



独立行政法人  
水産総合研究センター

NEWS LETTER

# おさかな瓦版

No.19  
2007.10



シリーズ：東シナ海のさかなたち

## 第5回「さば」

マサバは減ってゴマサバ増加中

未知なる漁場にサンマを求めて

～サンマ公海調査～

ヤシガニを増やすために

あんじいの  
「おさかなクイズ」



## 「さば」～マサバは減ってゴマサバ増加中～



さば調査中

浮魚（主に表・中層を遊泳する魚）の2回目は「さば」です。スズキ目サバ科サバ属の魚で東シナ海にはマサバとゴマサバがおり、サバ科の仲間にはかつお・まぐろ類やサワラがいます。マサバは日本中に分布していますが、ゴマサバはやや南方系の魚で、マサバより分布域が南に偏っています。外見は極めて似ていますが、マサバは平サバ、ゴマサバは丸サバと呼ばれるように、体の断面の形が少し違います。また典型的なゴマサバは、その名のように腹部に暗色の斑点が多数存在しますが、斑点が無い個体もありますので、これだけで見分けることはできません。研究者は前方にある第1背鰭の棘条（筋）の数（マサバは9～10、ゴマサバは11～12本）などで見分けています。

「さば」はいずれも刺身、しめ

鯖、さば寿司、みそ煮、焼き物、塩干品に利用される美味しい魚ですが、「さばの生き腐れ」といわれるように鮮度が落ちやすいので注意が必要です。

「さば」は、日本だけでなく、中国、韓国も大量に漁獲している魚で、マサバの方が東シナ海・黄海に広く分布すること、価格が高いことなどが要因で、ゴマサバよりも多く漁獲されています。そのためか、最近の東シナ海周辺のマサバの資源状態は量が少なく横ばいであるのに対し、ゴマサバは量が多く、しかも増加傾向にあり、全国的にも似たような傾向だと言われています。そこで、マサバに集中しがちな漁業をもっとゴマサバに振り向けて、ゴマサバの有効利用も図り、マサバの資源を回復させることが課題だと考えています。



マサバ



ゴマサバ

ゴマサバは、マサバより体脂肪量がやや少なく、肉質も柔らかいことから、特に大型の個体の価格が低くなっていますが、夏場に味が落ちるマサバに比べ、1年を通じてあまり味が変わりません。しめ鯖やみそ煮でも美味しいのですが、脂肪分が少ないため唐揚げや竜田揚げなどにも向いています。皆さんも、もっとゴマサバを食べてみませんか？

（西海区水産研究所 時村 宗春）



マサバ煮付け

料理写真提供＝脇山 順子（長崎の味研究グループリーダー）



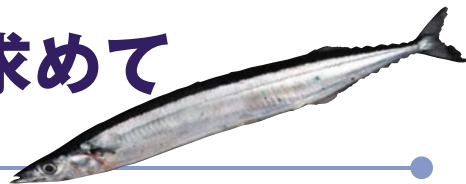
## あんじいのおさかなクイズ

実在する魚はどれ？

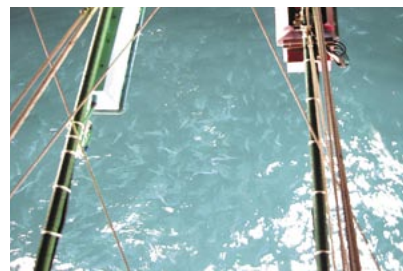
1. ドッキリカサゴ
2. ウッカリカサゴ
3. ビックリカサゴ

# 未知なる漁場にサンマを求めて

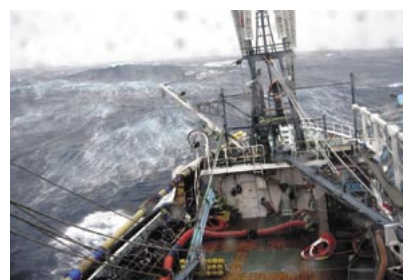
～サンマ公海調査～



水揚げ（魚倉に保管していたサンマを港へ降ろします）



夜間、明るい光にサンマは集まってきます



こんな大荒れの日もありますが  
頑張って調査します

秋はサンマ（秋刀魚）。みなさんも塩焼きや刺身などで脂ののったサンマを食べたのではないのでしょうか。

サンマは北太平洋に広く分布しています。みなさんが食べているサンマは、主に北海道や三陸沖などの日本近海で、サンマ棒受網漁業という漁法で獲られています。日本から遠く離れた公海域にも400万トン以上ものサンマが存在することが、資源調査の結果判明しました。公海域ではどこの国の漁業者も漁を行うことができるため、台湾や韓国、ロシアの漁船

