



おさかな瓦版

No. 39
2011.2

さんりく だい かい
シリーズ：三陸のさかなたち 第6回

キアンコウ



あんこう？



ふーちゃんのトピックス

「マグロのふしぎがわかる本」^{ほん}ができました！



ふつくんのなんでもコーナー

さかな ねむ
魚は眠るのですか？

キアンコウ

~こわい顔だけど、とってもおいしい!~

あんこう鍋 (📷1) などで使われるあんこうには、キアンコウ (📷) とアンコウの2種類がいます。青森県から茨城県にかけての太平洋では、おもにキアンコウが獲られています。あんこう料理といえば茨城県が有名ですが、獲れる量はあまり多くありません。日本では山口県のあんこう類の水揚量が一番多く、次に青森県となっています。

あんこうというとチョウチンアンコウ (📷 ワンポイント) を思い浮かべますが、キアンコウやアンコウとは別の種類で、食用にはなりません。

キアンコウは、水深200メートルよりも浅いところで獲れます。産卵 (📷 チェック) する4~6月にはスキューバダイビングで見られるほど浅

い水深にいることもあります。

東シナ海のキアンコウのオスは、8歳で全長55センチ、体重2キロになりますが、9歳以上のものは少ないようです。一方、



📷. キアンコウ (メス、体長51センチ)

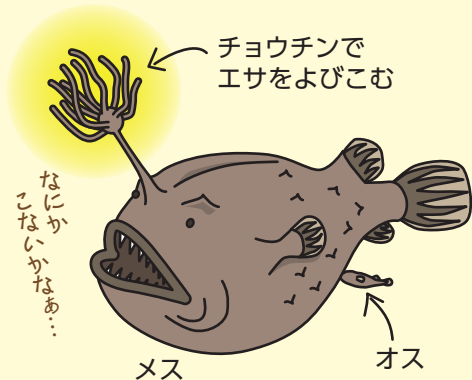


あんじいのワンポイントアドバイス

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

実は、ちがうあんこうです

チョウチンアンコウは、とても珍しいあんこうなんじゃ。キアンコウは平べったい形じゃが、チョウチンアンコウはまるい形なのじゃ。メスの大きさにくらべてオスがとても小さく、メスにくっついて生きているのがとくちょうじゃ。





📷 1. あんこう鍋

メスは同じ8歳でも64センチ、4キロとオスより早く成長します。15歳で1メートル、15キロを超える大物もみられるなど、オスよりも長生きで体も大きくなります。

料理はあんこう鍋、肝臓を塩ゆでした「あんきも」のほか、新鮮な身を刺身で食べることもあります。肝臓と刺身をまぜた「ともあえ」はさっぱりしていておいしいです。

あんこうの体はぬめりがあり、ぶよぶよして切りにくいので、「吊るし切り」という方法で切り分けます。青森県の風間浦村には「雪中切り」といって雪の上で切る伝統的な方法もあります(📷2)。

とてもおいしいキアンコウですが、東北

地方の太平洋では獲れる量が少しずつ減ってきており、また、どのような成長をするかなどよくわかっていないこともあるのです。水産総合研究センターでは、キアンコウを獲り過ぎないようにするために、青森県から茨城県にかけての太平洋で水揚げされたキアンコウの量や大きさなどのデータを集め、どのくらい獲っても大丈夫なのかを調べています。また、キアンコウの大きさから年齢が分かる方法も研究しています。

(伊藤 正木)



📷 2. 雪中切り

(写真提供：青森県むつ水産事務所)



ゼリーに包まれて…

キアンコウの卵は、ゼリーの膜に包まれて生み出され、海中を漂いながらふ化するんじゃ。ふ化した赤ちゃんは、ゼリーの膜からはなれて海底にたどり着いて大きくなると考えられておるんだが、どのように成長していくか、くわしくはわかっていないんじゃよ。

➡ゼリーの中の黒い点がふ化した赤ちゃん
(写真提供：青森県むつ水産事務所)





ふーちゃんのトピックス

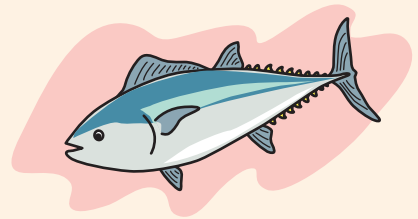
Fuchan's Topics

「マグロのふしぎがわかる本」ができました!



お寿司屋さんでもおなじみのマグロですが、その種類や寿命などはいがいと知られていません。水産総合研究センターの研究者がマグロのふしぎに迫ったこの本は、なぜニュースや新聞でマグロが取り上げられているのか、中学生でもよくわかる内容になっています。

題名	： マグロのふしぎがわかる本
出版	： 築地書館株式会社
著者	： 中野 秀樹、岡 雅一
定価	： 2,100 円 (税込)



東京都の小学2年生からの質問です

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!



Q 魚は眠るのですか?

A 眠ります。

魚も、人間と同じで眠るけど、目は開いたままだから、眠っているかどうか見ても分からないんだよ。眠っているときは動きがゆっくりになるんだ。マグロなどは、泳ぎながら眠るんだよ。魚の夜の姿を見たい人は、ナイトツアーなどのイベントをやっている水族館に行って確認してみてね。



岩の間で眠る魚



ふーちゃん



ふっくん： 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.39 (2011年2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のこと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



キアンコウのメス