さくても味が良いため、その年生まれの小型の魚も重要な漁獲物になっています。

マアジは、日本中の比較的暖かくて浅い海（200m以浅）に生息します。あまり知られていませんが、このような海は太平洋側には少なく、東シナ海から日本海西部にかけて多くなっています。したがって、東シナ海から日本海西部にかけてが、日本近海のマアジの主要な分布域であり、漁獲量も太平洋側よりもずっと多いのです。つまり、マアジの本場は東シナ海と言えます。

東シナ海におけるマアジの主な産卵場は、九州西岸、東シナ海中中部、東シナ海南部と考えられていますが、このうち、冬季の東シナ

海南部での産卵量が非常に多いことが最近わかってきました。そこで、ここで産まれた卵や仔稚魚が海流によってどのように運ばれ、生き残るかを解明することがマアジの資源動向を予測する上で非常に重要となっています。東シナ海の魚類の多くは、中国や韓国などのお隣の国々も盛んに漁獲しますが、マアジはその分布域が比較的我が国寄りであるため、我が国の漁獲量の方が多い魚種です。我が国にとって重要なマアジ資源の再生産機構（次の世代が生み出される仕組み）を解明するとともに、どのように管理するかを明らかにすることが、今後の課題だと考えています。

（西海区水産研究所 時村 宗春）



あじ塩焼き



あじ刺身

料理写真提供＝脇山 順子（長崎の味研究グループリーダー）

Q



あんじいのおさかなクイズ

実在する魚はどれ？

1. カラス

2. スズメ

3. ツバメ

「いかめし」は遠い海からやってくる？

ニュージーランドスルメイカ いか釣り調査



ニュージーランドスルメイカと「いかめし」



漁獲されたイカは、このように冷凍保存されます

皆さん、「いかめし」は好きですか？北海道の名産でスルメイカの胴の中に、もっちりとしたごはんが詰まっています。とてもおいしいお惣菜です。ですが、原料として使われているイカには日本近海のものではないものもあると言ったら驚くでしょうね！

実は、「いかめし」などのイカを使ったお惣菜には、ニュージーランドスルメイカが原料として多く使われています。煮ても軟らかく、おいしいイカですが、名前の通りニュージーランドの海にすむイカで、日本のスルメイカとは違う種類です。

かつて日本のいか釣り漁船は、このニュージーランドスルメイカをたくさん獲っていました。今でもこのイカはたくさんいるのですが、昔と比べてイカの値段が安くなった一方、漁船を動かす経費が高くなったり、ニュージーランド周辺で漁をするには現地法人との合弁方式しか認められておらず、手続きが難しくなったりしたため、それを獲る漁船はすっかり減ってしまいました。

そこで当センターでは平成14年から5年間、大型いか釣り漁船の第八白嶺丸を使って、今のニュージーランドの漁場が日本の

いか釣り漁船にとってどれぐらいの価値があるのかを調べました。

調査の結果、イカが分布する水温、よく獲れる場所や時期などが明らかになりました。また、獲ってきたイカは良い値段で取引され、ニュージーランドのまわりで、今でも十分採算の合う漁業ができることが確認されました。

現在は十分に利用されていないニュージーランドスルメイカですが、この調査の結果を活かし、これからも日本の漁船がニュージーランドで操業を続けることができれば、私たちはずっと、安心して「いかめし」を食べることができるというわけです。

これから「いかめし」を食べるときには、遠いニュージーランドの海や、そこでイカを獲る人たちのことも想像してみてください。ひと味もふた味も違うと思いますよ。

(開発調査センター 高山 剛)



調査に使用した大型いか釣り漁船



自動いか釣り機フル稼働中



TOPIC

ハモの仔魚に餌を 食べさせることが出来ました



水揚げされたハモ

ウナギやアナゴやハモの仔魚（稚魚になる前の段階）はレプトケファルス幼生と呼ばれ、見た目が見た目が親とは全く違って、透明で柳の葉のような形をしています。このタイプの仔魚の飼育は難しく、前号で紹介したようにウナギで実験室レベルの飼育が成功しているだけです。

