



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.30
2009.8



シリーズ：沖縄のさかなたち 第3回 「ハマダイ」

マダコの種苗生産に取り組んでいます
～マダコの子育て～

カラフトマス稚魚放流体験会 2009 を開催しました

あんじいの
おさかな紹介



ハマダイ



ハマダイの貴重な写真
(写真提供：沖縄美ら海水族館)

ハマダイは、南日本からインド洋、中部太平洋にかけて分布するフエダイ科ハマダイ属のさかなです。沖縄県ではアカマチと呼ばれ、スジアラ（アカジン）、シロクラベラ（マクブ）と並ぶ沖縄県の三大特産種の一つです。英語では Ruby snapper と呼ばれ、目に鮮やかな深紅のルビーのような体色から名付けられて



ハマダイの試験操業
(深海から釣り上げた時は、水圧の変化でおなかの中の浮き袋が膨らんで口から飛び出します)

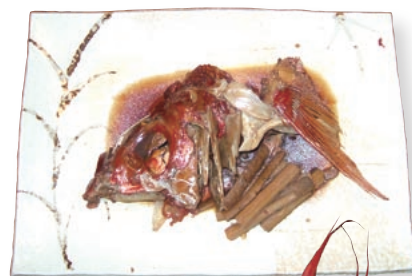
います。

ハマダイは、深紅の体色から縁起物として評判がよく、身は白身で上品な甘みがあります。「刺身」や甘口醤油で煮た「煮付け」、沖縄定番の「マース(塩)煮」、それに「天ぷら」など、どのよう調理してもとてもおいしいさかなです。

沖縄周辺では、ハマダイはアオダイ、ヒメダイ、オオヒメとともにマチ類と呼ばれています。主に水深 250～300m の海底山脈の尾根周辺で一本釣りによって漁獲されます。このマチ類の漁獲量は、1980 年の 2,308 トンから 2006 年の 238 トンまで著しく減少しています。そのため、マチ類 4 種は 2005 年 10 月から沖縄海域と先島諸島海域でそれぞれ 1 カ所ずつ保護区をつくって、沖縄県はそこでの漁獲を 5 年間禁止しています。

ハマダイは、体長 65cm 前後から産卵しますが、このサイズに育つには、産まれてから 9～10 年もかかると考えられていて、マチ類の中でも特に成熟して親になるまでの年月がかかります。このため、ハマダイを増やすには、子孫を残すための親魚を保護することがとても重要です。

水産総合研究センターでは試験的な操業を行って、ハマダイの資源の回復状態を調べています。一刻も早くこの禁漁が実を結び、ハマダイが増えるようにと願わずにはられません。
(西海区水産研究所石垣支所 與世田兼三)



上：ハマダイの兜煮
下：ハマダイのお造り
(調理：居酒屋まるさ)

マダコの種苗生産に取り組んでいます ～マダコの子育て～

マダコは、イカ類と同じ仲間
で頭足類と呼ばれています。東北
地方より南の沿岸各地に棲んでい
て、なかでも明石ダコで有名な瀬
戸内海はマダコの特産地です。マ
ダコは、蛸壺漁や釣り、底曳網漁
で漁獲されます。料理方法は、刺
身、天ぷら、煮物、酢の物をはじめ、
瀬戸内海地方で有名なたこ飯など、
バラエティーに富んでいます。

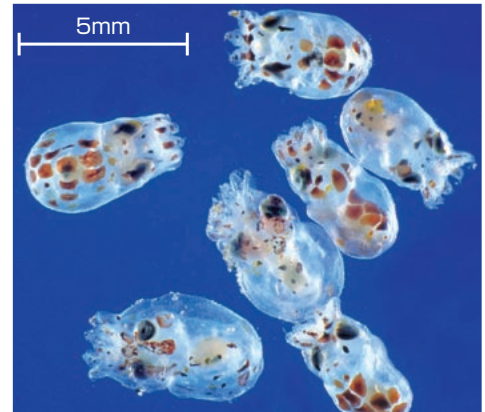
マダコは生まれて1～1年半
で親になり、最大3kgになります。
母ダコは、岩のすきまなどに
ブドウの房のように卵を産み付け
ます。産卵後、母ダコは卵がふ化
するまでの約1カ月間、餌も食べ

ずかいがいしく卵の世話を
し、ふ化を見とどけたあと
死んでしまいます。ふ化し
たマダコの赤ちゃん（仔ダ
コ）の大きさは約3mmで、
15～30日の浮遊生活のの
ち、成長するにつれて海底
で生活するようになり、稚
ダコと呼ばれます。

