



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.24
2008.8



シリーズ：瀬戸内海のさかなたち

第4回「キジハタ」

書籍で知る日本の水産

ななうらたいりょうはんじょうのづ
『七浦大漁 繁昌之圖』—鯨捕りの浮世絵

世界初！ズワイガニの大量生産に成功！

あんじいの
「おさかなクイズ」



キジハタ



キジハタの成魚



ふ化直後の仔魚



ふ化後 28 日目の稚魚

キジハタは、本州中部以南の瀬戸内海、日本海、朝鮮半島南部から中国、台湾あたりまで分布する小～中型のハタ科魚類です。潮通しのよい岩礁地帯に棲んでいて、エビ、カニなどの甲殻類や魚類などを好んで食べ、大きいものは全長 50cm くらいになります。九州では一般的にハタの仲間をアラと呼び、キジハタは長崎地方でアカアラと呼ばれていますが、キジハタの学名 *Epinephelus akaara* はここから付けられたと言われています。

瀬戸内海ではアコウとも呼ばれ、白身で非常に美味しく、刺身や煮付け、鍋物などの高級食材として珍重されます。特に、魚を丸ごと使って贅沢に炊き上げる「アコウめし」の絶妙な味わいは、本家の「鯛めし」にも勝るとも言われています。

キジハタは他のハタ科魚類と同様に性転換することが知られていて、幼魚の頃はオス、メス両方の

特徴を持ち、最初はメスとして成熟します。そして、概ね体長が 30～40cm に達する頃にメスからオスに性転換します。

統計上、他のハタ類などと一緒に扱われるため、はっきりした漁獲の変動はわかりませんが、昔に比べて資源は減少しているといわれ、栽培漁業などによって資源を増やす取り組みが、水産総合研究センターをはじめ、西日本の各府県で行われてきました。

ふ化したばかりのキジハタの仔魚の大きさは 1.5～1.9mm とマダイなどの一般的な魚に比べて非常に小さいため初期飼育が大変

難しく、また途中で発生する病気などのため大量に稚魚を生産することは困難でした。しかし、技術開発が進展し、徐々にこれらの問題が解決され、近年では各機関で 10 万尾単位の稚魚を生産することが可能になって来ました。

そして、これらの稚魚を使った放流試験が各地で実施されるようになり、以前に比べて漁獲が増えつつあるとの声も聞かれるようになりました。

資源が減少して、瀬戸内海で“まぼろしの魚”といわれたキジハタが、復活する日も遠くないのかもしれない。

(業務推進部 丸山 敬悟)



姿づくり



煮つけ

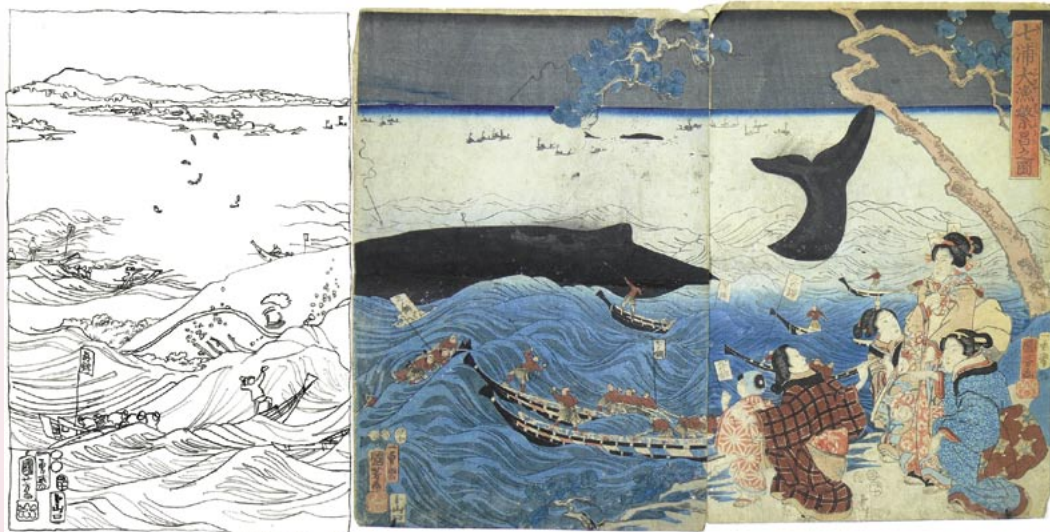
(写真提供：愛媛県今治市「海宿 千年松」)

