

おさかな瓦版 No.114 マダコ

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2024-04-03 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	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2001585

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



おさかな瓦版

No. 114

2023.7



＼ みんな大好き /

マダコ



ふーちゃんのトピックス

子蔵さけまの森
さけま情報館

ど にち しゅくじつ かい かん
土日・祝日開館しています





みんな大好き

マダコ

おお
大きさ
やく
約60センチ

昔からみんなに愛される味

たこ焼きや刺し身、おすし、天ぷらなど、昔からいろいろな料理（1）で親しまれているマダコ。しかし、国内ではだんだんとなくなってきていて、輸入されるマダコの量も減っています。私たちは、いつまでもマダコが食べられるように、マダコを育てる研究をしています。

マダコは日本の沿岸にすんでいて、卵からふ化した子どものマダコは水中を泳いで生活

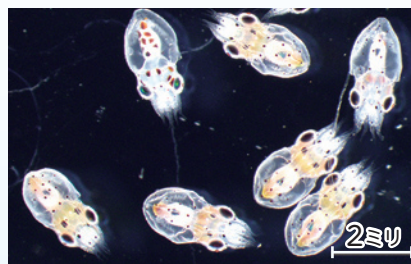


 1 たこ焼きとタコのおすし

します（浮遊期といいます）（2）。1か月くらいで海の底にくっつくようになり（3）、1年かけて成長し、大きいものは体長60センチ、体重2キロ以上になります。メスはオスから精子を受け取ると卵を産み、ふ化するまで卵を守って、ふ化が終わると死んでしまいます（ワンポイント）。

エサは子どものカニ

おとなのマダコは、貝や魚やエビ・カニをエサにしている、中でもカニが大好物です。



 2 ふ化したマダコ



あんじいのワンポイントアドバイス

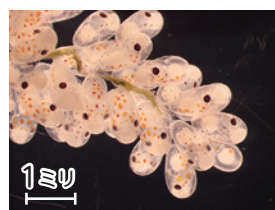
マダコのお母さん

メスのマダコは、卵を産む時期になると岩の穴などを巣にして、天井に10万粒ほどの卵を産み付けるんじや。それが藤の花のように見えるので「海藤花」とも呼ばれておる。

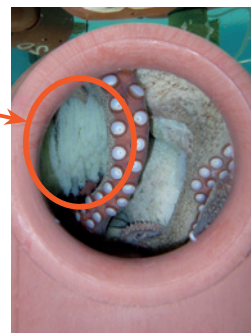
卵を産んだお母さんマダコは約1か月間、卵がふ化するまで、エサも食わず、新鮮な海水を卵に送り、卵を外敵から守り続けるんじや。卵から赤ちゃんがふ化すると、お母さんのマダコはその一生を終えるんじや。

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

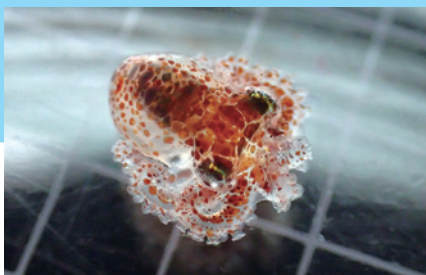
マダコの卵



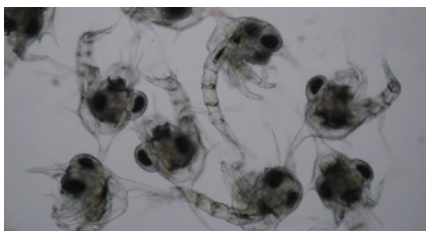
マダコの受精卵



巣の中で卵を守る
お母さんマダコ



🐟 3 ふ化後1か月で海底にくっついた子どものマダコ

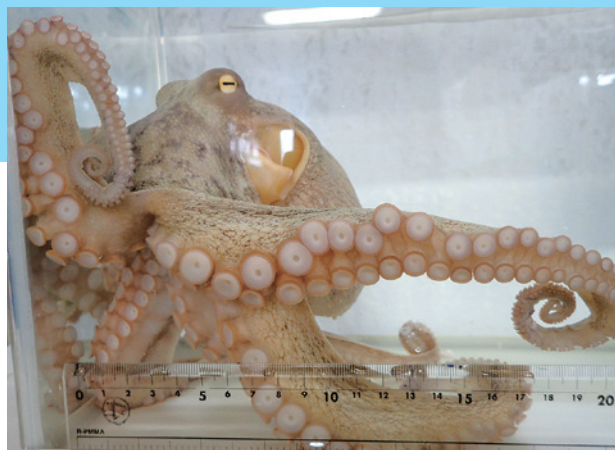


🐟 4 子どものカニ（ゾエア）

でも、子どものマダコは海でどんなエサを食べ、どう暮らしているか長い間わからなかった。うまく育てることができませんでした。

私たちの研究で、泳いでいる子どものマダコは、水中をただよう子どものカニ（ゾエア）（🐟4）をエサにすると、よく育ち、海底で生活できるようになることがわかってきました。

