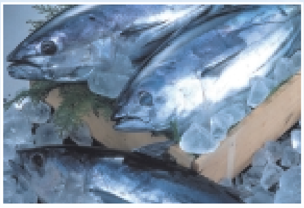
〒220-6115 神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-3-3クイーンズタワーB15階 TEL 045-227-2600 http://www.fra.affrc.go.jp/
(独)水産総合研究センターNEWS LETTER

おさかな瓦版

No.16
2007.4



シリーズ：東シナ海のさかなたち

第2回［ぐち］
～減ってしまった魚の代表格～

カツオ刺身の美味しいマジック

あんじいの
「おさかなクイズ」

まぐろ研究前線、展開中

シリーズ第2回：東シナ海のさかなたち

「ぐち」～減ってしまった魚の代表格～

前号では日本の以西底びき網漁業の主役としてキダイをとりあげましたが、本号では、お隣の国々、中国・韓国でも主役である「ぐち」を紹介します。ぐちとはニベ科魚類の総称で、我が国ではシログチ（通称いしもち：表紙写真）が釣りの対象としてポピュラーです。耳石（頭の骨の中にあり、聴覚と平衡感覚器として働く石灰質の石）がとても大きいこと、発達したうきぶくろ（浮力を調整する器官）を持つことが特徴で、このうきぶくろを用いて音を出すため、日本語で「ぐち」、英語でドラムフィッシュ（太鼓魚）とかクローカー（蛙のようにガーガー鳴く）と呼ばれています。特にフウセイ、キグチ、ホンニベなどの鳴き声が有名で、フウセイなどは400～500m離れた場所からでも鳴き声を聞くことができるため、中国ではこの鳴き声を利用した聴音漁法が行われていたと言います。ぐちには10～15cmの小型種（コニベ、メブトカンダリ）から150cm以上にも成長する巨大種（シナオオニベ、オオニベ）があり、このうちオオニベは、成長が良く大型になるため我が国で養殖もされています。

ぐちの中で最も代表的な種はキグチです。中国語で小黄魚、韓国語でチャムチョギと呼ばれ、中国では大型の魚の唐揚げはVIPが食べる料理とされています。韓国ではさらに重要視され、大型のキグチを干物にして縄で連ねた「クルビ」を用いたタン（汁物）は祝い事に欠かせません。そのため大型のキグチは１箱10万円に達することもあり、中国から韓国への輸出も盛んです。

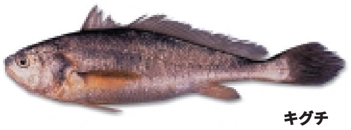
このようにぐちは両国で好まれる魚であることから、昔から漁獲の圧力が高く、東シナ海のオオニベやクログチなどは、絶滅が心配されるほど減少しています。我が国の以西底びき網漁業でも最盛期にはキグチだけで9万トン漁獲されましたが、資源が減少したことや漁場がキグチの生息する海域から離れたこともあり、最近はほとんど漁獲がありません。また、東シナ海のシログチは練り製品の原料として最高級とされていますが、この種も近年漁獲量の減少が顕著になっています。我が国では少し馴染みが薄くなりましたが、ぐちは日中韓の３国が協調して東シナ海の底魚類の資源を回復させるための、シンボルと言えるかもしれません。

写真1：韓国チャガルチ市場

写真2：中国大連産キグチ

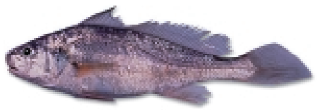
写真3：中国福健省産キグチ

文：時村宗春 西海区水産研究所
写真1：金巻清一 マリノフォーラム21
写真 2、3：浅野謙治 西海区水産研究所



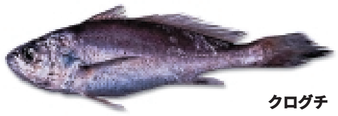
キグチ

シログチ

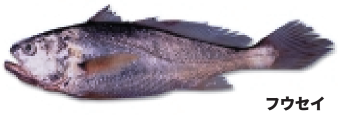


コニベ

コイチ

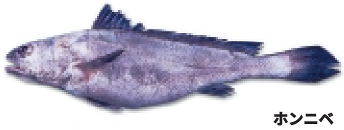


クログチ



フウセイ

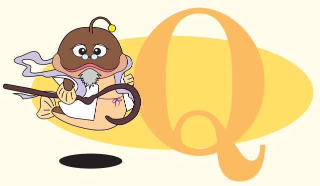
メブトカンダリ



ホンニベ

おさかなクイズ？

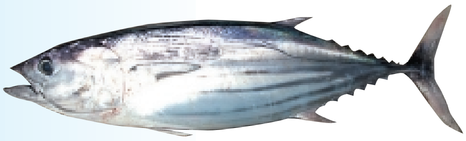
答えは裏表紙にあるよ！



実在するさかなは？

A: イチロウ
B: ジロウ
C: サブロウ

カツオ刺身の美味しいマジック



皆さんの食事に上るカツオの刺身、どこで獲られているか知っていますか？高知、勝浦、焼津…いろいろな港を連想するでしょうが、日本の海だけではなく、マーシャル諸島のような遠い南の海でも日本の船がカツオを獲っているんです。それが今回ご紹介する「遠洋かつお釣り」と呼ばれている漁業です。時には10キログラム以上にもなるカツオを竿一本で釣り上げる勇壮な漁法です。