シリーズ第10回「書籍で知る日本の水産」

ななうらたいりょうはんじょうのつ
『七浦大漁繁昌之圖』—鯨捕りの浮世絵

（一勇齋国芳画 山口屋藤兵衛版 嘉永6（1853）年 大判錦絵三枚続）

（左一枚は当センター欠損のため横写）



七浦大漁繁昌之圖

「鯨一頭捕れば七浦が潤う」—鯨は大きいだけではなく、鯨肉のほかにも鯨油、骨、鬚など余すところなく利用できる貴重な海の恵みでした。タイトルにある「七浦」とは具体的な地名というよりも、このことわざが元になったように思われます。

とはいうものの、やはりどこの海で鯨捕りをしていたのかは気になるところです。日本人と鯨との関わりは大変古く、貝塚からも鯨の骨が発見されており、江戸時代には各地に捕鯨基地が点在していました。有名などころでは和歌山県太地や千葉県勝山、高知県室戸、長崎県生月島などがあり、どの地域でも「鯨組」という大きな組を作り、たくさんの鯨船で船団を組んで鯨を捕り、捕った鯨

の加工などもしていました。また鯨塚を建て鯨の供養もしました。

この絵が描かれた幕末のころは、大網に鯨を追い込んで絡め、動けなくなったところを鉗で突く「網取法」や、突船で鯨に近づいて鉗を突いて仕留め、鯨が沈む前に曳航のための縄を通す「突取法」といった捕鯨法がありました。鯨を追う勢子船（突船）の極彩色の装飾は、鯨をおどす目的のほか、こうした危険な漁の中で船の見分けを付けやすくするためだとも、漆を塗ることで速力をあげるためだともいわれています。

さて、浮世絵の作者である一勇齋（歌川）国芳（1797-1861）は江戸日本橋の生まれで、洒落っ気があり闊達な江戸っ子気質だったと伝えられています。この作品にも、豪胆な構図と色彩鮮やかな勢子船（突船）や見物の女たちが、国芳らしく豪快に表現されています。捕鯨法もより豪快な「突取法」で、大きな鬚鯨を描いたようです。左の1枚には、よく見ると鯨の潮吹きと一緒に小魚が吹き上げられていて洒落っ気もあります。

（文：鈴木 信子 写真：大野 あゆみ 中央水産研究所）

お知らせ

千葉県立安房博物館の企画展で当センターの『七浦大漁繁昌之圖』が展示されています。

企画展「房総の捕鯨」（期間：平成20年7月19日～9月7日）

URL：<http://www.chiba-muse.or.jp/AWA/>

Q



あんじいのおさかなクイズ

実在する魚はどれ？

1. トノ
2. ヒメ
3. ワカ



世界初！ズワイガニの大量生産に成功！

ズワイガニは越前ガニ、松葉ガニなどとも呼ばれ、日本海の冬の味覚として有名です。しかし獲りすぎなどのために減ってしまい、漁獲量は20年前の1割以下になっています。このため稚ガニを放流して資源を回復させようと、1960年代から飼育の研究が行われてきました。しかしズワイガニを卵から稚ガニまで育てることは非常に難しく、孵化したゾエアが約2カ月かけて3回の脱皮を繰

