

すい さん けんきゅう きょうい く き こう ニュース レター  
水産研究・教育機構 NEWS LETTER



＼かわらばん／

# おさかな瓦版 No. 106

2022.3



## いそ や 磯焼け

かいそう  
海藻シリーズ

だい 6 かい  
第6回



ふーちゃんのトピックス

かわらばん ごう き ねん とく べつ ごう  
おさかな瓦版 100号記念特別号



# 磯焼け

～藻場の消失～



1 磯焼けした岩場

## 「磯焼け」ってなあに？

海の中の浅い岩場には海藻の林(藻場)が広がっています。藻場を作る海藻は、コンブ、アラメ・カジメ、ホンダワラ類などの大型褐藻類と呼ばれる海藻です(詳しくは「おさかな瓦版」の101～104号を見てください)。磯焼けは、こうした藻場の海藻がなくなる現象をいいます(魚1)。藻場を作る海藻は、そこにすむアワビ、サザエ、ウニなどの餌やイセエビ、魚のすみ処になります。このため、磯焼けになると、アワビ、サザエ、イセエビ(魚2)などが減り、ウニは身がやせて(食べられる部分が小さくなって)

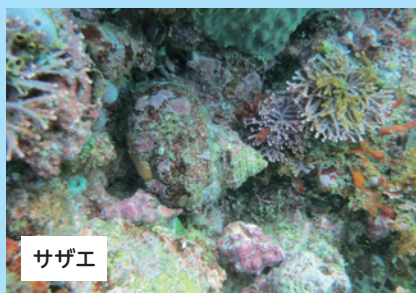
しまいます。

磯焼けが起こる原因として、夏や冬の水温が高いこと、ウニや魚などの海藻を食べる動物の増加、泥が海底を覆い海藻が生えないことなどが考えられます。また、磯焼けは日本全国のいろいろな場所で起こっているの、原因は一つではなく、地域によっても違うかもしれません。

一度磯焼けが起こるとなかなか元の藻場には戻りません。磯焼けが続く大きな原因は海藻を食べるウニや魚が多すぎるためと考えられます。



アワビ



サザエ



イセエビ

## 2 藻場にすむ生き物



あんじいの  
ワンポイント  
アドバイス

### 藻場造成

磯焼けしたところに海藻を生やす努力が各地で行われておる。ウニが多すぎる場所ではウニを減らすために、取り上げたり、海中でつぶしたりするのじゃ。ウニが減ると、海藻が生えるようになり、それが残ったウニの餌となって、身入りが回復し、ウニをとる漁業が行えるようになるんじやよ。

あんじい：ありとあらゆることを知っているナズのさかな仙人です



アラメ藻場



ガラモ場

## ウニによる磯焼けの持続

ウニによる磯焼けの持続は北海道から九州まで全国で見られます。磯焼けした場所には、ムラサキウニ、ガンガゼ(🐟3)、キタムラサキウニなどの海藻を好んで食べるウニが多く、海藻の芽が出て

すぐに食べてしまうので、いつまでも大きな海藻が生えてきません。また、これらのウニも餌となる海藻が少ないために身入りがわるく、食用になりません。(🐟4・5)



🐟3 ガンガゼ



🐟4 身入りのわるい(食用にならない)ウニ



🐟5 身入りのよい(食用になる)ウニ

## 魚による磯焼けの持続

魚による磯焼けの持続は、九州や太平洋側の暖かい地方で見られます。海藻を食べる主な魚は、アイゴ、ブダイ、イスズミ類(🐟6)などです。これらの魚に食べられた海藻は、茎だけになったり、葉が極端に短くなったりして、最後には消失してしまいます。九州南部では1970年代から魚が磯焼けの原因と考えられていましたが、1990年代後半からは九州以外でも、四国、紀伊半島など

各地で魚による磯焼けの発生と持続が確認されました。2010年代からは神奈川県沿岸でも魚によるアラム・カジメ類の藻場の消失が起っています。

### 藻場を取り戻そう

磯焼けが起きてしまった所に藻場を再生させようとする取り組みが各地で行われています。あんじい紹介しているように、ウニを取り除いたり、海藻のタネをまいたりなど「藻場造成」に向けて、当機構も協力して調査や研究を行っています。



🐟6 イスズミの群れ



きよもと せつお 清本 節夫



おにつか としひろ 鬼塚 年弘



ふーちゃんのトピックス

Fuchan's Topics

かわらばん

# おさかな瓦版

100号記念

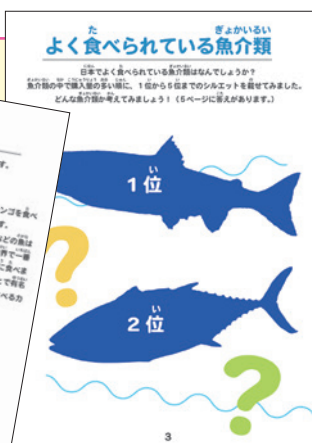
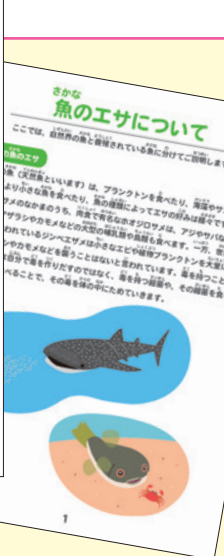
とくべつごう  
特別号

おさかな瓦版の創刊100号を記念した、「100号記念特別号」を公開しています。

「100号記念特別号」は、みなさんからのリクエストをもとに作られています。

ウェブ限定公開なので、URLにアクセスしてみてくださいね。

<http://www.fra.affrc.go.jp/forkids/kawaraban100/>



動画公開中

動画公開中

ページ内では、過去におさかな瓦版で紹介した生き物たちの動画も公開中です。

動画は研究員が研究・調査で撮影したものです。

どれも  
2分くらいの  
動画だから  
気軽にみてね



ねむるブダイの様子など

そのほかにタイラギ、ヒラツメガニ、イセエビ、サンゴ、ハタの動画があります。



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.106 (2022年3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 <http://www.fra.affrc.go.jp/>

Twitter

Facebook

YouTube



Twitter [https://twitter.com/fra\\_go\\_jp](https://twitter.com/fra_go_jp)  
Facebook <https://www.facebook.com/fra.go.jp/>  
YouTube <https://www.youtube.com/channel/UC1ITVadqC6P9vmHAUieAN9Q>

表紙の写真



茎のみになったカジメ類

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。