

FRA NEWS vol.46

メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 水産研究・教育機構
	公開日: 2024-06-26
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者:
	メールアドレス:
	所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2008611

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



FRANews

水産業の未来を拓く



フラニュース 2016.4

水産研究・教育機構が発足

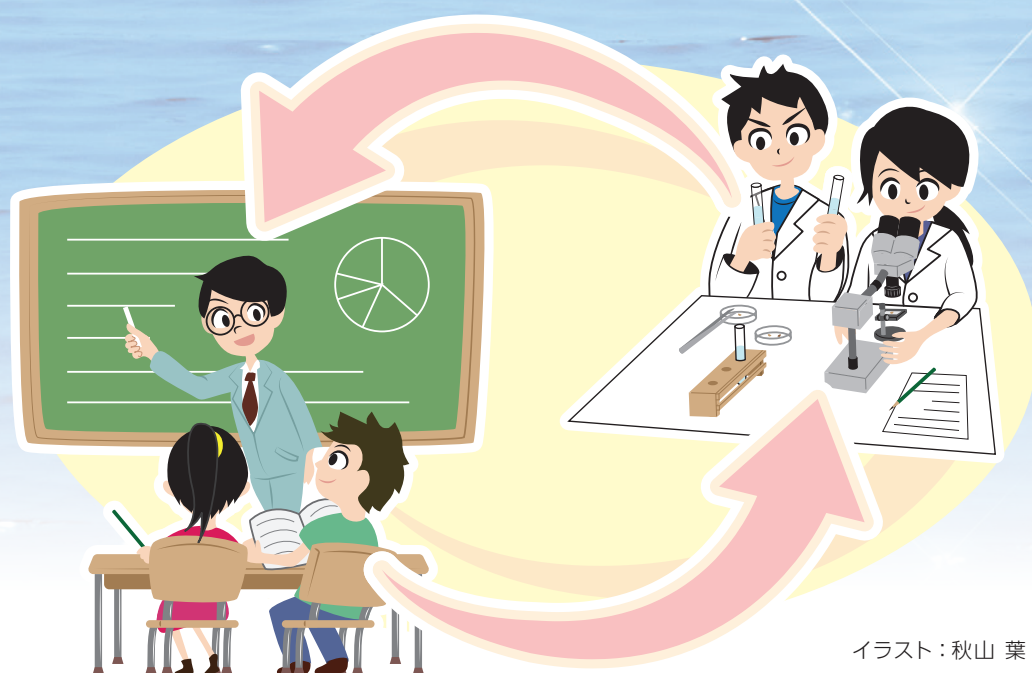


FRA

水産研究・教育機構 が発足

4月に、水産総合研究センターと水産大学校が統合し、国立研究開発法人水産研究・教育機構が発足しました。水産総合研究センターがこれまで行ってきた研究開発業務と、水産大学校が行ってきた人材育成業務を維持しながら、両業務の相乗効果を発揮できるように努めていきます。

そのため、新たな研究領域を開拓するとともに、研究開発業務で得られた最新の知見や研究所の先端的な施設を教育に活用することで、高水準の教育環境の整備などにも取り組みます。



イラスト：秋山 葉

Contents

水産研究・教育機構が発足	2
あんじいの魚菜に乾杯	10
研究成果情報	12
ピックアップ・プレスリリース	13
会議・イベント報告	14

刊行物報告	17
アンケート結果	18
おさかな チョット耳寄り情報 no.46	19
執筆者一覧	19
編集後記	20

水産総合研究センターの沿革

- 1897年 農商務省水産検査所に水産講習所が附設され、試験部を設置
- 1925年 農林省発足 農林省水産講習所試験部となる
- 1929年 農林省水産講習所から試験部および海洋調査部が分離・独立し、農林省水産試験場を設置
- 1949年 農林省附属の試験研究機関の機構改革にともない、水産庁水産研究所として7海区水研に組織改編
- 1950年 北海道区水産研究所を設置
- 1967年 南海区水研などの統廃合により遠洋水産研究所を設置
- 1979年 淡水区水研などの統合により養殖研究所を設置 また、水産工學研究所を設置
- 2001年 中央省庁等改革により、それまでの9つの水産庁研究所を統合して新たな組織である独立行政法人水産総合研究センターとして設立
- 2003年 認可法人海洋水産資源開発センター及び社団法人日本栽培漁業協会の業務を継承
- 2006年 独立行政法人さけます資源管理センターと統合して、日本の水産に関する総合的な研究開発機関として充実強化
- 2015年 国立研究開発法人水産総合研究センターに名称変更

水産大学の沿革



- 1941年 朝鮮総督府釜山高等水産学校として設立
- 1944年 釜山水産専門学校に名称変更
- 1945年 終戦に伴う釜山水産専門学校の解散
引き揚げ学生を農林省水産講習所に転入学許可
- 1946年 農林省水産講習所下関分所の開所
- 1947年 農林省第二水産講習所の設置
- 1952年 農林省水産講習所に名称変更
- 1963年 農林省水産大学校に名称変更
- 2001年 独立行政法人水産大学校として設置

2016年 4月 1日 国立研究開発法人水産総合研究センターと独立行政法人水産大学校が統合し、国立研究開発法人水産研究・教育機構が発足

水産研究・教育機構の業務

新法人では、水産物の安定供給の確保と、水産業の健全な発展に役立つように、また、水産

業を担う中心的存在となる人材を育成するために、左に示すような業務を行います。

また、新たな中長期目標(※)で、組織が取り組む項目として、次の4つの重点項目が定められました。
新たな重点項目の概要を紹介します。

業務内容

- 1 水産に関する技術の向上に寄与するための試験及び研究等
- 2 さけ類及びます類のふ化及び放流
- 3 水産を担う人材の育成を図るための水産に関する学理及び技術の教授
- 4 海洋水産資源の開発及び利用の合理化のための調査等



