

おさかな瓦版 No.28 スジアラ

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/2000264



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.28
2009.4

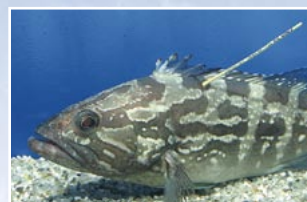


シリーズ：沖縄のさかなたち 第1回 「スジアラ」

クエの旅はどこまで？
～標識放流でわかる棲み場の範囲～

水産総合研究センターの叢書が2冊出版されました
「地球温暖化とさかな」と「守る・増やす溪流魚」

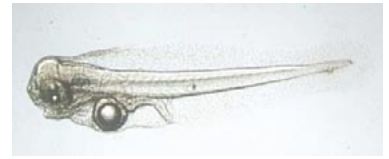
あんじいの
「おさかなクイズ」



スジアラ



容姿端麗なスジアラ



飼育が難しいふ化後2日目の仔魚



ふ化後35日目のスジアラ



ふ化後60日目のスジアラ

スジアラは南西諸島から西部オーストラリア、およびインド洋に分布するハタ科スジアラ属のさかなです。沖縄県ではアカジンと呼ばれ、三大高級魚のトップに位置付けられる最高級のさかなです。

ごく小さいうちは、どこにいて何を食べているのか不明ですが、10 cm以上では主に砂地のガレ場あるいはサンゴ礁域に棲んでいて、40 cm以上の大型になるとやや深めの岩礁域に移動してゆきます。エビ、カニなどの甲殻類やスズメダイなどの魚類を好んで食べ、大きいものでは全長1 m、体重10 kgほどになります。

アカジンという名前の由来ですが、アカは鮮やかな体色から来ていて、ジンは沖縄の方言でお金のことです。昔から、漁師にとって現金収入になる大切なさかなであったことが地方名からも分かるでしょう。英名は Leopard coral grouper (サンゴ礁の豹模様のハ

タ) あるいは Coral trout grouper (サンゴ礁のマスのようなハタ) などと呼ばれ、いずれも体色の美しさから名付けられています。

本種は綺麗な容姿で、一見観賞魚のようですが、上品な味の白身魚です。身の上品な甘みをそのまま楽しめる「刺身」や「にぎり寿司」が絶品ですが、その他にも甘口醤油で煮た「兜煮」や「煮付け」、沖縄定番の「マース（塩）煮」も素朴な味わいが堪能できます。中華風の甘酢あんかけや洋風のムニエルにしても美味しく、総菜から高級料理まで、幅広く利用できる

貴重なさかなです。

近年は漁獲量が減少しているため、沖縄県八重山漁業協同組合では昨年より35 cm以下のスジアラの水揚げを禁止して、資源の回復に取り組んでいます。また、水産総合研究センターでも養殖や放流などの、本種を増やす研究開発を推進しています。一刻も早くスジアラ稚魚の大量生産に成功し、スジアラが家庭の食卓に上るようになることを夢見ながら、研究開発に取り組んでいます。

(西海区水産研究所石垣支所 與世田兼三)



今や高級料亭でしかお目にかかれなくなったスジアラのお造り



中華風の甘酢あんかけ

クエの旅はどこまで？

～標識放流でわかる棲み場の範囲～



標識を装着したクエ

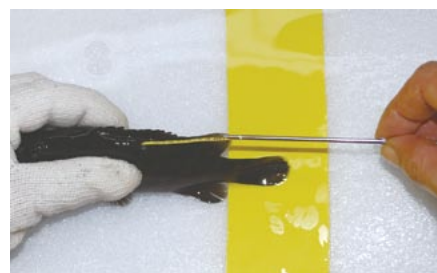
クエという魚をご存じですか？九州では「あら」と呼ばれて、大きいものでは体長1m、体重は30kg以上になります。1尾の価格が数万～数十万円にもなる超高級魚で、九州、四国、近畿地方などでは、地域振興や観光の目玉としても珍重されています。最近、テレビの料理番組や旅の番組にもしばしば登場する人気魚です。