遠くにいるカツオの群れをこうして探します

１人１本の竿で一列に並んで釣り上げます

よいしょっ！獲ったどー！

日本近海のかつお釣り漁船と違って、遠洋かつお釣り漁船は一度出港すると２ヶ月ほどは戻ってきません。そのため、釣ったカツオを冷凍して魚倉に保管し、日本の港に持ち帰ることになります。魚を長期間新鮮なまま保存するための遠洋かつお釣り漁船には急速冷凍システムがあり、釣ったばかりのカツオを生きたまま－20℃のブライン液（濃い塩水）に漬け込むと瞬間的に凍ってしまいます。その時カツオはパックリと口を開けたまま固まり、それが「あっ」というびっくりした表情に見えるので、「ビックリカツオ」とも呼ばれています。こうしてできた冷凍カツオは長期間新鮮なまま保存ができて、解凍しても刺身として食べることができるのです。

さらに、冷凍カツオを凍らせる前に血抜き処理をすることで、もっとおいしくなることがわかってきました。そこで当センターでは調査の1つとして、釣り上げたばかりの生きたカツオを専用の装置で血抜きしてブライン液に漬けた「S1カツオ」の生産を行い、他の製品との差別化を図ろうとしています。

見てください、この新鮮な刺身！これがS1カツオです

遠洋かつお釣り漁船は、カツオだけでなくビンナガというまぐろも一本釣りで漁獲しています。今後は、カツオの調査に加えてビンナガの調査にも取り組んでいきますので、次回をお楽しみに。

（開発調査センター　酒井　猛）

▶S1カツオはこんな商品となって売られますので食べてみて

▶口をパックリ開けて凍ってます
▼カチンコチンに凍ってます

まぐろ研究前線、展開中

桜前線も日本列島を駆け上がり、木々の芽吹きも盛んな季節となりました。今年は寒の戻りもあったものの、暖冬の影響で春は早めに進んできたようです。春は多くの魚たちにとっても新たな生命を生み出す季節であり、成熟した太平洋クロマグロもこの時期、沖縄の南東沖で卵を産み、数ミリの仔魚が沢山ふ化していることでしょう。4月を迎え、水産総合研究センターのまぐろ研究所も、日本のまぐろ類に関する新たな展開を目指し本格的な活動を開始しました。

これまで継続してきたまぐろ類に関する23の研究課題に加え、本年度から新たに8課題の研究を開始します。そのひとつは、天然のクロマグロがどんな条件の時にたくさん生き残って大きく成長するのか、そのメカニズムを探る研究です。また、江戸時代からの漁業の歴史を紐解き、昔の人々が豊漁不漁とどのように付き合ってきたかを調べて、まぐろ資源の変動の大きさを明らかにします。養殖方法については、餌の改善や卵を産む親の育て方から研究して、健全なクロマグロの稚魚をたくさん育てることを目指します。また新たに、陸地から離れた沖合の海を養殖場として使う方法も検討します。まぐろの品質を向上させるために、刺身などの鮮度をより一層良いものにする様な魚の獲り方・運び方・保存方法の改良を考えたり、消費者の方々が食品としてのまぐろに何を求めているのかを、獲る人たちにきちんと伝えることが出来る仕組みも考えていきます。そのほか、まぐろ類を漁獲するいろいろな漁業が、お互いに共存する方法を探る経済研究にも着手します。当センターでは、これらの研究によって、今後もまぐろ類を持続的に利用できるようにしていきたいと考えています。

（まぐろ研究所事務局）

まぐろ類をいつまでも食べ続けるための
水研センター平成19年度研究開発課題

1. 天然資源の分野

上手に資源を利用

- まぐろの子供の生き残りのメカニズム
- 歴史的な資源の変動の解明

2. 養殖に係わる技術開発の分野

安定した養殖

- 養殖技術の開発
- まぐろの品質改良
- 養殖施設の研究

3. 製品としてのまぐろ類の提供の分野

高品質まぐろの生産

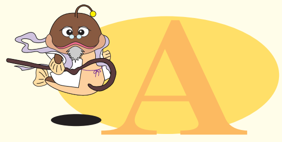
- 鮮度保持の技術
- 食べる人の声を生産者へ

4. まぐろ漁業についての経済研究

漁業・養殖業の振興

- 産業構造の検討

おさかなクイズ―答え



実在するさかなは?
答え　C：サブロウ

広い海の中には、面白い名前を持った魚がたくさんいます。サブロウもその一つで、北日本の太平洋側に棲むトクビレ科の魚です。なぜイチロウでもジロウでもなくサブロウという名前が付いたのか、今となっては定かではありませんが、近い種類にシロウという魚もいることから考えて、人名から由来しているのは間違いないと思われます。サブロウの仲間には、他にもクマガイウオやアツモリウオなど、人名に由来する名前の魚がいるので、この仲間の研究者にユーモアのある人がいたのかも知れませんね。

変わった名前のサブロウ

表紙：シログチ・料理写真（写真提供 脇山順子：長崎の味研究グループリーダー）

編集：(独)水産総合研究センター　広報室　発行：(独)水産総合研究センター
〒220-6115　神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-3クイーンズタワーB15階
TEL. 045-227-2600　FAX. 045-227-2700　ホームページアドレス http://www.fra.affrc.go.jp
おさかな瓦版 No.16
平成19年4月発行