重点項目

- 1 水産資源を持続的に利用するための研究開発
- 2 水産業の健全な発展と安全な水産物供給のための研究開発
- 3 海洋・生態系モニタリングと次世代水産業のための基礎研究
- 4 水産業界を担う人材育成

※ 中長期目標：農林水産大臣から示される、法人が達成しなければならない業務運営に関連する目標のこと

全国施設配置



水産資源を持続的に 利用するための研究開発

水産資源は再生可能な食料資源であり、適切に管理すれば持続的に利用できます。

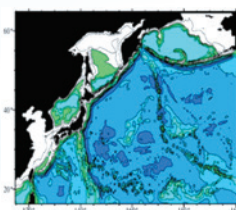
そのために、水産生物の分布や資源量の変動を把握するための調査、海洋環境の変動メカニズムや生態系の構造と機能の解明などを進めます。それらの成果から、日本で資源を的確に管理するための手法や、広い海域に分布する国際的な資源にも適切に対応できる資源

の管理手法の研究開発につながります。

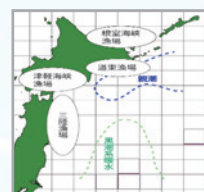
また、資源の分布や移動経路および資源量の変動について、海洋環境の変化などの要因との関連を解析します。漁場や漁獲量を精度よく予測し、的確にそれらの情報が発信できるようにするための研究開発も行います。



調査船の調査結果など



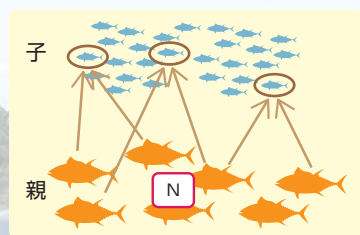
北西太平洋海況予測システム (FRA-ROMS) の情報



漁場形成予測システム



いろいろな生物の資源量の変動



親から子に伝わる遺伝情報を読み解くことで子から親の数を推定

水産資源の持続的な利用
資源評価技術の高度化

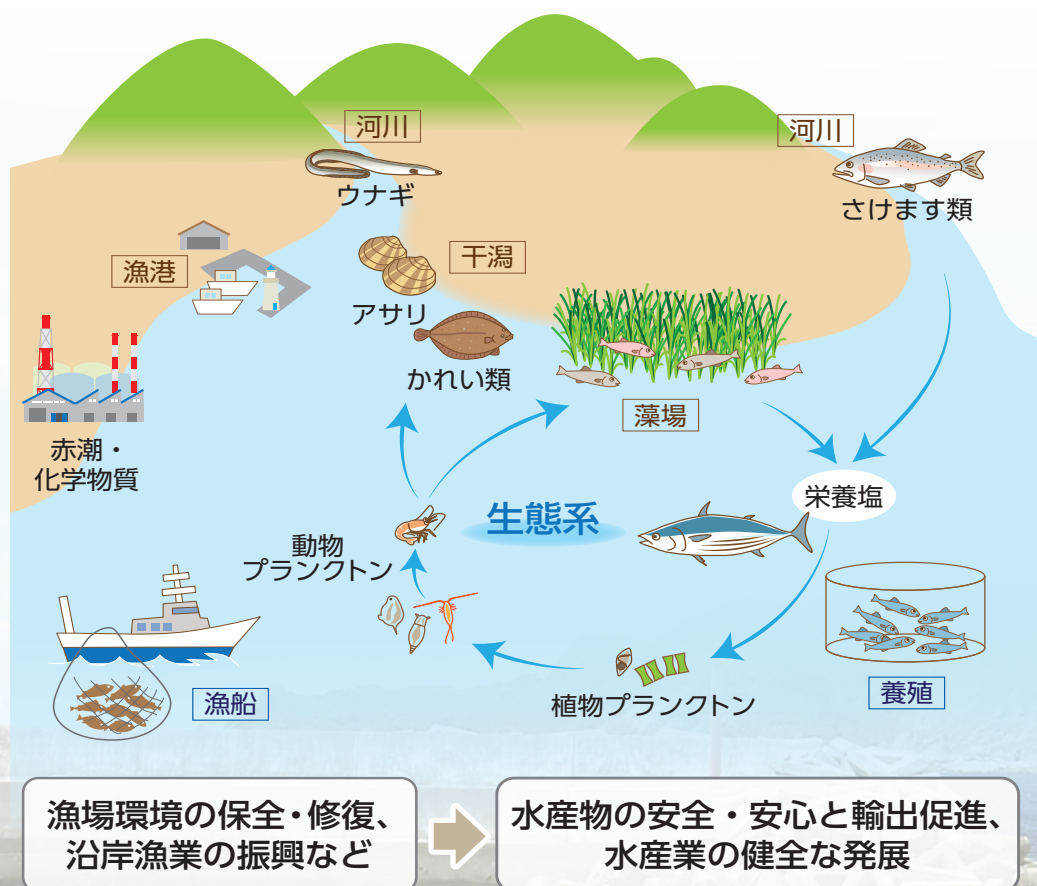
水産業の健全な発展と 安全な水産物の供給のための研究開発

沿岸や内水面の漁業の振興のため、環境の保全や修復などの研究を進めるとともに、効果的な種苗放流技術の開発、水産業の省エネ・省力化のための研究開発、現場ニーズを的確に把握した漁港・漁場施設の整備・維持管理・防災などに関わる技術の開発を進めます。

