

おさかな瓦版 No.43 アカムツ

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産総合研究センター 公開日: 2024-03-05 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	<a href="https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2000371">https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2000371</a>



# おさかな瓦版

No. 43

2011.10

シリーズ：日本海のさかなたち 第4回

## アカムツ



ふーちゃんのトピックス

マスの採卵を体験してみよう！



ふっくんのなんでもコーナー

マグロはなにを食べているの？

# アカムツ ~ 日本海を代表する高級魚 ~



1. アカムツ (全長 40 センチ)

アカムツ (1) は大きな目を持ち、鮮やかな赤色をした魚です。形がムツという魚に似ていることから、アカムツという名前がついたといわれていますが、ムツのなかまではありません。日本海側の地域などでは“のどぐろ” (ワンポイント) と呼ばれています。

アカムツは北海道から沖縄にかけての近海にいて、特に山陰から九州にか

けて多くいます。子どもの時は水深100メートル前後、大きくなると水深200メートル前後の深いところにいます。東シナ海では水深620メートルから獲れたという記録もあります。

アカムツは小魚、エビ、カニなどを食べて育ちます。オスは3歳で20センチほどになり、メスは10歳で50センチまで育つものもいます。寿命はオスが5歳、メスが



あんじいのワンポイントアドバイス

あんじい：ありとあらゆることを知っているナゾのさかな仙人です

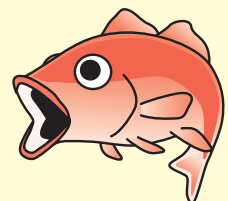
## のどぐろって？

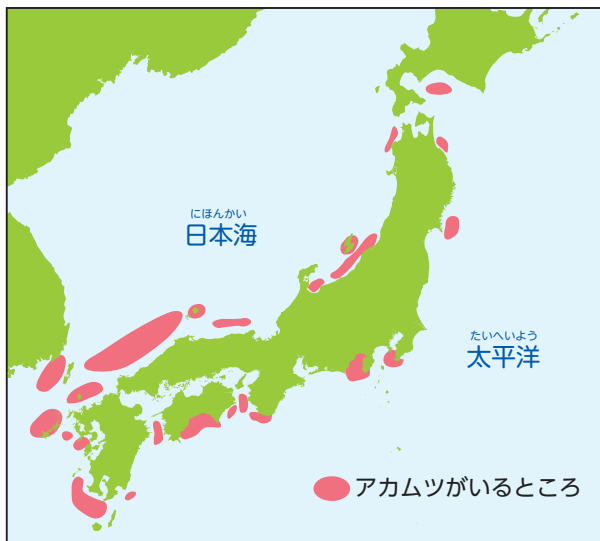
魚には、その地域だけで呼ばれている名前があるのじゃ。アカムツは、主に日本海側で“のどぐろ”と呼ばれておる。それは口を開けて中をのぞくと、のどが黒い色をしているからなのじゃよ。のどが黒い魚はほかにもおって、ユメカサゴやソウダガツオの仲間がそうじゃ。それらも地域によっては“のどぐろ”と呼ばれていたりするのじゃよ。



ひつくりした〜

くちをあけるとのどがまっ黒!!





アカムツがいるところ

10歳と考えられていて、メスのほうが長生きのようです。

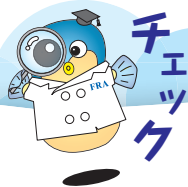
アカムツは「白身のトロ」といわれるほど脂がよくのっけていて、とてもおいしい魚です。煮付け（ 2）、焼きものなどで食べられることが多いですが、特に皮の部分をあぶった刺し身は、一口食べればだれもがびっくりするおいしさです。近年では獲れる数が減ってしまったので値段が上がり、大きいものでは1キロあたり10,000円を超える高級魚です。

獲れる数が減った原因をさぐるには、アカムツが海でどのようにくらしているのか調べるのが、大きな手がかりになります。しかし、子どもの時（ チェック）にどのように過ごしているか、海にどれくらいいるのかなど、まだわからないことが多いのです。水産総合研究センターでは、アカムツをこれからも食べられるように、子どもの時の生活や獲りすぎにならない量はどのくらいかなど研究をすすめています。また、小さいアカムツを獲らないように、漁をするあみの目の大きさや形などの開発もしています。

（八木 佑太）



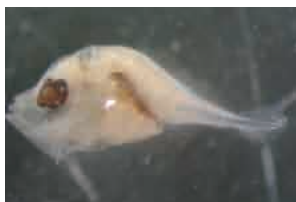
2. 煮付け



## アカムツの赤ちゃん子ども

魚にも卵からふ化した後に、人間と同じように赤ちゃんや子どもの時があります。

赤ちゃんはまだヒレが生えそろうていません。子どもになるとヒレが生えそろうて、すぐたも大人に似てきます。



アカムツの赤ちゃん  
(全長 3.4 ミリ)

ヒレはまだ生えそろうていません



アカムツの子ども

おとなに似てきたわ





# マスの採卵を体験してみよう!

11月12日(土)に中禅寺湖のすぐそばにある「さかなと森の観察園」で、マスの採卵が体験できるイベントを行います。

採卵体験のほかにも、ガイドのお話を聞きながら一緒に園内の植物を観察するなど盛りだくさんです。ご参加にあたっては、小学生以上のお子様と保護者と一緒に申し込みください。しめきりは10月29日(土)です。

くわしい内容や申し込み方法は、日光自然博物館のウェブサイトをごらんください。

日光自然博物館ウェブサイト ▶ <http://www.nikko-nsm.co.jp/>



過去の採卵体験の様子です

東京都の小学3年生からの質問です

## ふっくんのなんでもコーナー

どんどん質問してね。ぼくが答えるよ!

### Q マグロはなにを食べているの?

### A いろいろなものを食べるんだよ。

マグロの種類、年齢、すんでいる海によって違うけど、ニシンやサバやアジなどの魚や、イカやカニを食べたりするよ。クロマグロはこれ以外にもアブラツノサメというサメや、タツノオトシゴの仲間、海底にすnderるカイメンも食べていたという記録もあるよ。いろいろ食べないと大きくなれないんだね。



ふーちゃん



ふっくん

せんじんのもとで修行している研究員です

## おさかな瓦版 No.43 (2011年10月発行)

編集・発行：独立行政法人 水産総合研究センター

質問の送り先・お問い合わせ先：広報室

〒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B 15階

TEL. 045-227-2600 FAX. 045-227-2702

ウェブサイト <http://www.fra.affrc.go.jp/>

さかなやエビ、カニなどの水産動物や海藻のことでわからないことがあったら、広報室までハガキを送ってね。〈聞きたいことの内容〉〈学年〉〈住所〉〈名前〉を忘れずに書いてね。ふっくんが「なんでもコーナー」でお答えします。

表紙写真



新潟県岩船漁港に水揚げされたアカムツ