



# おさかな瓦版

No. 34

2010.4

シリーズ：三陸のさかなたち 第1回

## ババガレイ



ふーちゃんのトピックス

たびだ まえ み き  
旅立つ前のサケを見に来ませんか ~えさやりもできるよ!~



ふっくんのなんでもコーナー

まぼろしのカレイ ~マツカワ、ホシガレイってどんな魚?~

# ババガレイ

～かわった名前ですが、とてもおいしい魚です～



📷 1. ババガレイ (全長 40 センチ、1 キロ)

ババガレイは、からだじゅうがとてもぬるぬるしていることから、三陸地方ではナメタガレイ（滑多鰈：ぬめりが多いカレイ）とかナメタとよばれています。主に北海道から東北地方の太平洋側の水深が50～400メートルで、海底が砂や泥のところにもすんでいます（右ページ上の地図）。大きいものは全長60センチにもなり、カレイの仲間では大きなほうです（📷1）。

身は厚く、からだをひっくり返したうら側はまっ白でさわるとぷりぷりしています。さしみや干物、塩焼きもおいしいですが、冬から春にかけてはおなかに卵がいっぱい入った煮付けが最高です（📷2）。特に、三陸地方では「子持ちナメタ」として年末やお正月

にはなくてはならない魚です。これは、おなかにたくさんの卵を持っていることから、おせち料理の数の子と同じように、子どもがたくさん生まれて、子孫がずっと栄えることを願う、とてもえんぎがいい魚だから



📷 2. ババガレイの煮付け

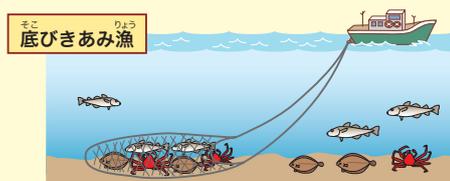


あんじいの  
ワンポイント  
アドバイス

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

## そこ 底びきあみ漁、りょう 底さしあみ漁

底びきあみ漁は、ふくろの形をしたあみを海底まで沈めて漁船で引っ張り、そこにいるさかなをあみでとるんじや。底さしあみ漁は、海底のさかなが通る場所にあみをはっておき、あみにさかなをからませてとるのじや。どちらも、カレイやヒラメ、タラ、カニなど海の底にいるものをとる漁法なんじや。





📷 3. 年末に売られている子持ちのババガレイ

らです。12月になると値段はぐんぐん上がり、年末には1ぴきが5,000円以上もします (📷 3)。

ババガレイは、底びきあみ漁や底さしあみ漁 (📷 あんじいのワンポイントアドバイス) でとります。1980年ごろからとれる量がとても減ってきたため、水産総合研究センターではババガレイの子どもを育てて、海へ放して増やす研究をはじめました (📷 「チェック」、📷 4)。研究の結果、数万ぴきの子どもを育てられるようになりましたが、成長がとても遅いことがわかりました。

海へ放す大きさまで育てるには、ほかのカレイは3～5か月間ですが、ババガレイは1年以上と長い日数がかかります。



ババガレイがすんでいるところ  
(オレンジ色はたくさんすんでいるところ)

このため、たくさんの子どもを育てて海へ放すことが難しい魚です。

ババガレイの子育ての経験や技術は、とれる数が少なくなり「まぼろしのカレイ」とよばれるマツカワやホシガレイ (📷 ふっくんのなんでもコーナー) の研究に応用され、たくさんの子どもを育てることにとっても役立っています。水産総合研究センターでは、日本人が昔から大切に食べてきた魚や数が減った魚を増やし、これからもずっと食べられるようにするための研究も行っています。

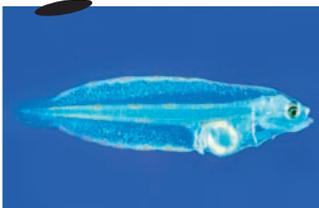


📷 4. 人なつっこいババガレイの子ども  
水面まで来てえさをねだります

(有元 操)



## ババガレイの子どもの成長



生まれて10日目  
(全長11ミリ)

目は顔の右と左に別々にあるよ (右側から見たところ)



23日目 (全長14ミリ)

左目が右側に移動してきたよ



60日目 (全長33ミリ)

両目が右側にそろい、からだはうちわみたいになったね



110日目 (全長33ミリ)

色や形は親に似てきたけど大きさは変わらない



ふーちゃんのトピックス

Fuchan's Topics

「さけの里ふれあい広場」

〒066-0068 北海道千歳市蘭越9番 電話 0123(23)2804  
入場無料 / 開館時間：午前10時～午後4時(月曜休み)

# 旅立つ前のサケを見に来ませんか ～えさやりもできるよ！～



春は、サケが海に旅立つ季節です。北海道千歳市にある「さけますセンター千歳事業所」には、サケに親しみ、学ぶための「さけの里ふれあい広場」があります。ここでは、水そうの中を元気に

泳ぐサケたちが見られます。2月から5月までは、海へ向かう前のサケの子どもたちへのえさやりが体験できます。産卵のため川に帰ってきたサケとそっくりの模型にさわることができますよ。

くわしくは「さけますセンター」のホームページ (<http://salmon.fra.affrc.go.jp/>) を見てね♪

## ふっくんの なんでもコーナー

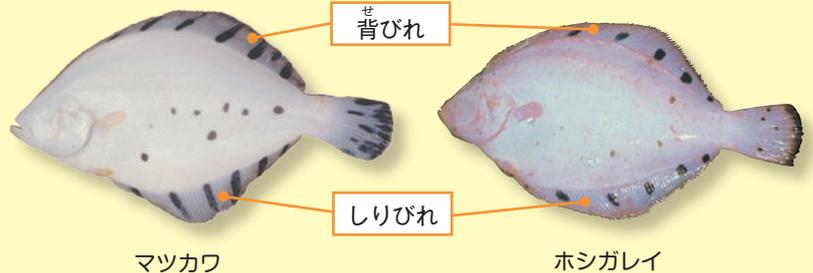
どんどん質問してね。  
ぼくが答えるよ!



## まぼろしのカレー

### ～マツカワ、ホシガレイってどんな魚？～

マツカワは東は茨城県、西は福井県より北の冷たい海に、ホシガレイはマツカワとは反対に北海道より南の暖かい海にすんでいるんだ。どちらも全長は50～70センチと、カレーの仲間の中では大きくなるほうなんだ。目があるほうはこげ茶色で似ているんだけど、ひっくり返すと背びれやしりびれにマツカワは黒く太い帯が、ホシガレイは大きな黒い丸(星)があり、簡単に見分けられるんだ。マツカワもホシガレイも、とってもおいしいカレーなんだよ!



ふーちゃん



ふっくん

せんじん しゅぎょう けんきゆういん  
あんじい仙人のもとで修行している研究員です

## おさかな瓦版 No.34 (2010年4月発行)

編集・発行：独立行政法人 水産総合研究センター

質問の送り先・お問い合わせ先：広報室

〒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B 15階

TEL. 045-227-2600 FAX. 045-227-2702

ホームページ <http://www.fra.affrc.go.jp/>

さかなやエビ、カニなどの水産動物や海藻でわからないことがあったら、広報室までハガキを送ってね。<聞きたいことの内容>、<学年>、<住所>、<名前>を忘れずに書いてね。ふっくんが「なんでもコーナー」でお答えします。

表紙写真



ババガレイ (全長15センチ)