が操業してサンマをたくさん獲っていますが、日本の漁船は公海域ではこれまで全く漁獲していませんでした。

そこで当センターでは、豊富にあるこの公海域のサンマ資源を有効に活用し、漁期の拡大と製品の多様化を図ってサンマ漁業を活性化しようと、今年5月から7月にかけて北太平洋の公海域で調査を実施しました。

調査の結果、公海域には脂質含量が20%を超える良質のサンマが多く分布しているのが確認され、この海域にいるサンマ資源の

有効利用を進めていくための、貴重な情報を収集することができました。

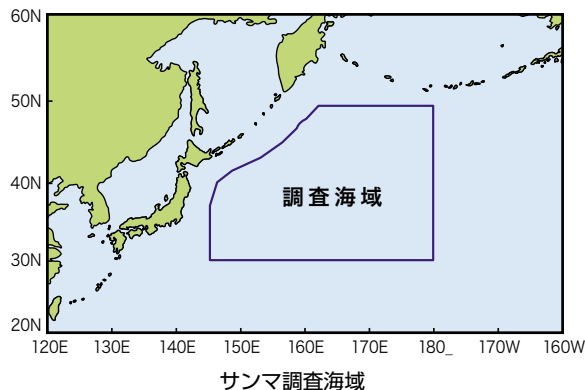
公海域でのサンマの獲り方や、現在の市場と競合しない魚粉や輸出向け商品としての利用方法についてはまだまだ検討すべき点がたくさんありますので、来年度以降も継続して調査を進めていきます。

今年のサンマは大きく、脂も良くのっています。美味しいサンマをたくさん食べましょう！

（開発調査センター 小河 道生）



調査船（調査に使用したサンマ棒受網漁船）





# ヤシガニを増やすために



アダンの茂みに出没するヤシガニ

ヤシガニは、インド洋や西太平洋の島々に生息し、体重が最大約4kgになる世界最大の陸生甲殻類です。英語でも Coconut Crab と呼ばれるように、ヤシなどの木に登るのがとても上手なカニですが、カニと言っても普通のカニとは異なり、ヤドカリの仲間に入ります。二つの大きなハサミを持ち、これに挟まれると大人の指でさえ簡単に切られてしまうので、取り扱いには注意を要します。

このカニは、日本では奄美以南の南西諸島に多く生息しており、

昔から食材やはく製などに利用されてきました。しかし、近年は観光客向けの食用やペットとして取引されるようになり、乱獲や自然破壊の影響によって数が減少しています。体重が500gに到達するのに約10年も要するという報告もあり、獲りすぎるとすぐに資源が枯渇してしまうのです。2000年には、環境省のレッドリストの絶滅危惧Ⅱ類（絶滅の危険が増大している種）に指定されました。

ヤシガニ資源を守るため、西海区水産研究所石垣支所では、2005年から竹富町鳩間島での基礎調査を実施しています。ヤシガニの生態は、初期生活、年齢、成熟、繁殖などほとんどが謎に包まれています。交接（交尾）についても不明な点が多く、世界でも1971年にマーシャル諸島の野外で観察された1例の報告しかありませんでした。当支所が6月に鳩間島

で実施した調査では、海岸で交接直後と思われるメスを発見し、貴重な写真を撮影することができました（右下写真）。さらに、野外で捕獲した雌雄のカニを研究室に持ち帰って交接試験を実施したところ、8月末までに合計18回の交接に成功しました。この成功は、本種の増殖や資源管理に大いに貢献すると考えられ、今後も、ヤシガニを持続的に利用できるよう、調査や研究を続けていきます。

（西海区水研石垣支所 與世田 兼三・佐藤 琢）



交接した証<sup>あか</sup>である精包<sup>あか</sup>を付けたメス  
※精子の固まり：白いゼリー状の物質



## あじいの おさかなクイズ



### 答え

## ウツカリカサゴ

ウツカリカサゴは、宮城県以南、東シナ海までのやや深い海に棲んでいて、50cm、2kgに達する大型のカサゴの仲間です。このさかなは、1978年に当時のソビエト連邦の研究者が新種として発表しましたが、日本にも生息していたのですが、近縁のカサゴに大変よく似ているため、ずっとカサゴと同じ

種類だと考えられていたのです。そこで標準和名を付けるときに、「うっかりして、カサゴだと思っていた」という意味で「ウツカリカサゴ」という名前になったと言われています。

カサゴとは、胸びれの軟条（<sup>すじ</sup>筋）が1本多いことと、側線付近の白い模様<sup>あか</sup>に縁取りがあることの2点で見分けられることが多いのですが、どちらもはっきりした差ではなく、数が多くないものや中間的な模様<sup>あか</sup>のさかなもいるそうです。ちなみに模様で見分ける方法を発

見したのは、西海区水産研究所の研究者。たくさんのカサゴとウツカリカサゴを調べて発見したようですが、研究所では、こんな地道な研究も行われているんですよ。



ウツカリカサゴ



側線付近の模様



カサゴ



側線付近の模様