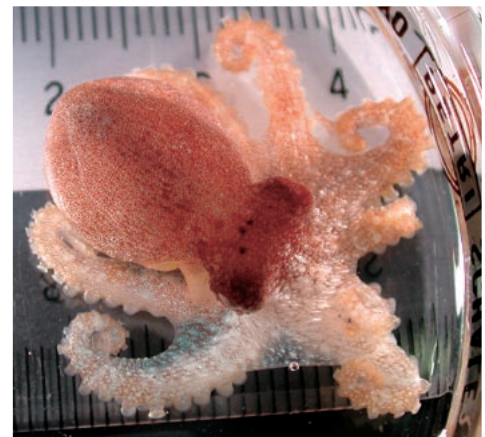
瀬戸内海では近年、マダ
コの漁獲量は減少の傾向で、
毎年の漁獲量は安定してい
ません。現在では、国内で
消費されているタコの半数
以上が、外国からの輸入に
頼っています。しかし、近年、
タコを輸出している国
でも漁獲量が減ってき
ているため、今後も安
定的に日本に輸入され
てくるとは限りません。

そこで、マダコの漁獲量
を増やす目的で、放流する
ための子育ての研究を行っ
ています。

最近、水産総合研究セン
ターでは、仔ダコの餌とな
る動物プランクトンなどの
栄養成分を工夫することで、
ようやく稚ダコを1万尾の
単位で育てることができ
るようになりました。しかし、
まだまだ問題点も多く、毎
年安定的にたくさん育てる
技術には至っていません。



ふ化後13日目の仔ダコ



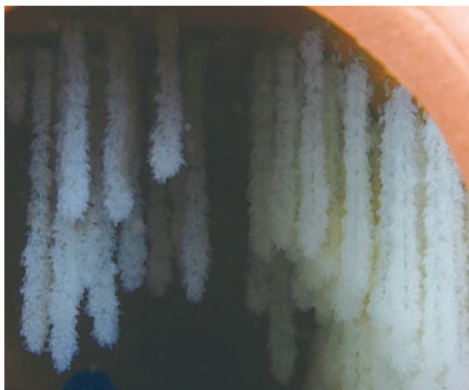
ふ化後約65日目の稚ダコ



餌の動物プランクトン
(アルテミア、全長約0.8mm)

今後、浮遊生活している仔ダ
コにより適した餌や飼育環境を研
究、開発し、放流に適したマダコ
の子どもを大量に育てることを目
指しています。

(屋島栽培漁業センター 片山 貴士)



房状にぶら下がる卵塊



蛸壺の中に産んだ卵を守る母ダコ



カラフトマス稚魚放流体験会2009を開催しました



カップに入った稚魚を放流しました

ために行っているものです。

当日は、小学生82人のほか、北見市役所や常呂川の環境保全にも積極的に取り組んでいる常呂漁業協同組合の方々も加わり、総勢113人による

稚魚放流体験会となりました。

カップに入った稚魚を受け取った子どもたちは、初めて見る稚魚に「かわいい！」と大喜びで、「元気で帰ってきてね！」と優しく常呂川に稚魚を放流していました。

この日放流された体長約5cmの小さなカラフトマスは、来年

の夏には40～60cmにも大きくなって常呂川に帰ってきます。

放流体験を終えた子どもたちからは、「これからは川を大切に、森も大切にしようと思いました」といった感想も寄せられました。

(さけますセンター北見事業所 赤井 彰彦)



カラフトマスの稚魚



放流体験会に参加された皆さん

水産総合研究センターは、北海道の北東部にあるさけますセンター北見事業所で、4月20日にカラフトマス稚魚の放流体験会を開催しました。これは、地元の小学生の皆さんにオホーツク海に流れ込む常呂川の自然環境と水産資源のことをより多く知ってもら



あんじいの おさかな紹介

カラフトマス人相書

カラフトマスはサケの仲間です。その名は樺太(ロシアのサハリン)でたくさん漁獲されたことから名付けられたと言われています。アジアから北アメリカにかけて広く分布し、サケ・マスの仲間では世界で最も多く漁獲される魚です。冬に生まれ、早春に川を下り、

遠い北の海を何千キロも回遊します。生まれてから約2年で成熟し、8月上旬から産卵のために川を上ります。成熟した雄の背中高く盛り上がり、上下の口先も突き出て曲がり、成熟する前とまったく違った魚に見えるようになります。

日本では、主に北海道の東部で多く漁獲されます。カラフトマスは缶詰に加工されることが多く、北海道や東北地方以外ではお店に切り身が並ぶことはほとんどありません。しかし、実はサケ(シロザケ)に比べ、脂肪分が多くて身

が柔らかく、ムニエルやフライはもちろん、チャンチャン焼きにするととてもおいしい魚です。最近では、「オホーツクサーモン」というブランド名で各地に広まりつつあります。



上:成熟した雄のカラフトマス
下:まだ成熟していないカラフトマス

