

おさかな瓦版 No.17 がつつ

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産総合研究センター 公開日: 2024-03-01 キーワード: 作成者: 水産総合研究センター メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2000253



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.17
2007.6



シリーズ：東シナ海のさかなたち

第3回 「がつつ」 ～頭は堅いが人気者～

赤い宝石を取り戻そう

量産化への第1歩、シラスウナギ
年間100尾台生産の段階へ

あんじいの
「おさかなクイズ」



「がつつ」～頭は堅いが人気者～



カナド



オニカナガシラ



ツラナガソコカナガシラ



ソコカナガシラ



カナガシラ



ヒメソコカナガシラ

第3回は、「がつつ」を紹介します。「がつつ」とは長崎地方のホウボウ科カナガシラ属魚類の総称であり、「がつつ」以外に「かな」、あるいは「がしら」とも呼ばれます。いずれの呼称も頭部が骨の板で覆われて堅いことが由来だと考えられます。

前号で紹介した「ぐち」は河川の影響の強い浅海域に多い魚でしたが、「がつつ」はそれより沖合のやや深い海域に多い魚です。東シナ海には、カナガシラ、イゴダカホドリ、ツラナガソコカナガシラ、カナド、オニカナガシラ、ヒレホシカナガシラ、トゲカナガシラ、ソコカナガシラ、ヒメソコカナガシラ、ヒレナガカナガシラの10種が生息しており、吻棘ふんきょく（上顎の前にあるとげ）の形や、胸鰭むなびれの模様など

で見分けることができます。

もっとも大型でかつ商品価値の高い種はカナガシラで、漢字で金頭と書かれたりします。以西底びき網漁業により、黄海で最盛期には5千トン漁獲されていましたが、最近では東シナ海・黄海の漁業や調査船による調査でも、全く漁獲されないほど激減してしまいました。おそらく獲りすぎが原因だと思われます。現在は、東シナ海の陸棚縁辺に分布する、カナド（表紙）やツラナガソコカナガシラが東シナ海の主要な漁獲物になっています。

「がつつ」はいかつい顔の魚ですが、味は上品で、刺身、塩焼き、吸い物、煮付けと何でも美味しい魚です。長崎では、特に節分の時期に珍重されており、カナガシラを金の頭に見立て、「とっぼいか」

と呼ばれるケンサキイカ、あるいはヤリイカを巾着（財布）に見立て、金に困らぬようにとの庶民のささやかな願いを込めて、両方を併せて煮て食べる風習があります。そのため、節分の時期には価格が急騰するそうです。長崎以外の地域では、歯が丈夫になるように、あるいは丈夫になるようにとの願いを込めて、赤ちゃんのお食い初めのメニューに載ったり、母乳の出がよくなるようにと食べられたりする風習があるそうです。

このように人気者の「がつつ」ですが、頭が大きくて食べるところが少ないこと、カナガシラなどの大型の種が減少していることから、節分の時期以外は価格が低く、また漁獲された小型種の多くが利用されていません。以西底びき網漁業の復活のためにも、このような特色ある魚種の有効利用が図れたらと考えています。

（西海区水産研究所 時村 宗春）



がつつの煮付け

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

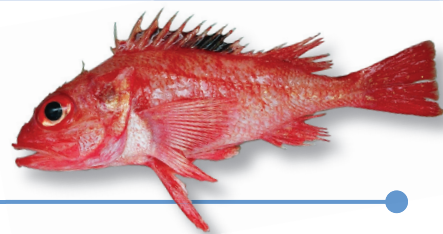
実在する魚はどれ？

1. マンジュウ

2. カステラ

3. コンペイトウ

赤い宝石を取り戻そう



獲れたキチジを船上で分別



分別したキチジを調査

皆さんはキチジという魚を知っていますか？関東以北の太平洋に生息していて、脂がのっているので煮付けにしても焼き魚にしても美味しく「煮ても焼いても食べるヤツ」なのです。地方によってキンキ、メンメ、アカジなど色々な呼び名はありますが、超高級魚で「北の海の赤い宝石」とも言われています。また、仙台名物の笹カマボコの原料としても使用されています。

