



おさかな瓦版

No. 124

2025.3



アブラツノザメ



ふーちゃんのトピックス

なん こつ ぎょ るい
軟骨魚類ってなに？

さかな ぶん るい ほう ほう
～魚を分類する方法～



アブラツノザメ

～世界でよく
食べられているサメ～

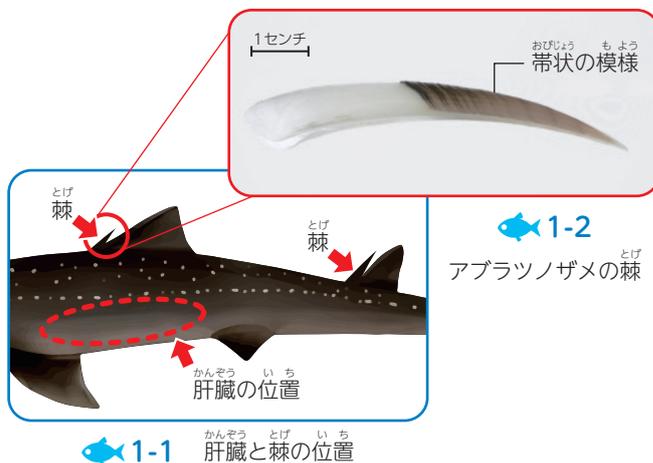


全長約1メートル

アブラツノザメはどんな魚？

アブラツノザメは、北太平洋に分布する小型のサメです。日本近海では、津軽海峡の近くに多くすんでいます。漢字で“油角鮫”と書くように、「油」と「角」を持つ魚です。

「油」とは、肝臓からとれる油のことです。サメの仲間は浮き袋を持っていないので、代わりに肝臓に油を多くため込み、水に浮きやすくしています(🐟1-1)。「角」とは、2つある背びれの前にある棘のことです。表面には帯状の模様があり(🐟1-2)、帯の数で年齢が分かり、80年以上生きるという報告もあります。妊娠期間は約2年と長く(多くの



サメは約1年)、お腹の中で1～34尾の赤ちゃんを育て、1～3月頃に出産します(🐼ワンポイント)。サメの仲間は寿命が長く、マアジやマイワシのように何万個もの卵を産む種類の魚と違って、1回に産むことのできる赤ちゃんの数が少なく、とりすぎなどで一度減ってしまうと数を回復するまで時間が



あんじいの ワンポイントアドバイス

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

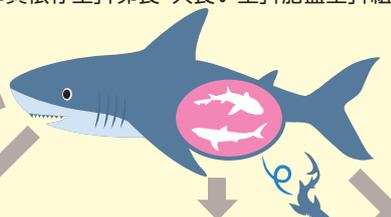
サメの赤ちゃんの産み方・育て方

サメの仲間の繁殖の仕組みには、いろいろなパターンがあるのじゃ。大きくは卵で産む「卵生」と、赤ちゃんを産む「胎生」に分けられ、卵の形や赤ちゃんへの栄養のあげ方などが、種によってかなり違うぞ。アブラツノザメは胎生のうち、赤ちゃんが自分についている卵黄*の栄養で育つ①の「卵黄依存型」なのじゃ。

卵生
殻に包まれた卵を産む
(例：ネコザメ、トラフザメ)



胎生
子ザメを産む
「卵黄依存型」「卵食・共食型」「胎盤型」「組織栄養型」がある。



*卵黄：卵の中の栄養の総称

- 卵黄依存型
- 卵食・共食型
- 胎盤型
- 組織栄養型

かかります。そのため、過去には将来的に絶滅の可能性があると、ワシントン条約※で国際取引を規制しようと提案されたこともあります。しかし、現在では数多くの研究によって、アブラツノザメは絶滅せずに、ずっととり続けられると考えられています。