また、養殖業の発展のため、クロマグロやニホンウナギなどの人工種苗の量産技術の開発や、養殖に適した性質を持つ魚介藻類を作り出す技

術（育種）、病害を予防したり診断したりする技術、飼育技術、養殖経営の安定化につながるための技術の開発などを進めます。

さらに、安全な水産物の供給のため、海洋生物の毒などを高精度で分析するための技術や、産地偽装を防ぐために原産地を判別する技術などの開発を行います。

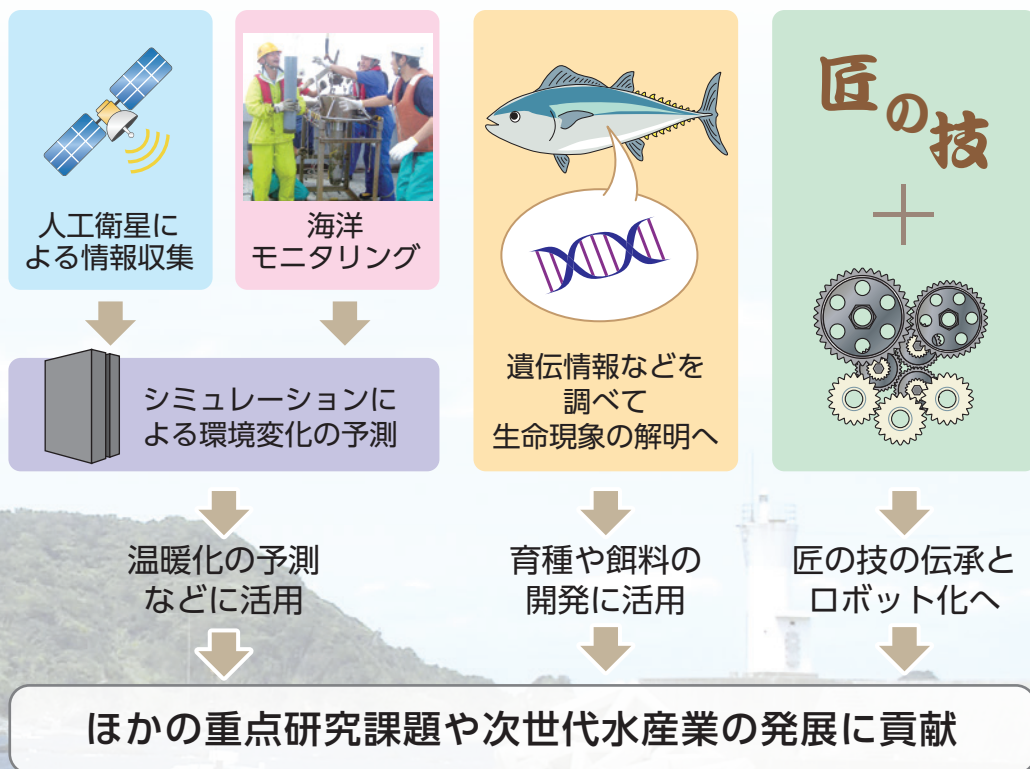


海洋・生態系モニタリングと 次世代水産業のための基礎研究

水産業を支える基礎的な技術などの研究開発を、効率的に、着実に進めます。そのために、海洋環境や生態系の調査（モニタリング）を行います。調査で得られた情報を整理し、速やかに発信できる技術を開発するほか、水産生物の遺伝資源や標本などの研究資源の収集・保存管理を進め、それらを有効に活用できるように取り組みます。

殖関連技術や沿岸漁場環境の評価・修復などに必要な技術を開発します。さらに、ロボット技術の応用や、再生可能エネルギーや情報通信技術の水産分野への導入など、水産分野以外のいろいろな分野と連携した研究にも積極的に取り組みます。

また、水産業のスマート化や水産業における新たな機能・価値の創造の実現につながる次世代水産業の基盤となる研究開発を行います。

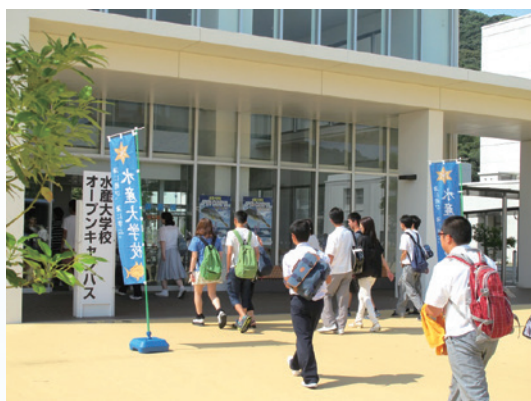


水産業界を担う人材育成

持続可能な水産業を実現するため、現場に密着して社会や生態系と調和した水産業を推進すること、国際的には各国と協調して海洋生物資源を適切に利用・管理していくことができる人材が求められています。

そのために、水産の技術や経営、政策などに関する幅広い見識と技術を身につけた人材、政策課題に対応し、実学に立脚した人材、社会人基礎力を身につけ創造性豊かで水産現場での問題解決能力を備えた人材を育成するための教育・研究を進めていきます。

また、全国各地の水産研究所と連携し、教育内容の充実も図っていきます。



オープンキャンパス



授業のようす

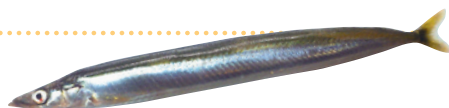


海技実習



乗船実習

イカナゴ



イカナゴは、スズキ目イカナゴ科イカナゴ属の魚で、体は細長く、体の表面はなめらかでうろこがないように見えますが、実際は小さな丸いうろこが並んでいます。沖縄を除く日本沿岸から朝鮮半島周辺にすんでいて、夏に水温が15～19℃になると、砂にもぐり夏眠をする習性がありますが、北海道近海では水温が低いため、夏眠しないといわれています。

シンコと呼ばれる3～5センチの小型のイカナゴの出回る2～4月が旬であることから「春告魚^{はるつげうお}」とも呼ばれ、これを用いた佃煮^{つくだに}の「くぎ煮」は有名です。また、イカナゴを原料にした讃岐^{さぬき}の魚醤「いかなごしょう油^{ぎょしょう油}」も、秋田の「しょつつる」、奥能登の「いしる」と並んで日本3大魚醤の一つとして知られています。

