



# おさかな瓦版

No.14  
2006.12



シリーズ：北の海のさかなたち

## 第6回 [ ウニ ] ~ 北の海の大食漢 ~

シリーズ 第6回「書籍で知る日本の水産」

### 「皇和魚譜」

- 江戸の博物学者・栗本丹洲 -



あんじいの  
「おさかなクイズ」

沖縄からの新しい魚です  
ミンサーフエフキをよろしく

シリーズ第6回：北の海のさかなたち

# 「ウニ」～北の海の大食漢～

ウニ類はわが国では古くから広く食用として珍重され、2005年の全国漁獲量は約12,000トンです。そのうちの約45%にあたる5,300トンが北海道で漁獲されており、北の海の代表的な食材となっています。北海道で漁獲されるウニは棘の短いエゾバフンウニと黒くて棘の長いキタムラサキウニが主体で、エゾバフンウニは太平洋沿岸と宗谷海峡周辺からオホーツク沿岸で多く獲られ、キタムラサキウニは日本海沿岸で多く漁獲されています。

私たちが食用としているところはウニの生殖巣で、卵巣や精巣にあたります。ちょうどミカンの房のような形で5つあるのが特徴で、雄雌の区別無く

食べられています。生殖巣の色はエゾバフンウニがオレンジ色に対してキタムラサキウニではやや黄色っぽい感じです。味はエゾバフンウニのほうが濃厚で甘みが強いのにに対し、キタムラサキウニでは比較的あっさりとした味わいといわれていますが、食べている餌によって身の味も大きく変わるようです。ウニ類は海藻類を中心とした雑食性で何でも食べるとされていますが、北海道のウニはコンブが大好きです。コンブを餌として育ったウニの味はとても良く、いろいろな餌で飼育したウニと比べても特に美味しいことが明らかとなっています。北海道のウニが美味しいのは、北の海にコンブが沢山生



えているからなのです。

ところが、北の海の中はウニとコンブがいつでも仲良く暮らしているわけではありません。実はウニは際限のない大食漢でも知られており、四六時中バリバリとコンブを食べています。ウニがたくさん生息する海域では、コンブなどの海藻類が消えてしまう「磯焼け」現象を引き起こしてしまうことが明らかとなってきました。しかも、ウニは大食漢のくせに飢餓に対してもとても強く、海藻がほとんど無い磯焼けした海底で何年も生き続けることができます。磯焼けは漁業に重大な影響を与えるため、その対策に関係各機関は長い間調査研究を続けています。磯焼けした海底からウニを取り除くと海藻が復活した事例なども報告されており、現在では磯焼け対策の秘訣はウニと上手に付き合うことだと考えています。

(町口 裕二：北海道区水産研究所)



コンブに群がるエゾバフンウニ



磯焼けした海底のキタムラサキウニ



海藻をまもって身を隠すエゾバフンウニ



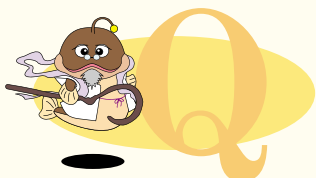
キタムラサキウニの生殖巣



磯焼けした海底

## おさかなクイズ？ 素朴な疑問シリーズ 10

答えは裏表紙にあるよ！



1

カンパチとブリの見分け方は？

2

貝の中に産卵する魚がいるの？

# シリーズ第6回 「書籍で知る日本の水産」

## 『皇和魚譜』 - 江戸の博物学者・栗本丹洲 -



### 皇和魚譜 表紙

栗本丹洲纂 大淵常範[ほか]校録  
天保9年(1838) 50丁 27cm (巻一、巻二の合本)



### 金魚

金魚、金鯽、琉球金魚、金龜、といったさまざまな金魚が描かれています。

江戸時代、日本には本草学という学問がありました。博物学に似ていますが、ちょっと違います。博物学が天然自然全般の性質や生態を研究するのに対し、本草学は主に人間に有用な、例えば薬になるような植物・動物・鉱物を研究する学問でした。それゆえ医者と本草学は日本では密接な関係にありました。

栗本丹洲は、幕府の医師であり晩年には医師としての最高位、法印に叙せられた人です。宝暦6年(1756)に本草学者田村藍水の次男として江戸神田で生まれ、安永7年(1778)幕府の医官栗本昌友の養子となり、幕府の奥医師に進みました。名を昌臧といい丹洲は号です。また養家の跡を継ぎ瑞見(第四代)を襲名し、法印に叙せられた後は瑞仙院と称しました。

生家の本草学と養家の医師という環境の中で育まれ、医学館にて本草を講じ薬品の鑑定に従事していた丹洲。本草に堪能であったことはもちろんですが、有用な植物に関する書物が多くあるのに対し、動物特に虫や魚に関する書物が少ないことを憂いて、長い年月をかけて虫や魚の図譜を作ったのでした。丹洲は画技にたいへん優れ科学的で観察力に富んでいました。シーボルトの『Fauna Japonica』(1833~1850)には丹洲の甲殻類の図が引用されています。こうした研究への姿勢や観察眼は本草学者の域を越えて博物学者に近いところにあったといえそうです。

