

おさかな瓦版 No.29 シロクラベラ

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/2000265



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.29
2009.6



シリーズ：沖縄のさかなたち 第2回 「シロクラベラ」

生鮮メカジキを世に広める
～刺身でいける!! メカジキ～

あんじいの
「おさかなクイズ」

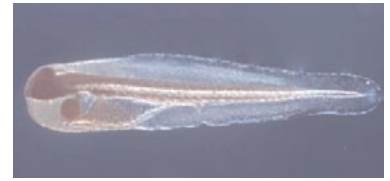


さかなと森の観察園に第27回「海とさかな」
自由研究・作品コンクールの優秀作品を展示しました

シロクラベラ



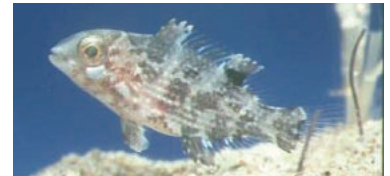
全長約 40cm の雌の親魚
右下は全長約 7cm の天然稚魚 (写真提供: 山田 秀秋)



ふ化直後の仔魚



ふ化後 30 日目の稚魚



ふ化後 60 日目の稚魚

シロクラベラは、鹿児島以南から西部太平洋にかけて分布する大型のベラ科イラ属の魚類です。沖縄県ではマクブと呼び、前号でご紹介したスジアラ（アカジン）について重要な地域特産種の一つです。

沖縄県石垣島ではまだ肌寒い3月頃に生まれ、ひと月程度の浮遊生活を経て、約1cmの稚魚となって岸近くの浅い藻場へやってきます。稚魚の頃から貝類が好物で、大きくなるにつれ、ガレ場（大小岩の転石地帯）やサンゴ礁のある沖合へと移動してゆきます。本種は、生まれたときから一定サイズまでは雌として大きくなり、全長約60cmに成長すると雄に性転換します。雄はドラえもんのようなおでこ

真っ青な体色が特徴です。大きいものは全長約1m、体重10kgにもなります。英名はBlack spot tusk fish（黒い斑点模様の牙のある魚）と呼ばれ、貝などをかみ砕く鋭い牙を持つことから名付けられています。

シロクラベラは、白身で上品な甘みがあり、とてもおいしいさかなです。「刺身」や「にぎり寿司」はいうまでもなく、甘口醤油で煮た「煮付け」や沖縄定番の「マース（塩）煮」は絶品です。また、洋風の「ムニエル」や「しゃぶしゃぶ」、「天ぷら」

などでもおいしくいただけます。

近年は乱獲や生息環境の悪化によって漁獲量が減少しています。水産総合研究センターでは、シロクラベラの資源回復を目指して、天然稚魚の生態調査や卵から育てた稚魚の標識放流調査（表紙）などを実施しています。放流したマクブが八重山漁協で水揚げされるのを待ち望んで、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）



シロクラベラのしゃぶしゃぶ
(調理：居酒屋まるさ)



シロクラベラのお造り
(調理：居酒屋ゆくい)
(写真提供：琉球新報社 花城 太)

生鮮メカジキを世に広める ～刺身でいける!! メカジキ～

メカジキは、カジキ類の仲間
で、スーパーなどでは普通、切り
身で販売されています。煮付けや
ステーキで食べたことがある方も
多いのではないのでしょうか？ 実
は獲りたての鮮度の良いメカジキ
は、刺身でもたいへんおいしい魚
なのです。

水産総合研究センターは、調査
船「海青丸」を使用して、メカジ
キなどを対象に漁獲後の鮮度を保
ち、付加価値の向上を実証する調
査を行っています。今回、宮城県
仙台市の皆さんに鮮度が良好なメ
カジキを提供することで、刺身と
してのおいしさを味わっていただ
き、その評判をうかがいました。

本年1月と3月に仙台市内の
みやぎ生活協同組合の数店舗で、
海青丸が漁獲したメカジキの刺身



メカジキの刺身の盛り付け例
(味はまぐろのトロに匹敵するという人もいる)
(撮影協力：築地魚河岸三代目「千秋」)

用商材の試食と試験販売を行い、
アンケート調査を実施しました。
その結果、約80%以上の方が「お
いしい」、「購入したい」という回
答でした。この試食販売で生鮮メ
カジキの刺身としての流通に手応

えを感じる事ができました。

これからもメカジキだけでなく
より多くのさかなのおいしさを皆
様に伝え、消費の拡大にもつなげ
ていきたいと思ひます。

(開発調査センター 小河 道生)



漁獲されたメカジキ



調査船「海青丸 (149 トン)」
平成 18 年 6 月に進水した次世代型近海はえなわ漁船



あんじいのおさかなクイズ

出世魚はどれ？

1. ブリ
2. スズキ
3. ボラ



TOPIC

さかなと森の観察園に第27回「海とさかな」自由研究・作品コンクールの優秀作品を展示しました

朝日新聞社・朝日学生新聞社が主催する「海とさかな」自由研究・作品コンクールは、小学生が、海とさかなと私たちの暮らしとのかかわりを様々な角度からとらえ、自然を科学しながら体験を通じて学び、子供らしい発想で研究・創作に取り組むことを応援する目的で昭和57年

から開催されています。

水産総合研究センターは、この趣旨に賛同して平成18年度から同コンクールを後援しており、優秀作品には「水産総合研究センター理事長賞」を授与し、コンクール終了後、作品をお借りして栃木県日光市にある当センターの広報施設「さかなと森の観察園」内の「お

さかな情報館」に展示しています。

4月1日からは、昨年度行われた第27回の「水産総合研究センター理事長賞」と「農林水産大臣賞」を受賞した4つの作品を展示しています。研究部門・創作部門とも、小学生らしい豊かな創造力や探求心を生かした見事な作品ばかりですので、是非見に来てください。

「さかなと森の観察園」ホームページ <http://www.fra.affrc.go.jp/nikko/>

研究部門



水産総合研究センター理事長賞
受賞作品「魚の年れい調査」(自由研究)
神奈川県小田原市立新玉小学校6年 垂水 深くん

創作部門



水産総合研究センター理事長賞
受賞作品「大好きな海と将来の夢」(作文)
東京都日野市立潤徳小学校5年 橋本 啓吾くん

A あんじいの おさかなクイズ



答え

すべての魚が正解!

ほとんどの皆さんが悩まずに正解にたどり着けたと思います。正解はいつも1つと思うと、迷ってしまいますね! おさらいの意味を

込めたのですが、今回は少し異なる問題でしたか?

ブリは呼び名が地方によって違い、太平洋側ではワカシ(ショッコ)、イナダ、ワラサ、ブリ、日本海や瀬戸内海ではフクラギ(ツバス)、イナダ(ヤズ)、ハマチ、メジロ、ブリと変わります。スズキはセイゴ(セツパ)、フッコ(ハネ)、スズキと変わります。ボラは、ハク、スバシリ、イナッコ、オボコ、

イナ、ボラ、トドと呼び名が変わります。江戸時代、日本橋の魚河岸の若者がボラのイナの背(鱧背)型に髪を結っていたことから、粋で威勢がよい様子を『イナセだねえ〜』といいます。時代劇などでお聞きになったことはないでしょうか? 「とどのつまり」は、ボラがいろいろ成長して名が変わり、最後はトドになっておしまいということからかきえています。



おさかな瓦版 No.29 (平成21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: シロクラベラの標識稚魚 (全長約10cm)

撮影: 西海区水産研究所 石垣支所 佐藤 琢