

おさかな瓦版

No. 116

2023.11



こくさん きちよう
国産は貴重！？

ヒジキ



ふーちゃんのトピックス

こんにゃくの黒いつぶつぶってなあに？

こくさん 国産は貴重!?

ヒジキ

おお
大きさ
やく
約1メートル



1 岩場^{いわば}に生育^{せいいく}しているヒジキ
ヒジキは海中^{かいちゆう}だと黄色^{きいろ}っぽく見^みえます

海^{うみ}の中^{なか}のヒジキは黒^{くろ}じゃない?

みなさんはヒジキが海^{うみ}でどんな姿^{すがた}で生^はえているか知^しっていますか? ヒジキは「褐藻^{かつそう}」という海藻^{かいそう}で、ワカメやコンブ、モズクの仲間^{なかま}です。

ヒジキは、北海道^{ほっかいどう}から沖縄^{おきなわ}まで広^{ひろ}く生^はえています。潮^{しほ}が引^ひくと干^ひ上がるような、岩場^{いわば}の浅^{あさ}い場所^{ばしょ}にも生^はえます。冬^{ふゆ}から春^{はる}にかけて成^{せい}長^{ちよう}して、大^{おお}きなものでは2メートル以上^{いじゆう}になります。

煮物^{にもの}やサラダで食^たべるときのヒジキの色^{いろ}は黒^{くろ}ですが、海^{うみ}の中^{なか}で生^はえているときは茶色^{ちやいろ}や黄土色^{おうどいろ}です(🐟1)。ヒジキにはいろいろな成分^{せいぶん}が含ま^{ふく}れています。その中^{なか}でも「フロクタ

ンニン」は渋^{しぶ}みが強^{つよ}いので、生^{なま}のヒジキは食^たべられません。ゆでたり干^ほしたりして渋^{しぶ}みを抜^ぬくのですが、そのとき、ヒジキの色^{いろ}は黒^{くろ}に変^{へん}化^かしていきます。

にほんさん 日本^{にほん}産^{さん}ヒジキは激^{げき}減^{げん}

現在^{げんざい}、スーパ^うーで売^うっているヒジキのほとん^{ほとん}どは、中国^{ちゆうごく}や韓国^{かんこく}からの輸^ゆ入^{にゅう}品^{ひん}です。日本^{にほん}でも約^{やく}30年前^{ねんまえ}までは、ヒジキがた^たくさんと^とれていま^{いま}した。しかし、今^{いま}は磯^{いそ}焼^やけ(詳^{くわ}しくは「おさかな瓦^{かわらばん}版^{ばん}」No.106を見^みてね)などの影^{えい}響^{きやう}で、国^{こく}産^{さん}のヒジキはと^とても減^へっています。

減^へってしまったヒジキを復^{ふっかつ}活^{かつ}させるために、人^{じん}工^{こう}的^{てき}にヒジキの苗^{なえ}を作^{つく}って養^{よう}殖^{しよく}をす^とる取^とり組^くみが行^{おこな}われています(🐟2)。

ヒジキの苗^{なえ}がよく育^{そだ}つための工^く夫^{ふう}

ヒジキの苗^{なえ}作りでは、アオサ類^{るい}(アナアオ



2 養^{よう}殖^{しよく}試^し験^{けん}中^{ちゆう}のヒジキ(左)と収^{ひだり}穫^{しゆう}間^{かく}近^まのヒジキ(右)

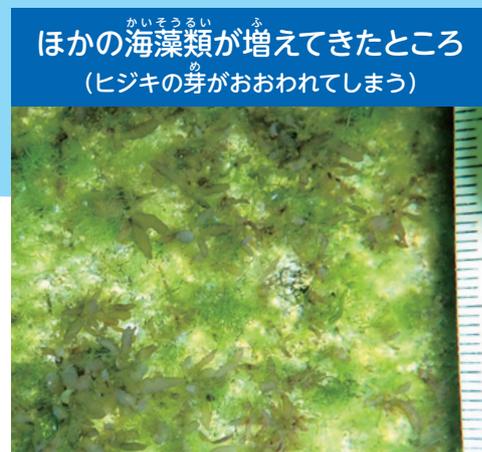


受精卵
(種)



発芽体
(芽が出てきたところ)

ヒジキの発芽体



ほかの海藻類が増えてきたところ
(ヒジキの芽がおおわれてしまう)

3 発芽したヒジキが、ほかの海藻類におおわれてしまうこともあります

サ、ボウアオノリ) などの海藻がヒジキをおおってしまい、苗が育たずに枯れてしまうことがあります (3)。そこで、ヒジキ以外の海藻を取り除くため、メジナ類 (メジナ、クロメジナ) の幼魚にヒジキ以外の海藻を食べてもらうようにしました (4)。メジナ類は、アオサ類のやわらかい海藻はよく食べますが、ヒ

ジキはあまり好きではないようです。この特性を利用して、手間をかけずに海藻が増えるのを防げるようになり、1つのコンクリートブロックで500本以上の苗を生産できるようになりました (5)。

このように、わたしたちは効率的な苗の作り方や、養殖でヒジキがよく育つ条件を調べています。



4 メジナ類が、ヒジキ以外の海藻を取り除く



5 コンクリートブロックで育成中のヒジキ



野田 勉



チェック

根(付着器)からも生えてくるヒジキ

植物の多くは種から芽が出て成長するけど、竹のように、根から新しい芽 (タケノコ) が生えてきて成長するものもあるよね。

ヒジキは、種 (受精卵) から根 (付着器) から芽が出てくるという特徴があるんだよ。





ふーちゃんのトピックス

こんにゃくの 黒いつぶつぶって なあに？



黒いつぶつぶ



ヒジキなどの 海藻です



こんにゃくの原料は「こんにゃくいも」という植物の球根です。昔はこんにゃくいもを皮ごとすりおろして、こんにゃくを作っていたので、こんにゃくの色は灰色でした。その後、技術が開発されて、皮を取り除けるようになり、風味が良く、白滝のように白いこんにゃくが作れるようになりました。しかし、白いこんにゃくは、見た目がそれまでのものと違いすぎて、あまり売れませんでした。

そこで、風味を損なわず、皮入りこんにゃくのような見た目にするために、ヒジキなどの海藻を入れて作られるようになったのです。



こんにゃくいも



ふーちゃんと



ふつくん：

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.116 (2023年11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 横浜市神奈川区新浦島町一丁目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://www.fra.go.jp/>

Facebook



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

X (旧Twitter) https://twitter.com/fra_go_jp

YouTube <https://www.youtube.com/channel/UC1TVadqC6P9vmHAUieAN9Q>

X (旧Twitter)



YouTube



ふらっとらぽ

YouTube 新チャンネル！

ふらっとらぽ https://www.youtube.com/channel/UCAdoIX5vmEOZrDH5I_ZFa5w



ひょうしゃしん
表紙写真



大きく育ったヒジキ

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。