五島栽培漁業センターで漁業実態を調べたところ、長崎県では1年間に数十～百トンのクエが漁獲され、水揚げも2006年にはおよそ4億円に達したことがわかりました。このように重要な資源を増やすため、五島栽培漁業センターではクエの栽培漁業技術開発に取

り組んでいます。これまでに行った放流試験では、岩場に棲み着いたクエは高い割合で生き残り、数年間はその場所で成長し漁獲されることがわかってきました。でも、クエは一生同じ場所に棲み続けるのか、季節の変化や成長に合わせて棲み場の範囲を拡げていくのかはよくわかっていません。そこで、体長約



標識を装着したクエを放流



標識をクエに装着しているところ

15cmのクエに写真のような黄色い標識を付けて放流後の移動範囲を調べることにしました。この標識には記号と番号が印字されていて、いつどこで放流されたのかわかるようになっています。そして、漁業や釣りなどで標識魚を発見した人が連絡してくれることによって、魚の移動範囲がわかるという仕組みです。

これを漁業実態調査と組み合わせることによって、どこでクエが漁獲され、どこの魚市場に水揚げされるのかがわかってきます。その場所がわかった段階で、次には放流した魚がどのくらい漁獲されるかという数を調べる調査を魚市場で行います。最終的には、いつ、どこに、どの大きさの稚魚を放流すれば、生き残りが高くなるのかを調べ、貴重な資源を効率的に増やす方法を確認していきます。

(五島栽培漁業センター 中川雅弘)



Q あんじいのおさかなクイズ
実在する魚はどれ？

1. ナスウオ
2. カボチャウオ
3. キュウリウオ



TOPIC

水産総合研究センターの叢書が
2冊出版されました

「地球温暖化とさかな」と 「守る・増やす溪流魚」



水産総合研究センターは調査や研究開発の成果をわかりやすくお伝えするため、市販本として叢書の出版にも力を入れています。このたび叢書を2冊出版しましたのでご紹介します。

『地球温暖化とさかな』（水産総合研究センター編著、成山堂書店出版）は、これまでの調査結果から「海」で、「現在」おこっている現象をベースに、進行し

つつある地球温暖化に伴って生じるサケやサンマ、スルメイカなど食卓でもお馴染みの魚への影響を研究者の視点で予測したものです。水産総合研究センターの最も得意とする分野での期待を裏切らない本です。

『守る・増やす溪流魚』（中村智幸・飯田遙編著、農山漁村文化協会出版）は、イワナやヤマメなどの溪流魚を守り、増やしていく技術を体系的にまとめたものです。

放流だけに頼った増やし方ではなく、産卵場を作ったり、釣り場のゾーニングを行ったりといった新しい手法が写真やイラストでわかりやすく解説されています。執筆には県の水産試験場の方など関係者に協力いただきました。

どちらの叢書も、「さかな」をこよなく愛する皆さまに、是非お手にとって読んでいただきたい本です。



A

あんじいの
おさかなクイズ



答え

キュウリウオ

キュウリウオはサケ目キュウリウオ科に属する海水魚で、日本では北海道だけに生息しています。ワカサギの近縁種で、キュウリウオも小さいうちは一見ワカサギのように見えますが、ワカサギが最

大 15cm 程度にしか成長しないのに対し、キュウリウオは 30cm にもなります。フライや天ぷらにするほか、塩焼きや刺身でも食べられます。名前の由来はキュウリの匂いがするからで、この匂いは体内の不飽和脂肪酸が分解されるときに発生します。

サケ目のさかなは、サケやアユなどのように海と川

を行き来する習性をもつものが多く、キュウリウオも普段は沿岸の浅い海を回遊していますが、初夏になると大群となって産卵のため川に上ります。その頃に川岸に立つと、キュウリの匂いがすると言われます。



おさかな瓦版 No.28 (平成21年4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：陸上水槽で採卵用に育成しているスジアラ親魚