

オホーツク海のキチジはなぜ太っているのか？

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産総合研究センター 公開日: 2024-07-09 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 濱津, 友紀 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2009804

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



オホーツク海のキチジはなぜ太っているのか？

高次生産グループ 濱津 友紀



オホーツク海と太平洋のキチジをくらべることにより、それぞれの漁場の状態を知るとともに、望ましい底魚漁業のあり方を考えています。

北の海の赤い魚、キチジ。メンメ、あるいはキンキという呼び名の方が有名かも知れません。ある小説家が「日本一うまい煮付け魚」とほめたとか。おいしいキチジ。その漁獲量は、50年にわたる獲りすぎですっかり減ってしまいました。今では高級魚の仲間入りをしています。

さて、オホーツク産のキチジが太平洋産とくらべて太っていることは、魚屋さんには良く知られています。どうしてなのか。今回はその点に注目してみます。

写真1を見ると、たしかにオホーツクで獲れたキチジは太平洋産よりも太って見えます。測ってみますと、20cmのキチジでは、オホーツク産が平均263g、太平洋産が平均234gで、オホーツクの方が12%も太っていました。

キチジは20cm位から親になり35cm位まで成長します。親になると毎年の体長の伸びは減りますが、体重はそれなりに増加します。したがって、同じくらいのサイズでも、年をとった魚の体重は重くなります。キチジの年齢を知るのには難しいですが、耳石という骨に現れる輪紋の多さなどから、オホーツクには太平洋とくらべて高齢魚が多いようです。このことから、年をとった魚が多いのでオホーツクのキチジは太っているのだと思われる。

もう一点。それは餌の違いにあるようです(写真2)。胃袋の中身を調べてみると、太平洋のキチジはクモヒトデばかり食べています。好物のエビがないからです。一方、オホーツクのキチジはエビを良く食べています。キチジの好むエビや小魚の栄養価(熱量)は、クモヒトデの2倍以上あります。

古い資料によれば、およそ50年前には、太平洋のキチジもエビや小魚を良く食べていました。その後漁業が盛んになり、エビそのものも獲られましたが、漁具が海底に接することにより、エビや小魚のすみかとなっている起伏に富んだ海底もまた失われてきたのです。モデル試算によると、北海道太平洋ではキチジが生息できる最大量は、この50年間でおよそ7分の1になってしまいました。

この様に、オホーツク海のキチジが太っている理由は、一つは年をとった魚が多いため、もう一つはキチジの好む栄養豊富な餌が多いため、と言えそうです。キチジは獲りすぎないことも大事ですが、エビや小魚などの餌が棲める海底を保護することも大切です。海底をこわさない漁獲の仕方を工夫する必要があります。また、より積極的には海底に構造物を沈める等の取り組みが有効かも知れません。

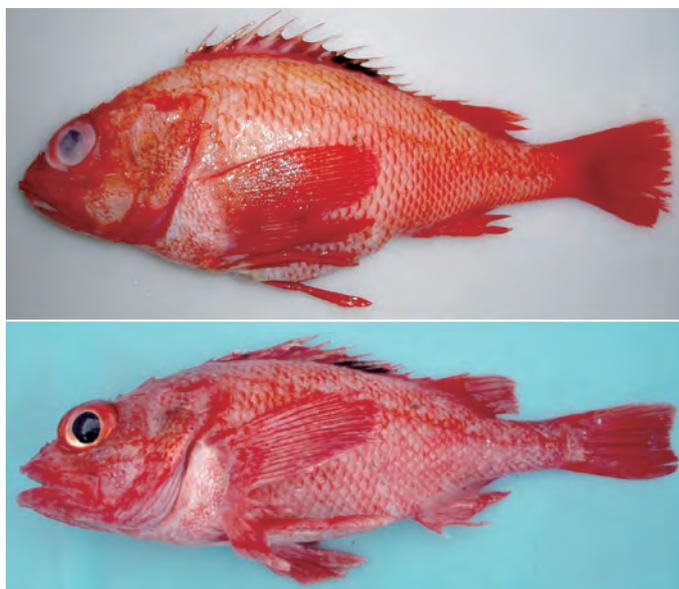


写真1 キチジ(上:オホーツク海産 下:太平洋産)

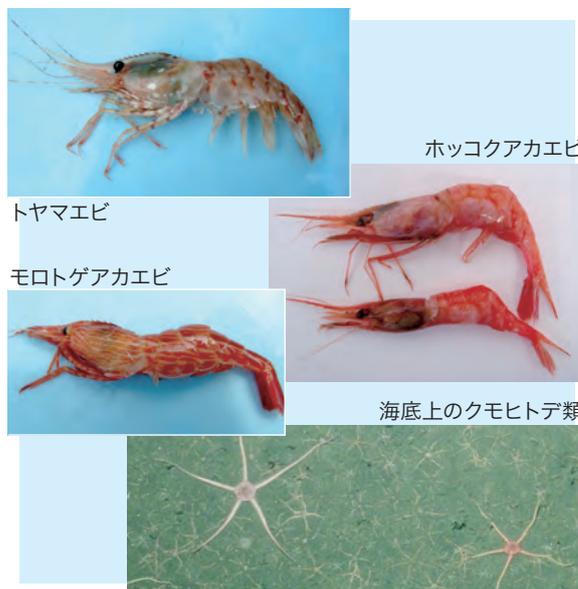


写真2 キチジの餌生物