

おさかな瓦版 No.96 ブダイ

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2024-03-25 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 水産研究・教育機構 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2001531">https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2001531</a>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.





# おさかな瓦版

No. 96

2020.7

シリーズ：サンゴの海のいきもの 第2回

## ブダイ



ふーちゃんのトピックス

かさいりんかいすいぞくえん とくせつてんじ  
葛西臨海水族園で特設展示

魚が食べたい!! きみはおさかなエージェント



# ブダイ



スジブダイ

～きれいで白い砂浜の正体はブダイのウンチ？～

ブダイは色彩豊かな魚として知られ、群れで泳いでサンゴ礁を彩ります(ワンポイント)。日本では30種類以上確認されていますが、そのほとんどは、南西諸島や伊豆・小笠原諸島といった温かい海にすんでいます。沖縄ではイラブチャーと呼ばれ、身近な魚です。英語ではパロットフィッシュといわれま



カメラ 1 オウムのようなくちばしで糸状藻類の付着したサンゴをついばむハゲブダイ(メス)

す。パロットとはオウムのことで、「オウムのようないくちばしをもった魚」という意味です。

多くは草食性で、硬いくちばしで死んだサンゴの表面をかじり取り、そこに付着している藻類を食べます(カメラ1)。かじり取ったサンゴはのどの奥にある咽頭歯という硬い歯によって細かく砕かれ、ウンチとして排泄され



カメラ 2 ブダイの排泄



あんじい  
ワンポイント  
アドバイス

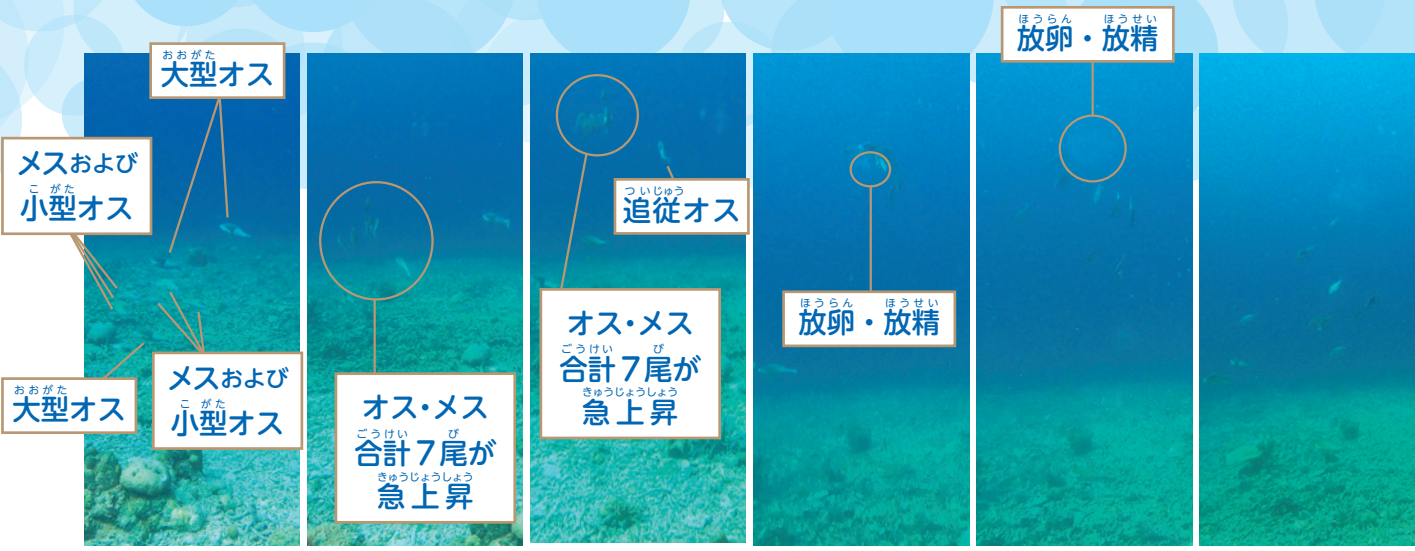
## 派手なブダイはオスだけ？

ブダイは、ほとんどがメスとして生まれるのじゃ。メスのまま成長して産卵するようになるが、さらに成長すると性転換してオスになるのじゃ。メスは茶系のじみな色をしておるが、オスは青や緑の鮮やかな色・模様に変身するぞ。派手で大きなオスは、メスにモテて、たくさん子孫を残すことができると思われておるのじゃ。

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



ハゲブダイのメス(上)とオス(下)

