



# おさかな瓦版

No. 69  
2016.1

シリーズ：貝 第1回

## マガキ



### ふーちゃんのトピックス

「海とさかな」自由研究・作品コンクールの水産総合研究センター理事長賞が決定

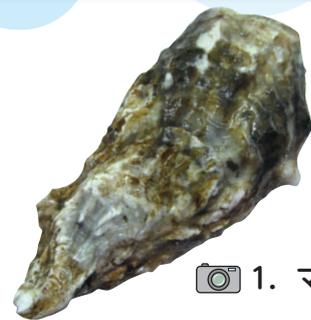


### ふっくんのなんでもコーナー

生食用と加熱調理用の違いって？

# マガキ

～おいしく栄養たっぷり、海のミルク～



📷 1. マガキ

私たちが食べる貝類の中で、アサリと並んで人気があるのがマガキ(カキ)です(📷1)。カキは、日本各地の沿岸で主に養殖によって生産され、西日本では広島県、東日本では宮城県が主な産地です。“カキは海のミルク”といわれますが、それは牛乳のように身が白いこと、さまざまな栄養(特に、ビタミンや亜鉛、タウリン)がたくさんあることが理由です。

エサは海水中に漂う植物プランクトンなどです。目に見えないくらい小さな粒で、これらを海水ごと飲みこみ、エサだけをろ過して体に取り込みます。親貝は1時間に10リットル以上の海水をろ過する能力があり、海の中で濁った海水をきれいにする役割も果たしています(📷2)。

生まれて1～2年で親になりますが、親に

なっても冬から春の時期はオス・メスの区別がありません。初夏のころから、体にたくわえた栄養を使って卵や精巣を発達させて、ようやくオス・メスが決まります。エサをたくさん食べるとメス、少ないとオスになり、翌年は性別が変わる場合もあります。また、若いうちはオス、年をとるとメスになりやすいようです。