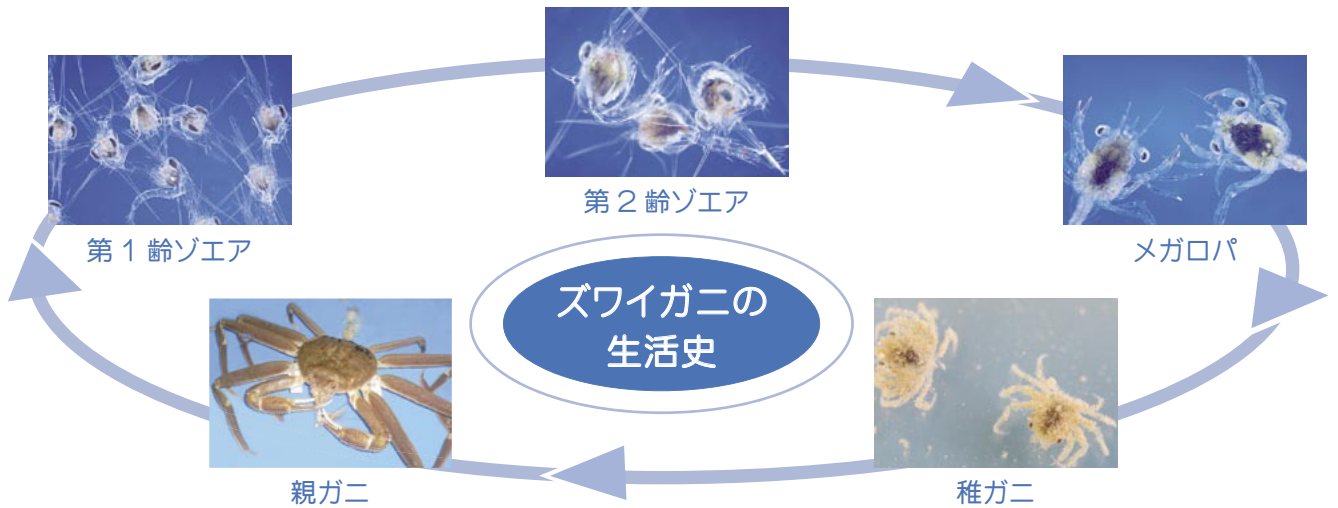
り返すうちにほとんど死んでしまい、稚ガニまで成長するのはごくわずかでした。

そこで、ゾエア期の飼育水温や餌などの飼育方法を見直し、2005年には10万尾規模のメガロパを生産する技術を開発しました。続いて、小型水槽でメガロパから稚ガニまでの生残向上に取り組んで適切な水温などを明らかにし、この成果を大型水槽に応用したところ、本年5月

に世界で初めて大量生産の目安である1万尾を超える18,366尾の稚ガニを生産することができました。

今後は安定的に稚ガニを量産する技術を開発し、できた種苗を使ってこれまで謎の多かったズワイガニの生態解明や放流試験などに取り組み、ズワイガニの資源増大に繋がりたいと考えています。

(小浜栽培漁業センター 山本 岳男)



A あんじいの おさかなクイズ



答え
ヒメ

ヒメはヒメ目ヒメ科に属するさかなで、東北地方以南の日本各地や東シナ海からフィリピンにかけてのやや深い海に生息しています。大きさは最大でも25cmぐらいにしかなりませんが、金色と赤、白などの色に染め分けられた

からだはヒメという名前にふさわしく優雅に見えます。

身は美味しいと言われますが、小骨が多いためか鮮魚として出回ることはほとんど無く、カマボコやちくわなどの原料の「すり身」として利用されています。

写真を見ていただくと、背びれと尾びれの間「脂びれ(膜だけでスジがないひれ)」を見つけることができます。脂びれを持つ魚として有名なのは「さけ・ます」

の仲間ですが、実はヒメの仲間やハダカイワシの仲間、アユなどのキュウリウオの仲間、ピラニアなどのカラシンの仲間も持っているのです。からだの形も、棲んでいるところも違うこれらのさかなの進化にどんな共通点があるのか、興味深いところです。