そのキチジが今ピンチなのです。東北の沖合底びき網漁業におけるキチジの漁獲量は、40年ほど前は2,500トン程度ありまし

たが最近では200トン台にまで落ち込み、しかも魚体が小型化していて親魚になる前に獲られてしまっているのです。小さい子供のキチジをたくさん獲ってもあまりお金になりませんし、小さいキチジを獲ってしまえば資源が増えるわけでもありません(図1)。このままでは近い将来キチジがいなくなってしまう、獲っている漁師さん自身も困ってしまいます。

そこで当センターでは、岩手県の2そうびき沖合底びき網漁船を使用して体長10cm以下の小型魚が網から逃げられるように考えて設計した漁具を何種類か作り、そ

れぞれについて実際の操業に使用して漁獲データを集めました(図2)。その結果、小型のキチジが網から脱出できる割合が目標値を上回り、改良した漁具の効果があることがわかりました。また、他の魚の獲れ具合も調べ、開発した漁具がキチジ資源の回復に役立ち、漁師さんの収入にもあまり影響がないことを実証して調査を終了しました。

今後は、水産庁が取り組んでいる資源回復計画によって漁師さんが積極的にこの漁具を使い、小さいキチジを守って資源を増やしてくれることを期待しています。(開発調査センター 佐谷 守朗)

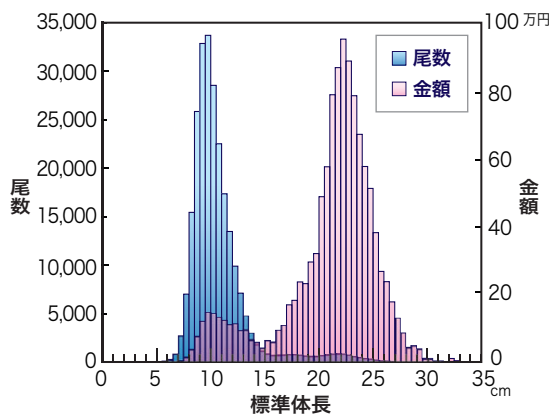


図1. 漁獲したキチジの体長と尾数・金額の関係

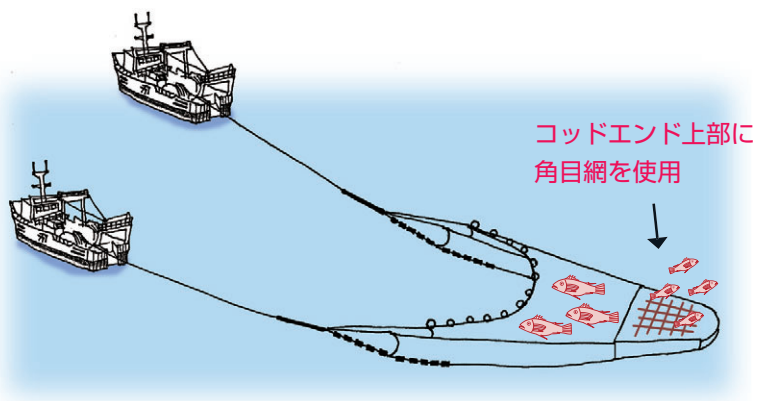


図2. 調査のイメージです (小型のキチジを角目から逃がします)



TOPIC

量産化への第1歩、シラスウナギ年間100尾台生産の段階へ

日本人はウナギ好きで、一人あたり年間4～5尾を食べています。そのほとんどは養殖魚で、全て天然のシラスウナギ（稚魚）を捕獲して大きく育てていますが、近年、稚魚の漁獲が不安定となり、人工的に稚魚を生産する技術の開発が期待されています。

