水産研究・教育機構 機関リポジトリ
FRA Japan Fisheries Research and Education Agency Institutional Repository

おさかな瓦版　No.55　さめ類

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産総合研究センター 公開日: 2024-03-07 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/2001139

水産総合研究センター NEWS LETTER

おさかな瓦版

No. 55
2013. 9

シリーズ：世界のさかなたち 第7回

さめ類

ふーちゃんのトピックス

研究所に遊びに来てね！

ふっくんのなんでもコーナー

紅葉とともに色づき始める魚たちに会いにきて！

FRA Fisheries Research Agency

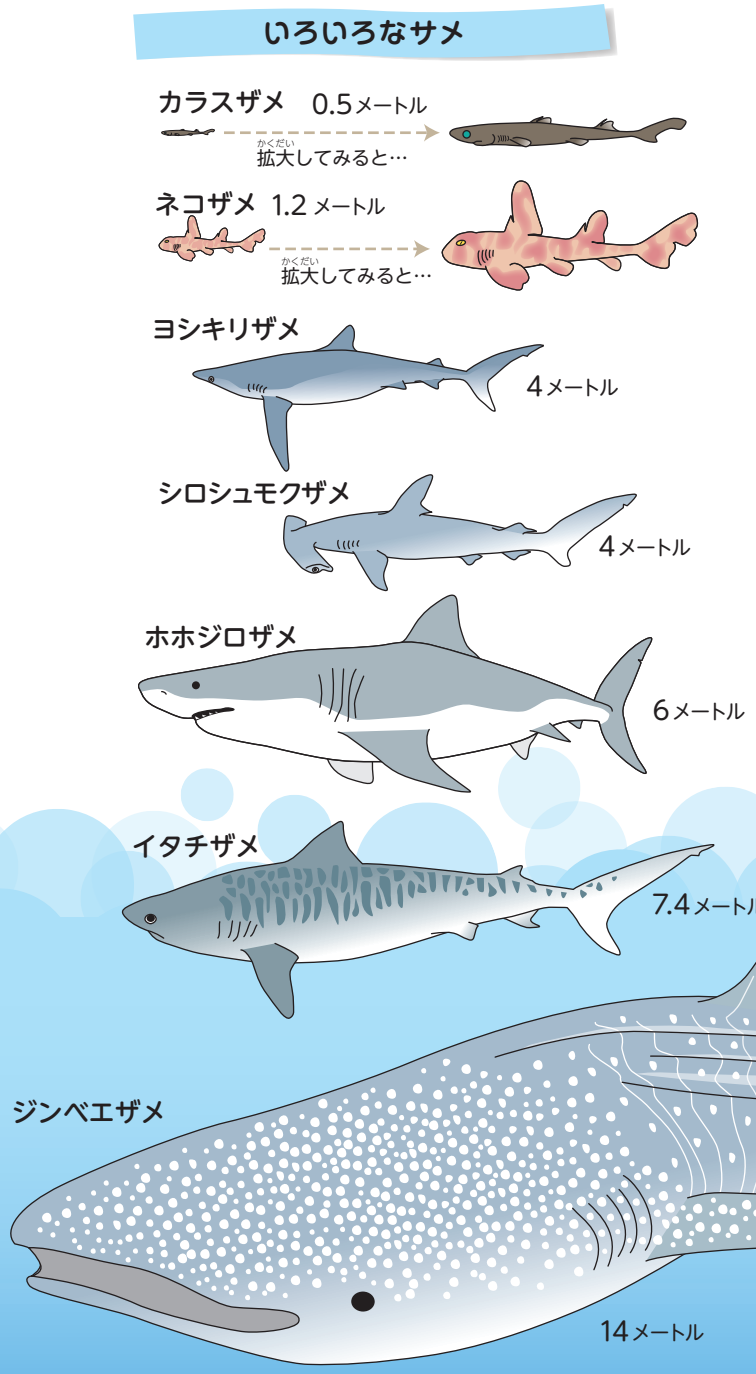
第7回

さめ類 ～こわいのばかりじゃない～

サメと聞いて、みなさんはどんな姿を思い浮かべますか？　ゆうゆうと広い海を泳ぐジンベエザメや、猛スピードで大きな魚を襲うホホジロザメなど、世界には約500種類のサメがいると言われています。狂暴なイメージをもつ人もいるかもしれませんね。でも、人を襲うホホジロザメ、イタチザメのような、危害を与える可能性のある種は全体の1割以下、ごく一部なのです。