今回は、佃煮といかなごしょう油を合わせたオリジナル料理「春告魚イカナゴの魚醤仕立て棒炒りのオリーブオイル漬け」を紹介します。釜揚げのイカナゴを多めのオリーブオイルで素揚げにしてしょう油やみりんなどで甘辛に味をつけ、いかなごしょう油でコクを出し、最後に香草とともにオリーブオイル漬けしたものです。これをパンに乗せ、トマトをトッピングしたブルスケッタにしたり、ノリ巻きにしたりして、ご賞味ください。もちろんそのままでもOK！ ワインによく合います。

^{はるつげうお}
* 春告魚：春の訪れを告げる魚のこと。ほかには、ニシン、メバルなども春告魚と呼ばれます。

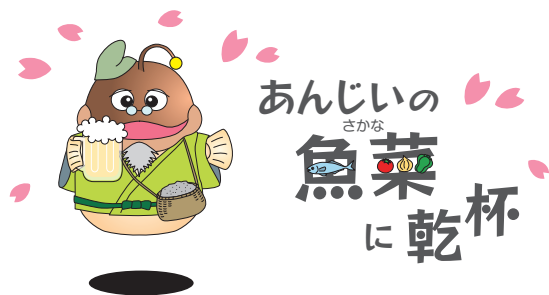


作り方 (調理時間：下ごしらえも含め約30分)

1. 多めのオリーブオイルをフライパンに入れ、ニンニク、ショウガを軽くいためてオイルに香りづけをした後、オイルのみにします。
2. 釜揚げのイカナゴを、「1」のフライパンで、身が少し硬くなるまで素揚げし、大さじ1杯程度のオイルを残しておきます。
3. 「2」にしょう油、みりん、めんつゆ、日本酒を入れ、イカナゴに調味料をからめるようにいためながら水分を飛ばします。最後に魚醤^{ぎょしょう}を回し掛け、焼酎を少々入れたら少しいためて魚醤の臭みを飛ばします。水分がなくなるまでいり煮にすると、身は棒のようにひきまり、甘辛の佃煮になります。
4. 大きめの保存瓶にニンニク、ショウガ、ローズマリー、ローリエ、たかの爪とともに「2」を入れ、オリーブオイルを満たせば、イカナゴの魚醤仕立て棒炒りのオリーブオイル漬けのできあがり。そのままでもおいしいので、さあ召し上がれ。



ノリ巻きも
ぜひお試しを！



第35回 イカナゴ

“春告魚”^{はる つげ うお} イカナゴの魚醬仕立て^{ぎょしょう} 棒炒りオリーブオイル漬け



切ったフランスパンに
刻んだトマトとともに
トッピング!

材料(4人分)

- イカナゴ(8センチくらいの釜揚げ)200グラムぐらい
- ニンニク **1.** 2かけ、**4.** 1かけ
- ショウガ **1.** 1かけ、**4.** 1かけ
- ローズマリー 1本
- ローリエ 1～2枚
- たかの爪 1本
- しょう油 大さじ2
- みりん 大さじ4
- 日本酒 大さじ1
- めんつゆ 大さじ2
- 魚醬(いかなごしょう油) ..少々
- 焼酎 大さじ1
- オリーブオイル
..... **1.** 適宜、**4.** 適宜



イカナゴ



ニンニク



ショウガ



ローズマリー



ローリエ



たかの爪

トーゴ共和国の漁港整備を支援

西アフリカのトーゴ共和国では、漁船専用の漁港を整備するための最新の情報や技術が不足していました。そこで、トーゴ政府から日本政府に、漁船専用の新たな

ロメ漁港を整備したいとの要請があり、これを受けて独立行政法人国際協力機構が調査を進めてきました。

水産総合研究センター（現水産研究・教育機構）も現地調査に協力しました。その結果から、南極海で発生して伝わってくると思われる長い周期の波が港内に及ぼす影響や、港内に砂が堆積する可

能性を検討し、対策をとる必要があることが分かりました。

そこで、当機構水産工学研究所にある平面水槽を使って波の影響などを調べる実験を行いました。得られた結果から、現地の木造漁船に適した防波堤の配置形状の提案などを行いました。