6～8月になると、温度変化、風雨や波に



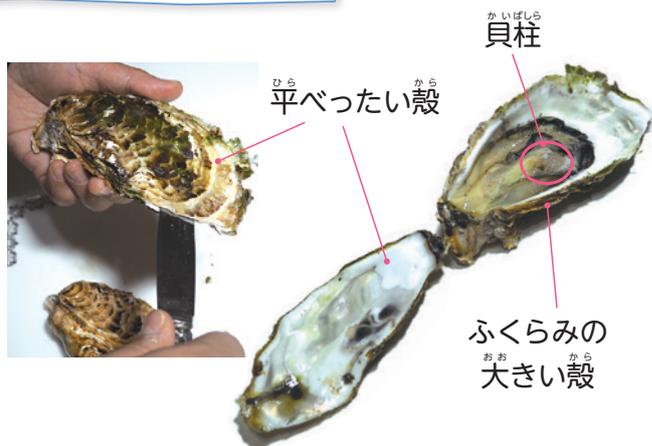
📷 2. マガキがろ過して海水がきれいに



チェック

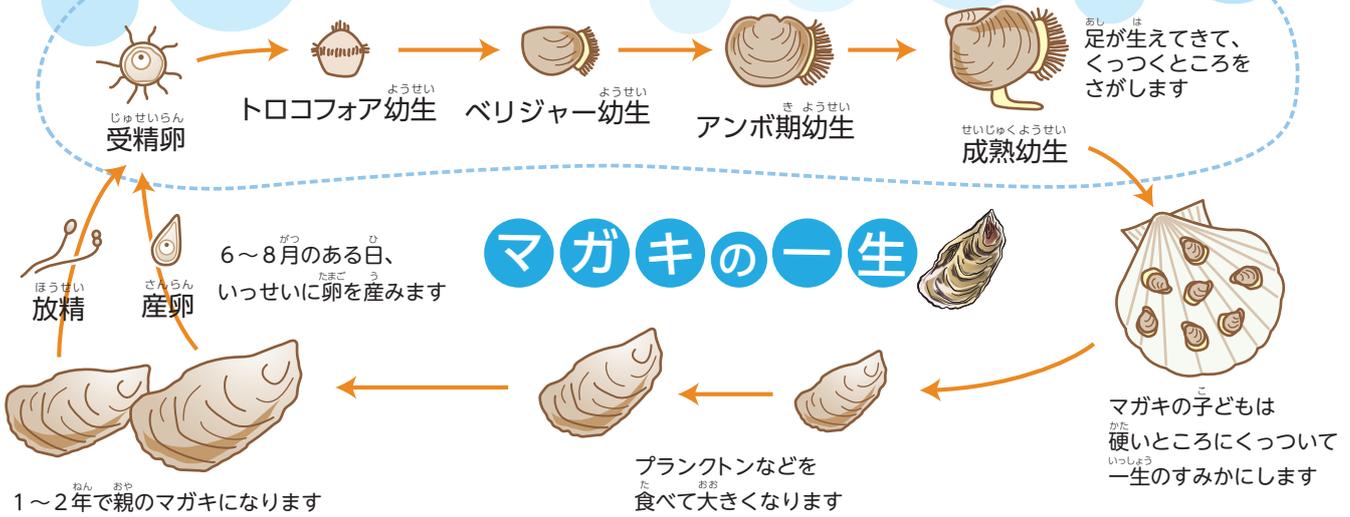
## マガキの殻の開け方

マガキの貝殻は二枚あります。2枚の殻を閉める貝柱は、平べったい殻を上、ふくらみの大きい殻を下にし、殻のちょうつがいを手前にして持ったとき、中心よりも右側にあります。殻を開けるには、右上から殻の間にナイフを差し込んで貝柱を切ります。



うみ ただよ ようせい じき  
海を漂う幼生の時期

幼生とは、動物が卵から親へと成長する間の、親とは違った姿の時期のことをいいます



よる刺激で産卵、放精が起こります。その後、海水中で受精が行われます。受精卵は1日後には海水中を漂う幼生となります。小さなプランクトンなどを食べながら幼生は成長して、3週間ほどで0.3ミリ程度になります。

このころになると体に変化が表れて水中を漂う生活を終え、岸壁や岩などにくっついて一生のすみかにします。

カキの養殖では、ホタテガイの貝殻を重ねた採苗器を海中につるして、それにくっついたマガキの子どもを種ガキにします(カメラ3)。その後、抑制棚(ワンポイント)を経て養殖施設に移し、自然の海につりさげて育てます。

1~3年後、大きくなったものが収穫され、私たちの食卓の上ります。



カメラ3. 採苗器(左)とくっついた種ガキ(右、○印のところ)  
(右写真提供: 佐世保市農水商工部水産課水産センター)



(神山 孝史)



あじい  
ワンポイント  
アドバイス

あじい: 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

マガキの子どもはスパルタ教育

幼生がくっついたホタテガイの貝殻は、抑制棚(カメラ)と呼ばれる棚に移されるのじゃ。この棚は、潮が引いたときにはマガキが海水から出て空気にさらされる。マガキにとっては厳しい環境じゃが、そのおかげで生命力の強いマガキに育つじゃ。



カメラ 抑制棚



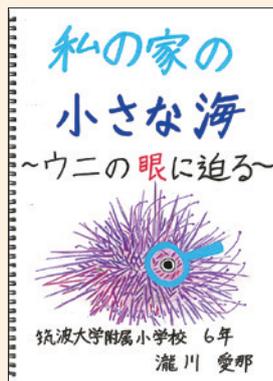
「海とさかな」自由研究・  
作品コンクールの  
水産総合研究センター  
理事長賞が決定

水産総合研究センターは朝日新聞社と朝日学生新聞社が主催する「海とさかな」自由研究・作品コンクールを後援しています。第34回となる今回は2万9736点もの応募作品の中から、以下の2点が水産総合研究センター理事長賞を受賞しました。

研究部門

わたしの家の  
小さな海  
～ウニの眼  
に迫る～

筑波大学附属小学校  
6年 瀧川 愛那さん



創作部門

えびカゴ漁



仙台市立根白石小学校 3年 武藏 姫奈さん

どんどん質問してね。  
ぼくが答えるよ!



生食用と加熱調理用の  
違いって？



今号の「おさかな瓦版」は「マガキ」がテーマじゃったが、カキ料理は好きかな？



カキフライ、焼きガキ、鍋物もいいわね^^

やっぱりカキは生で食べるのが一番だよ。



スーパーの鮮魚売り場には「生食用」と「加熱調理用」のカキがあるけど、これって新鮮さの違いなのかしら？



鮮度がいいのが生食用、よくないのが加熱用と勘違いしている人が多いようじゃが、鮮度とは無関係なんじゃ。

じゃあ何が違うの？



細菌の多い少ないで決まるんじゃ。細菌が少ないと保健所が認めた海域で育てられたり、決められた方法で洗浄したりしたものが生食用、それ以外が加熱用となるんじゃ。



じゃあ生食用が安全でおいしいってこと？



ところが、加熱用の方がおいしい場合もあるのじゃ。加熱用がとれる海域は、陸地に近く、栄養分の多い川の水が入るからエサも多いのじゃ。そこで育ったカキは味がいいといわれておる。

マガキを安全においしく食べようと思ったら、調理法に合わせてきちんと選ぶことが重要なんだね。



ふーちゃん と



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.69 (2016年1月発行)

編集・発行：国立研究開発法人 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  
ウェブサイト <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、広報室までマガキを送ってね。＜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



マガキ



水産庁の主催する魚の国のしあわせプロジェクトに参加しています



この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。