サメは軟骨魚類という、体の骨の多くがやわらかい骨（軟骨）でできている魚の仲間です（わたしたちの耳や鼻の骨も軟骨です）。背骨や歯などは硬くなることがありますが、骨格のほとんどは軟骨でできています。また、エイも同じ軟骨魚類の仲間で、サメとエイには5～7対のエラ孔（呼吸器）があります。サメとエイは、エラ孔のある場所で見分けます。体のわきにあるのがサメ、おなか側にあるのがエイです（📷1）。

サメの形や生態は実にさまざまです。大きさ（全長）で見ても、ジンベエザメは最大14メートルにもなりますが、カラスザメの仲間は50センチです。すんでいるところも、外海の浅いところを活発に泳ぎ回るものもいれば、海底近くでじっとしているものもいます。熱帯の海が



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

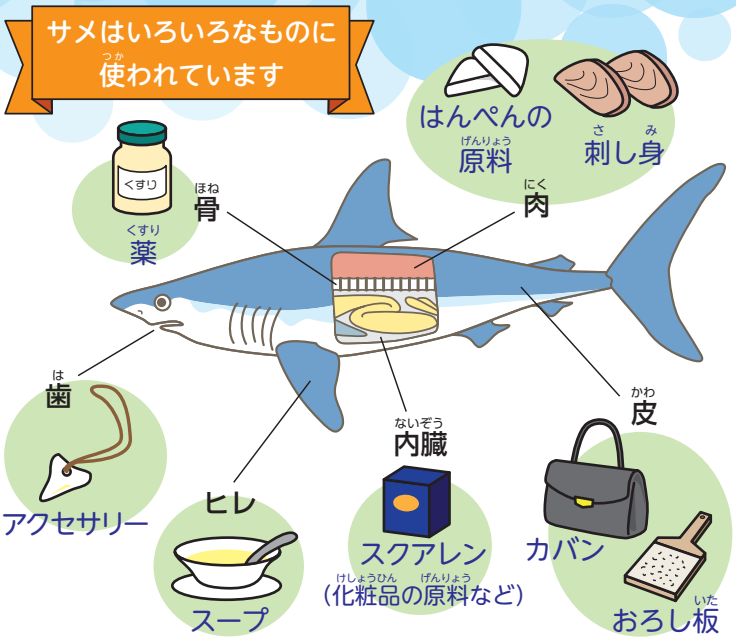
サメ＝フカ＝ワニ？

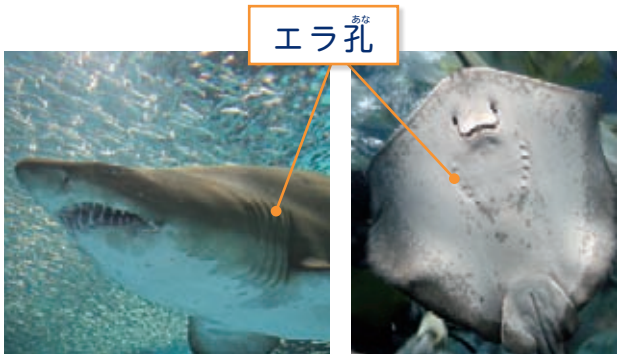
サメにはいろいろな呼び方があるんじゃ。関東、東北地方ではサメ、関西地方ではフカと呼ぶことが多いのう。中国地方ではワニと呼んでいる地域もあるんじゃ（「因幡の白ウサギ」に出てくるワニはサメのことだという説もあるんじゃよ）。ワニ料理といって、サメの肉を使った料理もこの地方ではおなじみじゃ。

好きなサメがいれば、冷たい亜寒帯の海が好きなものもいます。エサもいろいろで、多くは魚やイカを食べていますが、プランクトンや小魚が好きなもの、マグロやウミガメ、海鳥などなんでも食べるものもいます。