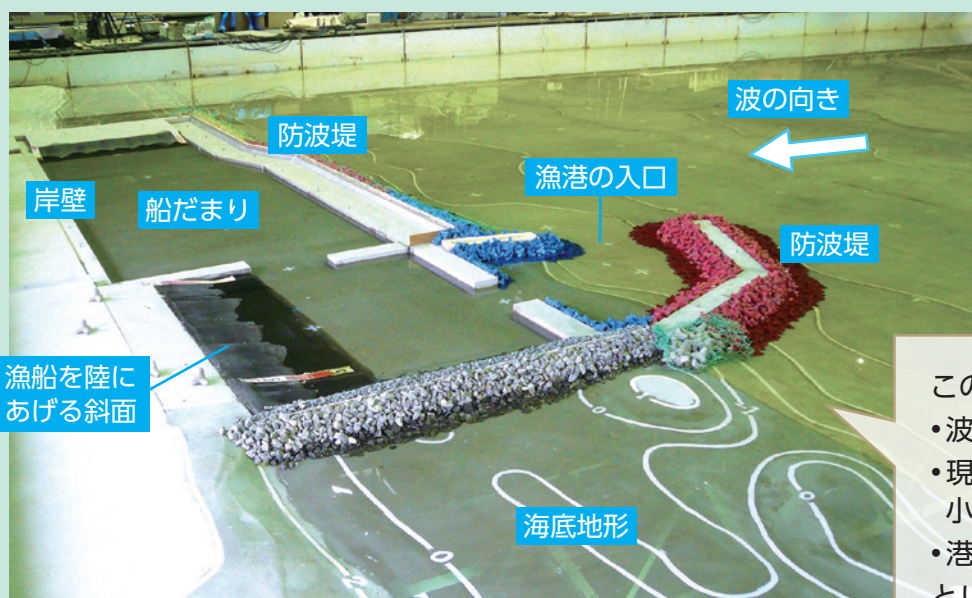
これらの成果が、トーゴ共和国の水産振興の一助となることを期待しています。

トーゴ共和国

面積：56,785キロ平方メートル
人口：630万人



港に数多く係留される木造漁船
（カヌーを大型にした細長い漁船形状）



漁港の模型を使い、波の影響などを実験で確認しました
（漁港や海底地形を50分の1の縮尺で製作）

この実験結果から、

- ・波浪の影響を受けにくい
- ・現地で使われている木造の小型漁船でも係留しやすい
- ・港内に砂が入り込みにくい

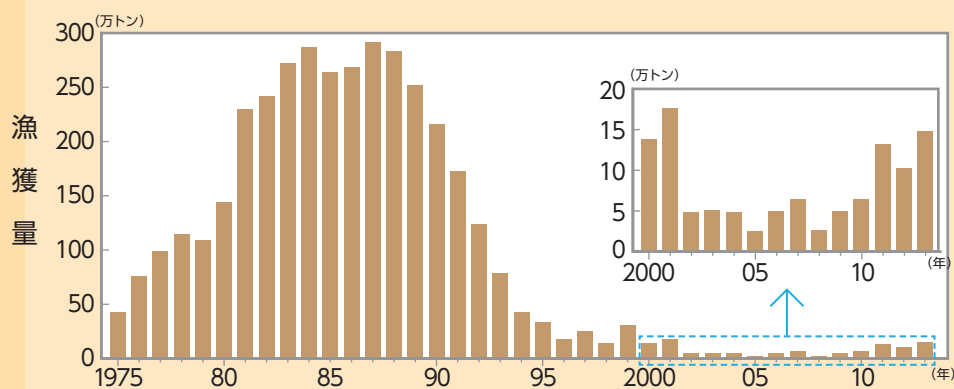
といった条件を満たした漁港の形を定めました

マイワシ資源量の増加傾向が さらに強まりそうです



マイワシ

日本列島の太平洋側
にいるマイワシ太平洋系
群は、1990年代前半
以降に資源量が激減し、
2008年には漁獲量が
わずか2・7万トンとな
りました。近年、10年生
まれの数が多く、11～14
年生まれも加入量が多
く、14年にかけて漁獲量
は緩やかな増加傾向にあ
りました(図1)。



※ 平成 26 年度魚種別系群別資源評価のデータをもとに作成

図1 マイワシ太平洋系群の漁獲量の推移

水産総合研究センター
(現 水産研究・教育機構)
は、資源評価のため毎年
秋に太平洋北西沖合域を
調査しています。
15 年秋の調査で、15 年
生まれの 0 歳魚がたくさ
ん生き残り、これは 10
14 年の各年の生まれを大
きく上回ることが分か
りました(図2)。このため、
今後マイワシ資源量の増
加傾向がさらに強まる可
能性が高いと考えられま
す。
今後も調査を継続し、
その結果を速やかに発信
します。

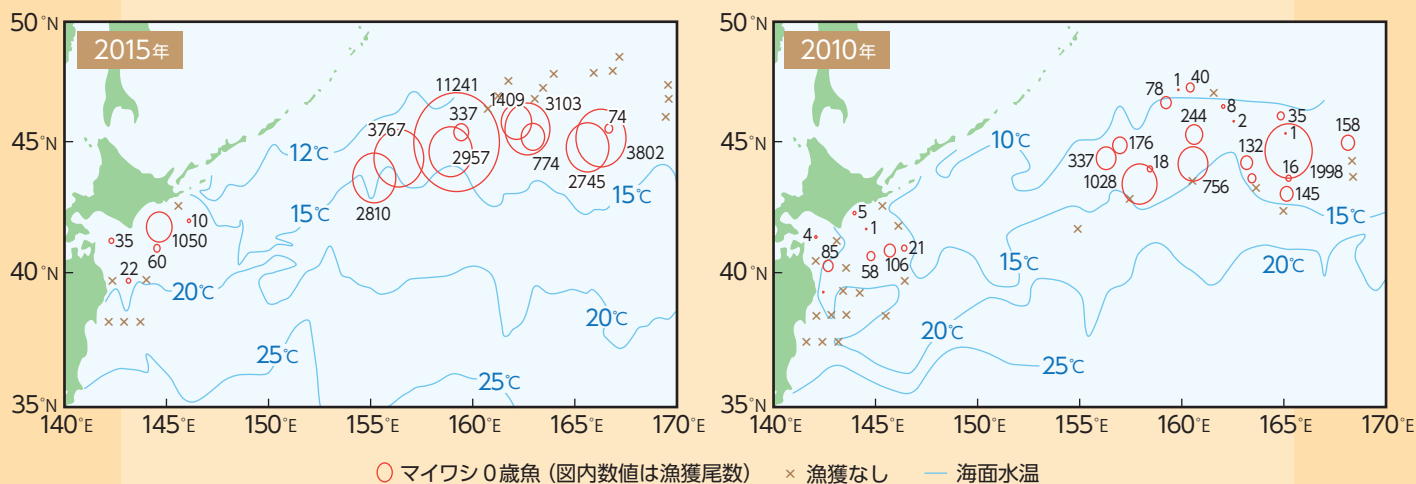


図2 北西太平洋における0歳魚の漁獲分布

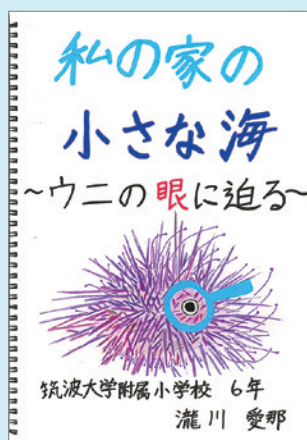
9～10月トロール漁獲調査結果、加入豊度の高い年(2010年・右)と2015年(左)の比較

第34回「海とさかな」自由研究・作品コンクール 水産総合研究センター理事長賞が決定

「海とさかな」自由研究・作品コンクール各賞の表彰式が、2015年12月5日、東京都中央区のホテルで行われました。研究部門から瀧川愛那さん（東京都・小学6年）の自由研究「私の家の小さな海～ウニの眼に迫る～」、創作部門から武藏姫奈さん（宮城県・小学3年）の工作「えびカゴ漁」が、それぞれ水産総合研究センター（現 水産研究・教育機構）理事長賞を受賞しました。

