

おさかな瓦版 No.48 ウナギ

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 (Ja): キーワード (En): 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/2000542

おさかな瓦版



No. **48**
2012.8

なつ 夏のスペシャル版
ばん

ウナギ



ふーちゃんのトピックス

『うなぎ・謎の生物』が発売されました！



ふっくんのなんでもコーナー

ウナギのうろこってどんなの？



ウナギ ~ 本当はナゾだらけの ふしぎな生き物! ~



📷 1. ウナギ (ニホンウナギ)



📷 2. ウナギのかば焼き

ウナギは細長く筒のような形 (📷 1) で、
腹びれがなく、体の表面がぬるぬるしてい
ます。変わった形ですが、れっきとした魚で、
うろこもあります (🐡 なんでもコーナー)。
日本にはニホンウナギ、オオウナギなどがす
んでいます。私たちが食べている (📷 2)
のはニホンウナギで、ウナギというとニホン
ウナギを指すのが一般的です。ウナギの仲間
には、アナゴ、ハモ、ウツボなどがいます。
川などにすむウナギの大きさは、大きい

ものでオスは 50 センチ、メスでは 60 ~ 70
センチ以上にもなります。夜行性で、昼間は
川や池にある石の間などや泥の中にかくれ
ています。なんでも食べる食いしん坊で、特
に魚、カニ、エビなどを食べます。

ウナギは池や川にすんでいます、一 生
の間に川と海とを行き来します (📷 1)。
大人のウナギは川を下って、日本から遠く
離れた海で卵を産みます (📷 2、🐡 ワン
ポイント)。海で育った子どもは、川にのぼ

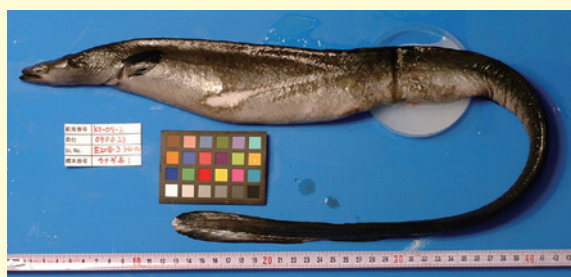


あんじいの
ワンポイント
アドバイス

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

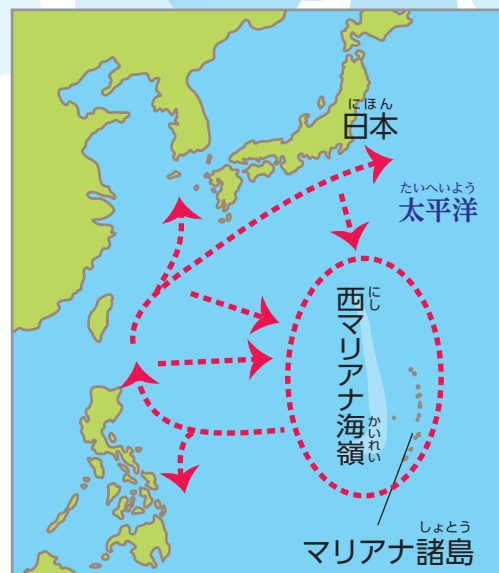
まるで深海魚みたいなすがた？

これはお腹に卵が入っていたお母さんウ
ナギじゃ。2009 年に日本から遠く離れた西
マリアナ海嶺の調査で見つけたのじゃ。お
腹がぷっくりふくれて、尾の方がとても細
いな。体も黒い色をしているな。





1. ウナギの一生



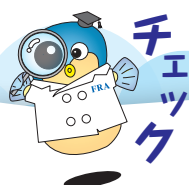
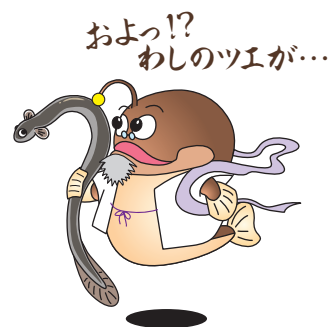
2. ウナギが産卵する場所

ります。川では5~10年生きるといわれています。しかし、海で何年生きるか、どのようにして帰ってくるかなど、まだよく分かっていません。

ウナギの赤ちゃんは大人の姿とまったく違い、透明で柳の葉のような形をしています。この赤ちゃんを「レプトセファルス」とよび、もう少し大きくなり、親ウナギと同じ形で透明な子どもを「シラスウナギ」とよびます。今、わたたちが食べているウナギは、天然も養殖もすべてこの天然のシラスウナギが大きくなったものなのです。

2010年、水産総合研究センターは世界で初めてウナギの完全養殖に成功しました。完全養殖とは、人の手で育てたウナギから、卵を産ませ、卵、シラスウナギと育て、卵を産める親ウナギまで育てることです(チェック)。この研究には40年以上かかりました。

今は、養殖に必要なシラスウナギがたくさんできるような方法について研究をしています。

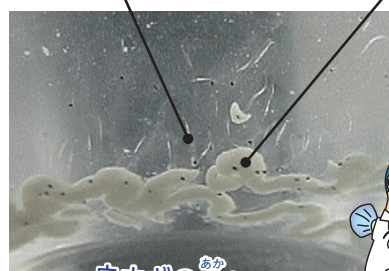


ウナギの赤ちゃんって何を食べて育つの？

赤ちゃんウナギを立派な親ウナギに育てるのは大変なんだ。そこで、赤ちゃんがよく食べるエサを長い時間をかけて研究し、今はサメの卵などをすりつぶしてまぜたものをあげているよ。このエサを水槽の底におくと、赤ちゃんはよく食べるんだ。たくさんエサを食べて大きくなって、卵をいっぱい産んでくれるといいね。

透明で黒い目が見えるのがウナギの赤ちゃんたち

白いものがエサ



ウナギの赤ちゃんはサメの卵を食べるんだ!?ビックリだね。





ふーちゃんのトピックス

Fuchan's Topics

『うなぎ・謎の生物』が発売されました！

謎の生物とされてきたウナギ。どこで生まれ、どのように育つのか？ 完全養殖は可能なのか？ 調理方法、産卵の謎から完全養殖の苦労話まで、ウナギのすべてが分かる本！

夏休みの自由研究や読書感想文に、読んでみてはいかがでしょう？

● 水産総合研究センター図書

うなぎ・謎の生物

出版：築地書館 価格：2,520円（税込み）
編者：虫明 敬一 著者：田中 秀樹ら



これを読めば
うなぎのナゾが
解けるのね！



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！



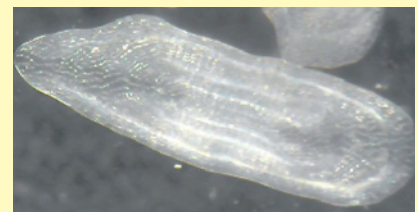
Q ウナギのうろこってどんなの？

A ひ 皮ふにうまっていて、見えないんだ。

右の写真を見てごらん。ウナギはツルツルして分かりにくいんだけど、ちゃんとうろこがあるんだよ。ただ、ふつうの魚と違い、うろこは皮ふにうまっているから、表面からは見えないんだ。うろこの大きさは約2ミリ。小さくて、食べても分からないんだ。皮ふをよく見るとウロコの形がすけて見えるから、機会があればよく観察してみてね。



ウナギの皮ふ（拡大）



ウナギのうろこ（約2ミリ）



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.48 (2012年8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



人工ふ化のウナギ
(写真：広報室 足立 純一)