また、浮遊期の子どものマダコは泳ぎがうまくないので、水そうの中でも泳ぎやすく、エサが食べやすい水の流れを作る工夫をしました。



🐟 5 おとなのマダコ

マダコはだっ走の名人

海底をはいまるようになった子どものマダコはだっ走の名人で、さらに仲間を食べてしまうこともあります。そこで、底についた子どものマダコを1匹ずつ入れ物に入れて世話をする、だっ走と共食いがなくなり、体重1キロになるまで育てることができました（🐟5）。

今後は、世話をする手間を少なくしていく研究が必要ですよ。



せきざわ あやみ 関澤 彩真

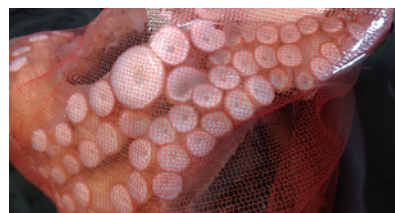


チェック

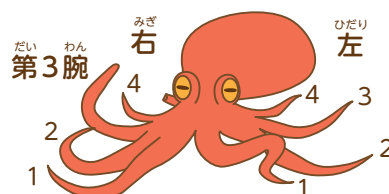
吸ばんでオスとメスがわかる？

メスや若いオスの腕にある吸ばんは、どれも同じくらいの大きさで、きれいに並んでいるんだ。一方、おとなのオスの腕には、ところどころに大きい吸ばんがあるから、見分ける目印になるよ。

吸ばんで見分けることができないときは、右の第3腕を確認するんだ。オスの右の第3腕は、メスに精子の詰まったカプセルを渡すための腕で、ほかの腕と違う特別な形をしているよ。先端が丸く、吸ばんがないんだ。



オスの吸ばん





ふーちゃんのトピックス

きゅうかんび か
休館日が変わりました

れいめい わん がつ にち
令和5年4月1日から
かよう、どよう、にちよう、しゅくじつ
火曜、土曜、日曜、祝日 → **火曜**

千歳さけますの森 さけます情報館

ど にち しゅくじつ かい かん
土日・祝日開館しています

ほっかいどう ちとせ し ちとせ もり じょうほう かん
北海道千歳市にある『千歳さけますの森 さけます情報館』の**休館日が火曜のみ**になりました。
た。土曜、日曜、祝日は開館しています。

ここでは、サケのふ化放流の歴史や仕組みを学ぶことができます。また、卵や稚魚に触れる
ことができるミニ飼育池や大型水そう、サケに関するゲームやエサやり体験もできます。ぜひ
みんなで遊びに来てね♪

たいけんとう
体験棟



てんじふうけい
展示風景



千歳さけますの森 さけます情報館

〒066-0068 北海道千歳市蘭越9番
水産資源研究所 千歳さけます事業所内
☎ 0123-23-2804

- 開館時間 10:00 ~ 16:00
- 入館料 無料
- 休館日 火曜日・年末年始(12月27日~1月5日)



<https://hnf.fra.affrc.go.jp/sakemori/>



★JR千歳駅より車で15分
道央自動車道 千歳ICより車で15分
(国道36号、道道支笏湖公園線経由)

*今号でとりあげたマダコの研究は、生物系特定産業技術研究支援センターの「イノベーション創出強化研究推進事業」の支援を受けて行いました。



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.114 (2023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

〒221-8529 横浜市中区新浦島町一丁目1番地25

テクノウェイブ100 6階

TEL. 045-277-0136 (広報課) FAX. 045-277-0015

ウェブサイト <https://www2.fra.go.jp/xq/>

Facebook



Facebook <https://www.facebook.com/fra.go.jp>

Twitter https://twitter.com/fra_go_jp

Twitter



YouTube



ふらっとらぼ

YouTube 新チャンネル!

ふらっとらぼ https://www.youtube.com/channel/UCAdoIX5vmEOZrDH5t_ZFa5w



ひょうししゃしん
表紙写真



マダコ

2020年に生産した1キロ超えのマダコ

見てね!

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。