このコンクールは、小学生を対象に、いろいろな体験を通じて「海とさかな」について学んでもらおうと、朝日新聞社と朝日学生新聞社が主催、日本水産株式会社が協賛しています。農林水産省、文部科学省などとともに当機構も後援しています。

受賞作品は、農林水産大臣賞の受賞作品とともに、栃木県日光市にある「さかなと森の観察園」の「おさかな情報館」で3月20日から展示しています。



瀧川 愛那さん

瀧川 愛那さんの自由研究
「私の家の小さな海～ウニの眼に迫る～」



武藏 姫奈さん



武藏 姫奈さんの工作
「えびカゴ漁」

帯域計量魚群探知機を用いた水産資源にやさしい漁獲、「見える化による漁船の省エネルギー」、「減災に資する粘り強い漁港施設の設計手法の検討」の8題のポスター発表を行いました。

効果的、効率的な研究を推進していくために、参加者との活発な情報交換が行われました。



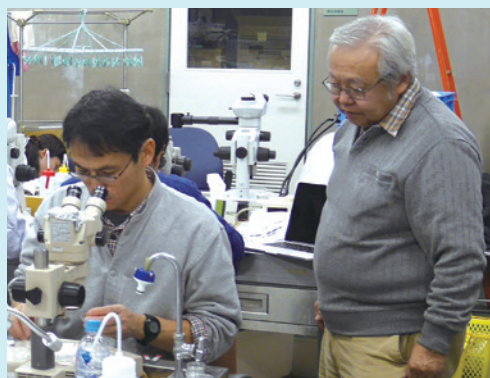
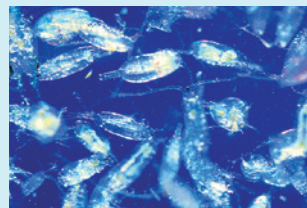
ポスター発表では、さまざまな質問があり
有意義な情報交換ができました

動物プランクトンの 種同定*技術に関するセミナーを開催

プランクトンとは、ギリシャ語で浮遊して生活するものの意味です。多種多様な生物を含み、これらを正確に同定するには高度な技術が必要です。海洋の動物プランクトンは水産資源を育む重要なエサですが、エサとしての重要性は種により異なるため、資源の変動メカニズムをエサ生物から理解するには、正確な種の同定が必要です。

そこで、種同定技術の向上を目的に、動物プランクトンのカイアシ類分類で日本の第一人者である伊東^{いとう ひろし}宏氏（株式会社水土舎 研究2部部長）を招き、2015年12月8日～15日に水産総合研究センター（現 水産研究・教育機構）中央水産研究所で「動物プランクトンの種同定技術に関するセミナー」を開催しました。セミナーには、当機構と東京大学大気海洋研究所から研究者12人が参加しました。同定に関する基礎的な講演や、いろ

カイアシ類



伊東 宏氏（右）の指導を熱心にきく研究者たち

いろな種類の動物プランクトンの同定技術の講義を行い、各研究者の研究対象種の種同定技術が向上しました。

水産資源を支えるプランクトンの研究をさらに発展させるため、今後もこのようなセミナーを定期的で開催していきたいと考えています。

*同定：生物の分類上の所属や種名を決定すること

第13回環境研究シンポジウムに参加

水産総合研究センター（現 水産研究・教育機構）や筑波大学などの13研究機関が構成する環境研究機関連絡会は、環境に関する研究の成果を広めるためのシンポジウムを毎年開催しています。2015年11月10日に、第13回環境研究シンポジウムを東京の一橋大学で行いました。「2050年の地球と暮らし ～環境

技術と地球規模課題～」がテーマです。

当機構からは、「豊かな海を育む藻場～実態と回復～」の講演と、「八代海^{やつしろかい}の赤潮発生と気象との関係」、「漁業者と共同で取り組む沿岸漁場環境の把握」、「定置網被害の削減を目指した日本海の急潮予測システムの開発」、「九州沿岸の磯焼け対策の現状とその効果例」、「広

第13回シーフードショー大阪に出展

水産総合研究センター（現 水産研究・教育機構）は、2月18・19日の2日間、大阪市内の ATC ホールで開催された第13回シーフードショー大阪に出展しました。展示ブースでは、生食用高鮮度ギンザケ供給に向けた取り組みや、シャベットアイスなどによる水産物の高鮮度化とその流通改善など、各地方自治体・企業・漁業者の方々とともに開発・実施した8つの研究成果を紹介しました。

同時に開催した水産技術交流セミナーでは、「大型二枚貝タイラギの人工種苗生産および垂下養殖技術の開発」と「宮城の新しい高品質カキの開発と普及—あまころ牡蠣^{かき}とあたまっこカキ—」の

講演をしました。とくに、タイラギの試食では、食材として有望との意見が多く寄せられ、養殖タイラギの市場への流通に大きな期待があることがうかがえました。



タイラギのセミナーのようす



展示ブースのようす

水産総合研究センター第13回成果発表会を開催

水産総合研究センター（現 水産研究・教育機構）は、調査研究や技術開発の成果を一般の方々にも広めるため、成果発表会を毎年開催しています。13回目の今回は、2月29日に都内のヤクルトホールで開催し、207人の来場がありました。

第1部では「第3期中期計画の主な成果」と題して「水産資源をしる」、「海を見る・観る・診る」、「持続可能な養殖への挑戦」について講演しました。第2部では「太平洋クロマグロの資源管理」をテーマに、「太平洋クロマグロ資源の生物学」、「太平洋クロマグロ資源の現状と今後」、「水産物の持続的利用に向けた情報提供の試み」の講演と、「太平