丹洲には『栗氏魚譜』『千蟲譜』『丹洲翁七種考』『翻車考』など多くの著作があります。『皇和魚譜』は、丹洲の珍しい著述の中で唯一刊行されたものです。

丹洲の没後4年を経た天保9年(1838)に、外孫の大淵常範らが出版しました。二巻からなっており、巻一では「河魚類凡五一種」、巻二では「河海通在魚類凡一三種」を図説しています。琵琶湖、越前、筑後など分布が広範囲に及び、図も文も簡潔で要を得ています。しかし残念なことに、図は印刷に適するよう丹洲の友人栗本伯資が模写したものを載せており、丹洲本来の写生の質の高さは失われています。カジカの図の背腹両面を描いているところなどに、丹洲の観察者の視線を感じ取ることができます。

(文：鈴木信子、写真：大野あゆみ 中央水産研究所)



### カジカ

背腹両面を写生し観察しています。

# 沖縄からの新しい魚です ミンサーフエフキをよろしく



ミンサーフエフキ

沖縄県石垣島の八重山漁業協同組合魚市場には、毎日たくさんの種類の魚が水揚げされます。サンゴ礁の海で捕れた獲物の中に新種の魚もよくみつかります。ここで紹介する魚は、アミフエフキによく似ているため新しい種類と気付かれずにいましたが、2003年に米国のカーペンター博士とランドール博士によってフエフキダイ類の新種 *Lethrinus ravus* (レスリナス・ラバス) と名づけられたものです。アミフエフキのように体の側面の後方に黒斑がなく、アミフエフキより一回り大きい個体で、これまで和名がなかったため、

新規に標準和名を提唱しました。「標準和名は、名称の安定と普及を確保するためのものであり、目、科、属、種、亜種といった分類学的単位に与えられる固有名詞学術的な名称である。」と日本魚類学会で定義されています。また、日本産の魚類の標準和名は、原則として「日本産魚類検索：全種の同定、第二版」(東海大学出版会 2000)に基づくことになっており、2000年以降に判明した種類に関しては、標本に基づいた論文や図鑑などで最初に提唱された名前がつけられています。しかし、どんな名前でも良いわけではなく、差別的な和名については現在、日本魚類学会で改称を検討しているほどです。

が、それも和名のヒントにはなりません。悩んでいると職場の同僚(小菅主任研究員)が「ミンサーフエフキにしたら!」とってくれました。ミンサーとは、体側の斑紋が八重山ミンサー織の五つと四つのかすり模様似ていることに由来します。そして、この魚の和名がミンサーフエフキとして沖縄生物学会誌44号に掲載されました(加藤・木曾 2006)。新しい沖縄の魚ミンサーフエフキを宜しくお願います。

(加藤雅也・木曾克裕：西海区水産研究所石垣支所)



石垣市八重山漁業協同組合魚市場のセリ風景

さて、この魚のあっさりした白身は美味で、煮付けや刺し身などに最適なため、それにふさわしい何か良い名前を付けたかったのですがなかなか浮かびません。英語名は、くすんだ黄色の体色をしていることからドラップエンペラーと言います



アミフエフキ(上)とミンサーフエフキ(下)  
(八重山漁業協同組合市場にて)

## おさかなクイズ 答え



### カンパチとブリの見分け方は?

カンパチとブリは、ともに全長1m以上になる大型のアジ科ブリ属の魚で、お刺身はもちろん、煮ても焼いても美味しい魚です。この2種はとてもよく似ていて、普通の人にはなかなか区別がつきにくいと思います。しかし、尾頭付きの状態であれば、簡単に見分けられる方法があります。それは頭部の模様で、カンパチには眼を背中から口の方へ斜めに横切る褐色の線があるのです。カンパチの名前の由来も、この線を上から見ると八の字に見

えるところから来ていると言われてい

ます。また、カンパチはブリよりも体長に対する体高がやや高く、平たく見えます。では、切り身の状態で見分けるにはどうしたらいいでしょう?これは大変見分けるのが難しく、皮の色がカンパチは茶色がかっているのに比べ、ブリは青緑がかっているぐらいの差しかありません。また、カンパチの方がやや白身で、脂っこくない傾向があります。ただし、味や脂の乗りは取れた場所や季節によっても変わりますので、厳密な区別とは言えません。逆に言うと、切り身のカンパチとブリを区別できれば、通と言えるかも知れませんね。

### 貝の中に産卵する魚がいるの?

貝の中に産卵する魚としては、淡水にすむタナゴの仲間が最も有名です。タナ

ゴは水底に棲むドブガイやカラスガイなどの二枚貝の中に卵を産み、貝の中で受精・ふ化して、ある程度の大きさまで育つと外に出てくるのです。タナゴの他にも、海水魚のスズメダイの仲間や、ギンポの仲間、シクリッドという熱帯魚の仲間にも貝殻の中に卵を産むものがありますが、タナゴのように生きた貝を利用するのではなく、単に産卵場所として貝殻を利用しているだけのようです。



上：カンパチ、下：ブリ

表紙：エソパフンウニ

