

おさかな瓦版 No.45 ブリ

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産総合研究センター 公開日: 2024-03-06 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/2000502



おさかな瓦版

No. 45

2012.2

シリーズ：日本海のさかなたち 第6回

ブリ



ふーちゃんのトピックス

しょうらい はかせ げいじゅつか
将来はおさかな博士？ それとも芸術家？



ふつくんのなんでもコーナー

あか そだ せいこう
メガネモチノウオの赤ちゃんを育てることに成功しました！

ブリ ~ 寒ぶりとブリおこし ~



📷 1. ブリ

ブリ(📷1)は北海道から九州までの海に広くいる魚で、特に冬の日本海で獲れる「寒ぶり」がおいしいといわれています。寒ぶりは新潟県の佐渡や富山湾などで獲れ、年齢は3歳以上、体重は6キロ以上の大きなブリです。中には15キロを超えるものもいて、大きくなればなるほど脂がのっています。照り焼きやぶり大根などいろいろな食べ方がありますが、寒ぶりはさし身が一番です(📷2)。

日本海にすむブリは、季節によって、いる場所がちがいます。水温が高い夏から秋

にかけては北海道のあたりまでにはいますが、水温が低くなる冬には南に移動し、3歳以上になった大人のブリは卵を産むために東シ



📷 2. ブリのさし身



あんじいの
ワンポイント
アドバイス

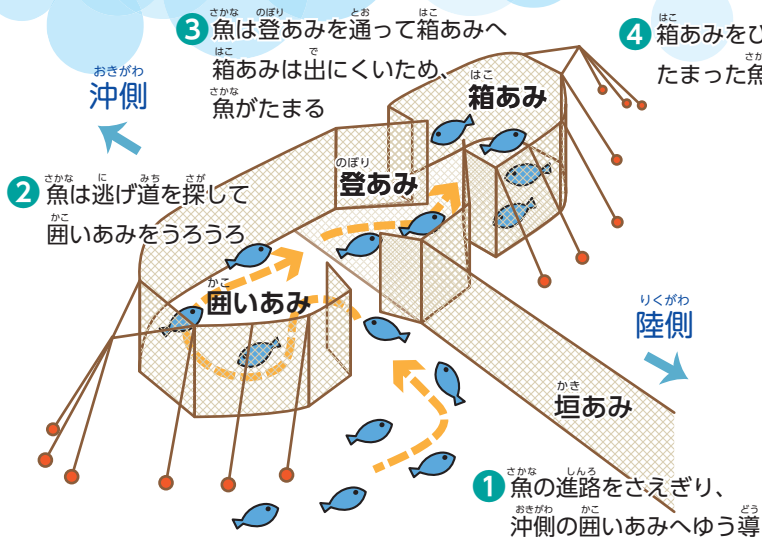
あんじい：ありとあらゆることを知っているナゾのさかな仙人です

ブリの子ども “もじゃこ”

日本海のブリは、東シナ海で3～5月に卵を産むのじゃ。やがて、ふ化した子どもは、ちぎれて海にたまたま海そうと一緒に九州の沿岸に流されてくるのじゃ。海そう(も)につくから“もじゃこ”と呼ばれるのじゃ。ブリ(ハマチ)の養殖は、このもじゃこをつかまえて大きく育てているのじゃよ。



ブリの子ども



定置あみのしくみ



3. 定置あみ漁の様子
とやまけんすいさんけんきゅうしょよていきょう
(富山県水産研究所提供)

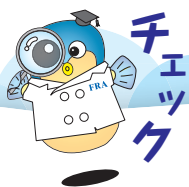
ナ海まで移動します (ワンポイント)。寒ぶりは、この南へ移動する間に定置あみ (、 3) で獲られます。

また、北陸地方では冬に鳴る雷を「ブリおこし」と呼んでいます。これは、雷が鳴るような天気が続くと水温が急に低くなるので、ブリの移動が活発になり、定置あみに大量に入るようになるといわれているからです。

ここ数年、ブリが増えていて、全国的に獲れる量が多くなっています。水産総合研究センターでは、なぜブリが増えたのか？、

獲るブリの大きさや量、場所をどうすれば、これからも減らないように利用しているのか？を考えています。

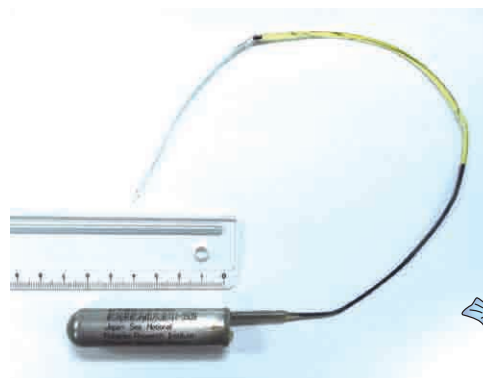
また、全国的に増えているブリですが、日本海の寒ぶりはあまり獲れない年もあります。そこで、海での移動と重要な関係がある水温などを調べるため、ブリにデータ記録そう置 (チェック) を取り付けています。このようにして、冬に定置あみでどれくらいの量が獲れるのか予測する研究もすすめています。(木所 英昭・田 永軍)



チェック

データ記録そう置

ブリの体に取り付けて、泳いでいた水深、水温を記録することができます。このそう置に記録されたデータを分せきすることで、どのようなところを泳いできたかがわかります。これによって、ブリにはいくつかの移動のしかたがあることがわかってきました。



このそう置がブリの泳いだところを教えてくださいませんか





ふーちゃんのトピックス

Fuchan's Topics

「さかなと森の観察園」

〒321-1661 栃木県日光市中宮祠 2482-3 ☎ 0288-55-0055
ウェブサイト ▶ <http://www.fra.affrc.go.jp/nikko/>

将来はおさかな博士？ それとも芸術家？

朝日新聞社と朝日学生新聞社が主催する第30回「海とさかな」自由研究・作品コンクールの表彰式が2011年12月10日に行われました。多くの応募作品の中から、東京都の永井美穂さんの自由研究「あさりのなぞ?」、千葉県の所澤樹生さんの絵画「海とさかなとわたしたち」が水産総合研究センター理事長賞に選ばれました。受賞作品は3月20日から栃木県日光市にある「さかなと森の観察園」で展示します。

自由研究



自由研究「あさりのなぞ?」

東京都 筑波大学附属小学校 2年生 永井 美穂さん

絵画



絵画「海とさかなとわたしたち」

千葉県市原市立姉崎小学校 6年生 所澤 樹生さん



メガネモチノウオの赤ちゃんを育てることに成功しました!

メガネモチノウオは別名ナポレオンフィッシュともいい、温かい南の海にすんでいます。大きくて青い姿をテレビなどで見たことがあるんじゃないかな。じつは中華料理では高級食材として使われ、とてもおいしい魚なのです。しかし、今では数が減ってきている上に、どんな生活をしているかなどもよくわかっていないので、ぜつめつしてしまうのではと心配されています。

今回、水産総合研究センターはメガネモチノウオに卵を産ませて、赤ちゃんを育てることに成功しました。さらに研究をすすめ、養しよくななどの技術の開発をしていきます。

ふっくんのなんでもコーナー

研究の成果を報告するね!



メガネモチノウオの赤ちゃん (大きさ12ミリ、産まれてから55日目)



メガネモチノウオ



ふーちゃん



ふっくん：あんじい仙人のもとで修行している研究員です

おさかな瓦版 No.45 (2012年2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



水揚げされた天然のブリ