水産総合研究センターでは、平成14年に養殖研究所において世界で初めて卵からシラスウナギまで飼育することに成功し、現在、その方法をベースに技術の改良に取り組んでいます。

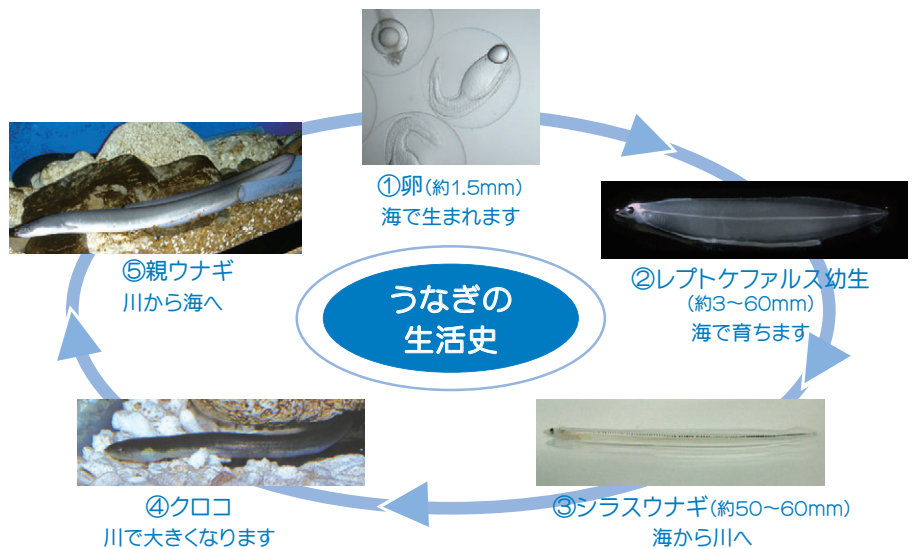
志布志栽培漁業センターでは、平成14年度からウナギの稚魚を生産する技術開発を開始しました。当初は親ウナギから産まれた卵の受精率やふ化率が低いことが問題となっていたため、水温、産卵時間、雄の選抜方法などを検討した結果、昨年度には受精率70%、ふ化率50%まで向上しました。

稚魚の飼育では、取り組みを始めてから3年目の平成16年度に8尾、翌年度には14尾をシラスウナギまで育てることに成功しました。そして昨年度は、卵の質が向上したことや、飼育容器の改良、飼育水や餌料の殺菌、飼育水への卵白添加などを試みた結果、初めて1機関で年間100尾台となる112尾のシラスウナギ生産を達

成しました。

このように、この5年間で量産への足掛かりが少しずつ見えてきました。しかし養殖に使われる億単位のシラスウナギを生産できるまでには、まだいくつもの高いハードルが残されており、これらを乗り越えるべく、一步一步技術開発を進めていきます。

(志布志栽培漁業センター 加治 俊二)



写真：「北光丸」平成18年第3次航海にて撮影

A あんじいの おさかなクイズ



答え

コンペイトウ

コンペイトウは、カサゴ目ダンゴウオ科に属し、全長12cmほどになる小型の魚で、北海道の周辺やベーリング海、アラスカ湾などの冷たい海に住んでいます。からだが球形に近く、コブ状の突起が



金平糖そっくりなコンペイトウ

たくさんあって、見た目がお菓子の金平糖そっくりなので、この名前がついたようです。通常は水深80～150mにいて、スケトウダラの調査などに混じって獲れることがあります。



横から見てもまん丸です

ちなみに、マンジュウという魚介類はいませんが、マンジュウイシモチという名前の魚やスベスベマンジュウガニという名前のカニはいます。海の中には、いろいろな名前の生き物がいるものですね。



おさかな瓦版 No.17 (平成19年6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：カナド

写真提供＝脇山 順子（長崎の味研究グループリーダー）