ウナギの仔魚に餌を与える方法は、一般的な魚と違い仔魚の「負の走光性」（光を当てると逃げる性質）を利用したもので、「上か

ら光を当てる」→「仔魚が光から逃げて水槽の底に集まる」→「底に撒いた餌と出会う」→「摂餌する」という順序です。

志布志栽培漁業センター（鹿児島県）では、レプトケファルス型魚類の種苗生産技術の開発のため、ハモの初期飼育試験を行っていますが、ハモをこの方法で飼育しても、最長で日齢 11 で全て死亡し、成長もしませんでした。

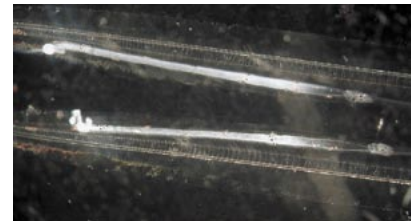
原因は、ハモの「負の走光性」がウナギのように強くないことでした。明りを点けても仔魚が水槽の底に逃げず、餌と出会うことができずに死んでしまうのです。そこで仔魚の行動観察を行った結果、光を強くすることで、底へ逃げる仔魚の割合が高まることわかりました。

この結果を応用し、照度をこれまでの 10 倍にして飼育試験を行ったところ、多くの仔魚が底に

集まるようになり、最長でふ化後 43 日、最大で全長 25mm（給餌開始時は 11mm）まで飼育することが出来ました。これで、少し条件を変えるだけで、ハモにもこの飼育方法が応用できることが示唆されました。今後、さらに飼育条件を検討して、初期飼育成績の向上を図りたいと考えています。（志布志栽培漁業センター 加治 俊二）



ふ化後 5 日目のハモ仔魚



消化管内に餌を取り込んでいます



あんじいの
おさかなクイズ



答え

カラス

標準和名の一部分に鳥の名前が付いているさかなは、スズメダイやツバメウオ、ヒバリガイやムラサキインコなど、数え切れないほどたくさんいます。カラスと名の付くさかなだけでもカラスガイ、カラスガレイなど 10 種類以上

ます。

カラスは東シナ海や黄海に棲んでいる、トラフグと非常に近いフグで、姿形も似ていますし、味もトラフグに負けないほどおいしいさかなです。遺伝的にも近いので、トラフグとの交雑種と思われるものもよく見つかります。

トラフグとは、尻びれが白いか黒いかで見分けられ、名前の通り、尻びれの色が黒いのがカラスです。また、背中の色もトラフグより黒い色をしています。

鳥のカラスの標準和名はハシブ

トガラスなどですから、さかなのカラスとは違いますが、シマアジやウミスズメのように、さかなと全く同じ標準和名の鳥もいます。しかし同じ名前だからと言って、必ずしも姿形や色が似ていると言うことはないようです。

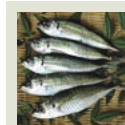


トラフグより色黒の「カラス」



おさかな瓦版 No.18 (平成 19 年 8 月発行)

編集：独立行政法人 水産総合研究センター 広報室 発行：独立行政法人 水産総合研究センター
〒220-6115 神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-3-3 クイーンズタワー B15 階
TEL. 045-227-2600 FAX. 045-227-2700 ホームページ <http://www.fra.affrc.go.jp>



表紙：マアジ

写真提供＝脇山 順子（長崎の味
研究グループリーダー）



独立行政法人
水産総合研究センター

NEWS LETTER

おさかな瓦版

No.18
2007.8



シリーズ：東シナ海のさかなたち

第4回「マアジ」

～東シナ海はマアジの本場～

「いかめし」は遠い海からやってくる？
ニュージーランドスルメイカ いか釣り調査

ハモの仔魚に餌を食べさせることが出来ました

あんじいの
「おさかなクイズ」