洋クロマグロの未来」をテーマにパネルディスカッションを実施しました。

講演では、養殖に使うエサについて多くの質問があったほか、定置網に被害をもたらす急潮^{きゅうちよう}の予測システムを他海域へも普及させてほしいとのご要望などもいただきました。アンケートの結果から、クロマグロや養殖についての関心が高いことがうかがえました。



宮原正典理事長のあいさつで開会

水産総合研究センター研究開発情報 北の海から 第24号



発行時期：2015年12月
問い合わせ先：
北海道区水産研究所 業務推進部
業務推進課
ウェブサイト URL
<http://hnf.fra.affrc.go.jp/kankoubutu/kitaumi/kitanoumikara24.pdf>

水産総合研究センター研究開発情報 ななつの海から 第10号



発行時期：2016年2月
問い合わせ先：
国際水産資源研究所 業務推進部
業務推進課
ウェブサイト URL
<http://fsf.fra.affrc.go.jp/nanatsunoumi/nanaumi10.pdf>

水産総合研究センター研究開発情報 増養殖研究レター 第6号



発行時期：2016年2月
問い合わせ先：
増養殖研究所 業務推進部
業務推進課
ウェブサイト URL
<http://nria.fra.affrc.go.jp/hakko/letter/z6.pdf>

平成27年度海洋水産資源開発ニュース No.442 (大中型まき網 <北部太平洋海域>)



発行時期：2015年12月
内容：まき網操業技術の可視化について、
ジンベエザメが入網した操業への対応、ほか
問い合わせ先：
開発調査センター 開発業務課
※ウェブ掲載はしていません

水産総合研究センター研究報告 No.41



発行時期：2016年3月
問い合わせ先：
研究推進部
ウェブサイト URL
No.41：<http://www.fra.affrc.go.jp/bulletin/bull/bull41/index.html>

水産技術 第8巻2号



発行時期：2016年3月
問い合わせ先：
研究推進部
ウェブサイト URL
https://www.fra.affrc.go.jp/bulletin/fish_tech/8-2.html

おさかな瓦版 No.69



発行時期：2016年1月
内容：マガキ
問い合わせ先：
経営企画部 広報課
ウェブサイト URL
<http://www.fra.affrc.go.jp/bulletin/letter/no69.pdf>

おさかな瓦版 No.70



発行時期：2016年3月
内容：はまぐり
問い合わせ先：
経営企画部 広報課
ウェブサイト URL
<http://www.fra.affrc.go.jp/bulletin/letter/no70.pdf>



水産総合研究センター叢書のご案内

Book Information

生物資源解析のエッセンス

ベイズ統計、確率分布に関する基本的な考え方を対話式で紹介しています。研究、セミナーなどの参考書、テキストとして便利な一冊です。

赤嶺 達郎 著

B5判・126ページ
定価(本体 2,500円+税)
恒星社厚生閣



恒星社厚生閣 | 〒160-0008 東京都新宿区三栄町 8 Tel. 03-3359-7371 Fax. 03-3359-7375
<http://www.kouseisha.com/> ※ウェブサイト上からもご購入いただけます

魚たちとワシントン条約： マグロ・サメからナマコ・深海サンゴまで

ワシントン条約と水産資源に関する話題を簡潔にまとめ、今後、議題になると考えられる重要種をケーススタディでとりあげています。

中野秀樹・高橋紀夫 編

A5判・224ページ
定価(本体 2,800円+税)
文一総合出版



文一総合出版 | 〒162-0812 東京都新宿区西五軒町 2番地 5号 川上ビル Tel. 03-3235-7341 Fax. 03-3269-1402
<http://www.bun-ichi.co.jp/Default.aspx> ※ウェブサイト上からもご購入いただけます

福島第一原発事故による 海と魚の放射能汚染

放射能の基礎や事故後の変化を正しく知るための一冊。

国立研究開発法人
水産総合研究センター 編

B5判・160ページ
定価(本体 2,000円+税)
成山堂書店



成山堂書店 | 〒160-0012 東京都新宿区南元町 4-51 Tel. 03-3357-5861 Fax. 03-3357-5867
<http://www.seizando.co.jp> ※ウェブサイト上からもご購入いただけます

アンケート結果

読者アンケートにご協力いただき、ありがとうございました

2015年12月に刊行した『FRANEWS』45号（沿岸漁業の振興、養殖業の発展、水産物の安全をめざして）でアンケートをお願いしましたところ、2月9日までに65人の方々から回答をいただきました。ご協力ありがとうございました。以下にその結果の要点をご報告いたします。

◆沿岸漁業の振興、養殖業の発展、水産物の安全をめざして

面白かった（59人中56人）、分かりやすい（59人中55人）との評価をいただきました。写真やイラストが入っていてとても分かりやすかった、調査研究の取り組み状況を分かりやすく説明してあり良かったとのご意見のほかに、コンパクトな資料であるが物足りない、前号と分割されているがボリュームが増えても一括掲載が向いている、とのご意見もいただきました。

◆研究の現場からついて

面白かった（62人中61人）、分かりやすい（59人中57人）との評価をいただきました。ウナギ研究の歴史が年表になっていてとても分かりやすかったとのご意見や、うまくいってウナギがおいしく安全に安価で食べられるようになるのを期待している、とのご意見もいただきました。

◆あんじいの魚菜に乾杯について

面白かった（56人中49人）、分かりやすい（53人中51人）との評価をいただきました。サケ、イクラを使ったレシピが参考になった、イクラが大好きなのでぜひ食べてみたいとのご意見や、水産物をおいしく食べるには手間が必要だが、このレシピは少し複雑とを感じるなどのご意見もいただきました。

今後、『FRANEWS』で取り上げて欲しいこととしては、「国際的な資源管理問題」、「マグロ」、「養殖」などのご意見をいただきました。

誌面について、画像を多く掲載するようにして、より分かりやすい内容となるよう取り組んでいましたが、最近の『FRANEWS』は写真・図が多く説明も分かりやすい、難しいことも分かりやすく表現してある、こうしたものを漫画シリーズにすればもっと子どもたちに読んでもらえる、などのご意見をいただきました。