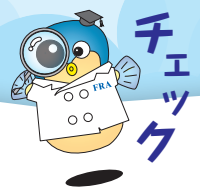


📷 3 スジブダイの集団産卵の連続写真

ます (📷2)。排泄されたサンゴの粉末は、やがてサンゴ礁域特有の白い砂浜になります。繁殖期は春から夏にかけてで、水の流れの速いサンゴ礁の斜面などで産卵します。オスとメスがペアになって産卵したり、たくさんのオスとメスが集団で産卵したりと、さまざまな組み合わせが報告されています(📷3)。産卵場にもぐって観察してみると、昼間の満潮時刻に合わせて産卵を行っていることがわかってきました。というのも、繁殖期には毎日見ることができる産卵の時刻が、1日約1時間ずつズれていくからです。そのほか、朝夕の6時ごろに産卵することもあります。

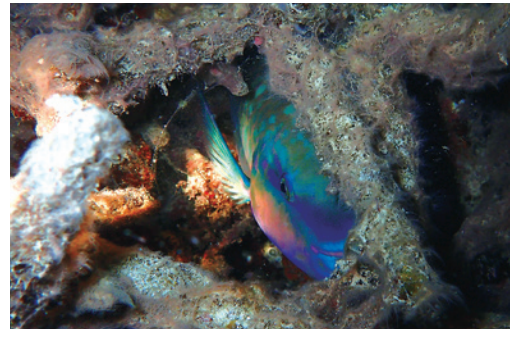
青や緑の体色を見ると意外かもしれませんが、おいしい魚です。沖縄県の沿岸でとれる魚類の中で、ブダイの漁獲量は常に上位です。身はふわふわしていて、マース煮(沖縄の塩煮)や沖縄風てんぷらとして食べると絶品です。

ブダイは、サンゴとともに関わりの深い魚です。サンゴはサンゴ礁生態系を支える基盤です。ブダイとサンゴのつながりを調べることで、よりよいサンゴ礁生態系の状態や、サンゴ礁域での水産物のあり方が見えてくると思います。(奥山 隼一)



## ブダイは寝袋を作って寝る

ブダイは、夜になるとサンゴの隙間に隠れて寝ます。まぶたがないので目は開いたままですが、夜、海に潜って近づいてライトを照らしてみても少々のことでは起きません。ブダイの中には、寝るときにエラから粘液を出して“寝袋”のような膜を作るものもいます。寝袋で体を包み込むことで、外敵や寄生虫から身を守っているといわれています。



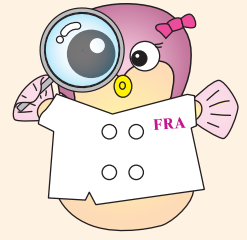
サンゴの隙間で寝るハゲブダイ(オス) うっすらと粘液の膜(寝袋)が見えます



ふーちゃんのトピックス

Fuchan's Topics

さかなをもっと知ろう!



# 葛西臨海水族園で特設展示!

## 魚が食べたい!! きみはおさかなエージェント

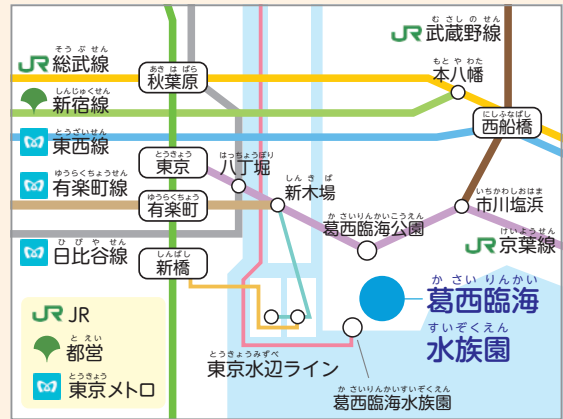
2020年7月16日から2021年1月26日まで、女子美術大学の協力により、葛西臨海水族園との共同企画による特設展示を行います。

私たちが普段食べている魚は、水産資源と呼ばれています。水産資源は、獲り過ぎないようにしたり、守ったりすることによって、これからも利用し続けることができます。

この特設展示では、完全養殖、資源管理、海の環境問題といったトピックスをとりあげ、私たちが魚を食べ続けるためにはどうしたらよいのか、どんな方法があるのかを、親子で楽しめるようなストーリー仕立てで紹介します。ぜひみんなで来てね。



葛西臨海水族園のガラスドーム



葛西臨海水族園のアクセスマップ

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染拡大防止のため、開催日程などを変更する場合もございます。最新情報は、東京スーネット葛西臨海水族園のウェブページ (<https://www.tokyo-zoo.net/zoo/kasai/>) をご覧ください。



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

### おさかな瓦版 No.96 (2020年7月発行)

編集・発行：国立研究開発法人 水産研究・教育機構

質問の送り先・お問い合わせ先：広報課

〒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、広報課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



ナンヨウブダイ(オス)



水産庁の主催する魚の国のしあわせプロジェクトに参加しています

リサイクル適性  
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。