※ワシントン条約：野生動植物の国際取引を規制することで絶滅の恐れがある生き物を保護することを目的とした条約



2 古くから食べられている郷土料理「サメなます」

出典：農林水産省「うちの郷土料理」

古くから食べられているサメ

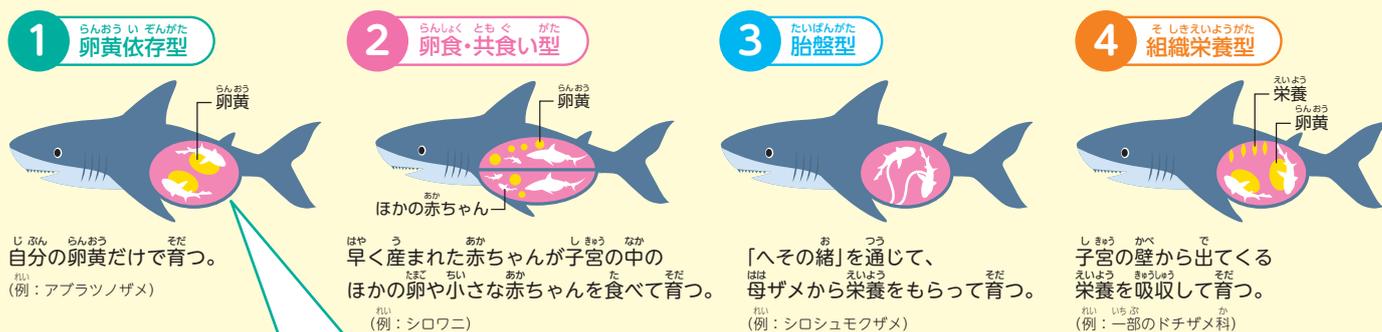
アブラツノザメは、世界でよく食べられているサメの1種としても知られています。サメの肉は尿素という成分を多く含んでいて、死んでから時間が経つほど尿素が分解されてアンモニアがつくれ、これが臭みの原因になります。一方で、アンモニアは細菌が増えるのを防ぐ効果があります。そのため、冷蔵・冷凍設備が発達していなかった時代でも食べられていました。日本でも縄文時代から食べられています。現在では刺し身や煮物、照り焼きのほか(2)、ちくわなどの練り製品の原材料としても用いられます。

とったサメの使い道

以前まで、アブラツノザメの卵はウナギの赤ちゃん(仔魚)のエサとして利用されていました。近年では軟骨がサプリメントなどの健康補助食品やペットフードとしても活用されています。いろいろな形で使われていますが、昔に比べると食べられる機会は大きく減ってしまいました。サメは中骨や腹骨がないため、食べやすい魚です。スーパーや魚屋さんで見かけたら、ぜひ食べてみてください！



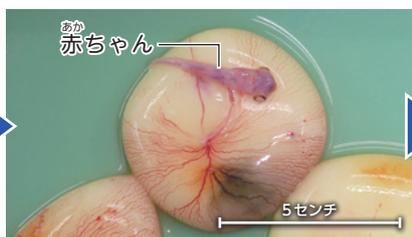
文：矢野 寿和



アブラツノザメの子宮の中



膜におおわれた卵



卵黄がついた赤ちゃん



子宮の中で成長し、卵黄を吸収した赤ちゃん



ふーちゃんのトピックス

ほね 骨からも
いろいろ
わかるね



なん こつ ぎょ るい 軟骨魚類ってなに？

さかな ぶん るい ほう ほう ～魚を分類する方法～

こん かい しょう かい
今回、紹介したアブラツノザメは、軟骨魚類の魚です。魚類は、スズキやアジなどのかたい
ほね 骨をもつ硬骨魚類と、やわらかい ほね 骨をもつ軟骨魚類に大きく分けられます(ほかに無顎類
という、あごをもたない種類もいます)。

なん こつ ぎょ るい
軟骨魚類には、ギンザメの仲間、サメの仲間とエイの仲間がいます。中でも一番原始的な
さかな 魚がギンザメの仲間です。名前に“サメ”とついています、サメの仲間ではありません。
ギンザメは今から4億年前に現れたと考えられていて、ギンザメの後にサメとエイに分かれて
しん 化し、げん さい げん さい 現在のよう な すがた 姿になりました。サメの仲間には、すい しん やく 水深約100～1000メートルの
しん かい 深海にすむ「生きた化石」と呼ばれるラブカもいます。

なん こつ ぎょ るい 軟骨魚類

ほとんどのほね 骨が、やわらかいほね 骨(軟骨)でできている
さかな 魚のグループ

な か ま
ギンザメの仲間



な か ま
エイの仲間



な か ま
サメの仲間



アオザメ



ラブカ

こう こつ ぎょ るい 硬骨魚類

ほとんどのほね 骨が、かたいほね 骨(硬骨)でできているさかな 魚のグループ



スズキ



アジ

げん ざい いち ばん しゅ るい おお
※現在、一番種類の多いグループです

む がく るい 無顎類

あごのない、げん してき 原始的なつくりのからだ 体をもつさかな 魚のグループ



ヌタウナギ



ヤツメウナギ

な まえ
※名前にウナギとついています、ウナギの仲間ではありません
うなぎ は 硬骨魚類 です



ふーちゃん と



ふっくん：あんじい せん 人のもとで修行しているけんきゅう 員 研究員です

おさかな 瓦版 NO.124 (2025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

GRC横浜ベイリサーチパーク 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

X

YouTube

ふらっとらぼ

X



https://www.facebook.com/fra.go.jp

https://x.com/fra.go.jp

https://www.youtube.com/@frachannel

YouTube



https://www.facebook.com/fra.go.jp

https://x.com/fra.go.jp

https://www.youtube.com/@frachannel

ふらっとらぼ



ふらっとらぼ

YouTube チャンネル!

ふらっとらぼ <https://www.youtube.com/@fralabo>

見てね!

ひょうし しゃしん
表紙の写真



こ 子どものアブラツノザメ

リサイクル適性 A

この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。