読者の皆様からいただいたこれらの意見を参考に、関心の高い研究開発の情報を、画像などを多く用いることでより分かりやすく、また、親しみやすくお伝えできるよう努めてまいります。

『FRANEWS』に限らず、水産研究・教育機構へのご意見などございましたら、メール（fra-pr@ml.affrc.go.jp）やFAX（045-227-2702）でお寄せくださいますようお願いいたします。

▶ ご意見・感想をお寄せください。

メール：fra-pr@ml.affrc.go.jp

F A X：045-227-2702

桜（サクラ）がつくさかな



サクラマス

桜が咲くころに産卵のために川に戻ってくる、産卵期の体色が桜色になることなどがサクラマスの名前の由来となっています。



サクラマス
(婚姻色である桜色になったオス)



桜鯛（さくらだい）

桜が咲くころ、産卵のために浅瀬に集まるマダイを桜鯛（さくらだい）とも呼びます。

また、タイ科の魚とは別の仲間で、ハタ科サクラダイ属のサクラダイという魚もいます。



マダイ



サクラダイ



桜魚（さくらうお）

桜のころにとれるワカサギや子アユのことを桜魚（さくらうお）と呼びます。



ワカサギ



アユ



桜海老（サクラエビ）

サクラエビという名前は、赤い色素を多く持っているため透き通ったピンクに見えることや、ゆでると体色が桜色になることに由来するなどの説があります。日本では静岡県の駿河湾だけで漁が行われています。



サクラエビ
(画像提供：静岡県水産技術研究所)

執筆者一覧

■ 水産研究・教育機構が発足 広報誌編集委員会事務局

■ あんじいの魚菜に乾杯

○ 第35回 春吉魚イカナゴの魚醬仕立て棒炒りのオリーブオイル漬け 瀬戸内海区水産研究所 増養殖部 閉鎖循環システムグループ 山本 義久

■ 研究成果情報

○ トーゴ共和国の漁港整備を支援 水産工学研究所 水産土木工学部 水産基盤グループ 大村 智宏

■ おさかな チョット耳寄り情報

○ no.46 桜（サクラ）がつくさかな 広報誌編集委員会事務局

たいあれこれ

4月、水産研究・教育機構が発足しました。4月は入学、入社など人生の新しい一歩を踏み出すシーズン。めで“たい”門出に、鯛の小ネタをまとめてみました。

めでたい！

めでたい席に添えられる祝い膳。そこに並ぶ魚の代表は鯛（マダイ）でしょう。縄文時代の遺跡から骨が出土するなど、古くから食べられている魚の一つで、万葉集には鯛を詠んだ歌もあります。

江戸時代の1697年に医師の人見必大が記した『本朝食鑑』には、日本の魚類の第一のものとあります。1785年には、マダイ料理の専門書「鯛百珍料理秘密箱」が刊行され、マダイがいかに好まれていたのかがうかがえます。

鯛を最も消費している都市を調べてみると、第1位が佐賀市、第2位が福岡県北九州市で、これらは全国平均の約3倍に上ります。また、九州6都市もランクインしています。もともと九州は鯛の漁獲量の多い地域なので、鯛が身近にあるのかもしれませんがね。

ところで、「〇〇タイ」という魚の名前をよく聞くとお思います。キンメダイ、スズメダイなどたくさんの種類がありますが、実はタイの仲間はマダイのほか、ヘダイ、クロダイ、チダイなどタイ科の魚だけなのです。



ヘダイ



クロダイ



キダイ



チダイ

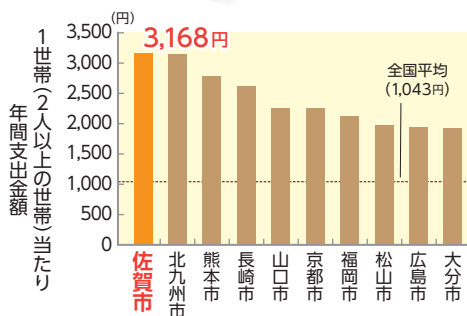


キンメダイ

え!?
ボク 鯛じゃないの?

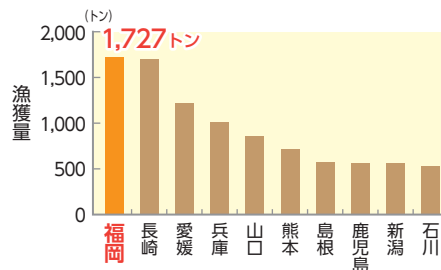


マダイ



マダイの消費額が多い都市ベスト10

※グラフは総務省統計局家計調査(2人以上の世帯)品目別都道府県庁所在地市及び政令指定都市ランキン(平成24年(2012年)～26年(2014年)平均)から作成



2014年都道府県別マダイ漁獲量ベスト10

※農林水産省平成26年漁業・養殖業生産統計をもとに作成

編集後記

1897年、当時の農商務省(今の農林水産省と経済産業省)が、伝習部(教育部門)と試験部(試験・研究部門)からなる水産講習所を設立したことから、日本の水産研究が始まったとされています。それから120年近くたち、水産講習所にゆかりのある2つの機関、水産総合研究センターと水産大学校が統合し、国立研究開

発法人水産研究・教育機構として生まれ変わりました。

これまで、水産総合研究センターは、水産に関する総合的な研究機関として試験、研究、調査、技術開発などに、水産大学校は、水産現場で幅広い見識と技術を身につけ、組織や地域社会の中で活躍できる人材育成にそれぞれ取り組んできました。

両機関が統合することにより、お互いの利点を生かしながら、研究成果の実用化や教育内容の向上などを目指します。

私たち水産研究・教育機構は、これからも研究開発と人材育成の両面から水産業に貢献していきます。引き続き「FRANEWS」をよろしくお願いいたします。(角埜 彰)