日本では、サメは昔からさまざまな形で利用され、人々の生活に役立てられてきました。宮城県の気仙沼漁港では、ヨシキリザメ、ネズミザメなどが水揚げされています。サメのヒレ（フカヒレ）を使った中華料理は有名ですが、実はヒレだけではなく肉も食べられています。時間が経つと独特のにおいがするため、多くは、はんぺんやかまぼこなどの原料になっていますが、最近では、においを取り除く技術が発達して、サメ肉のフリッターが給食で出されることもあります。ほかにも、内臓や骨は薬や化粧品の原料になります。皮はサイフやカバンに、また、皮のざらざらした部分はわさびおろし（おろし板）に利用されています。

サメは一度に産む子どもや卵の数が少ないため、たくさん卵を産む魚のように、短い期間で大量に増えることはありません。水産総合研究センターでは、サメの数を減らさずに利用していくために、漁獲されるサメの数や大きさを調べ、成長や繁殖などの生態について研究を行っています。　（仙波 靖子）

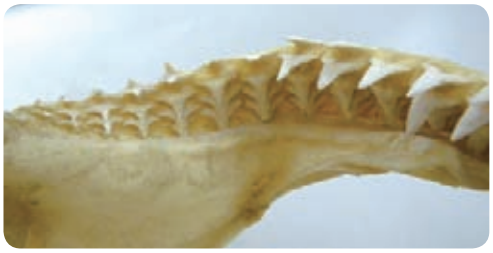




1. サメ（左）とエイ（右）のエラ孔
（写真提供：横浜・八景島シーパラダイス）

チェック　サメの歯　虫歯があってもだいじょうぶ？

サメの歯はあごの骨の内側で次々に作られ、古くなった歯は外側に押し出されて抜け落ちます。そして、新しい歯がベルトコンベアに乗って運ばれてくるように、内側から外に出てきます。歯の形は、食べているエサによって違うほか、オスとメスで違う場合もあります。サメの歯の化石が発見されることがあり、「天狗の爪」と呼ばれています。



サメの歯→

ギョギョ!!
歯が何列も
並んでいる！

ふーちゃんのトピックス
Fuchan's Topics

研究所に遊びに来てね！

前回に引き続き、研究所の一般公開のお知らせです。研究施設を見学できます。いろいろな体験コーナーもあるので、楽しみながら魚のことを勉強できます。

一般公開のスケジュール

10月 5日(土) 西海区水産研究所 亜熱帯研究センター（沖縄県石垣市）
ウェブサイト ▶ http://snf.fra.affrc.go.jp/

10月12日(土) 中央水産研究所 横浜庁舎（神奈川県横浜市）
ウェブサイト ▶ http://nrifs.fra.affrc.go.jp/

10月13日(日) 西海区水産研究所 長崎庁舎（長崎県長崎市）
ウェブサイト ▶ http://snf.fra.affrc.go.jp/

10月26日(土) 水産工学研究所（茨城県神栖市）
ウェブサイト ▶ http://nrife.fra.affrc.go.jp/

ふっくんの なんでもコーナー

「さけの里ふれあい広場」だより

紅葉とともに色づき始める魚たちに会いにきて！

『さけの里ふれあい広場』は、千歳川の上流、大自然のまっただ中にあります。ここではサケやサクラマスのほか、日本では珍しいベニザケを見ることができます。秋が深まると、遠い北の海から帰ってきた魚たちが鮮やかな紅色に変身していきます。運が良ければ、目の前でサケの産卵シーンに出会えるかも！　ぜひ遊びにきてね。

大きな魚たちに会えるのは、
この季節だけだよ！

北海道区水産研究所
『さけの里ふれあい広場』

〒066-0068
北海道千歳市蘭越９番
☎ 0123-23-2804

千歳駅、千歳IC（インターチェンジ）から支笏湖へ向かって車で約15分。

▶ ウェブサイト：http://salmon.fra.affrc.go.jp/youran/fureai/fureaihiroba.htm

ふーちゃん と 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

魚の国のしあわせ
水産庁の主唱する魚の国のしあわせプロジェクトに参加しています。

おさかな瓦版 No.55（2013年９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

ジンベエザメ
（写真提供：横浜・八景島シーパラダイス）