



# おさかな瓦版

No. 98

2020.11

シリーズ：サンゴの海のいきもの うみ 第4回 だい かい

## フエフキダイ



### ふーちゃんのトピックス

かさいりんかいすいぞくえん とくせつてんじかいさいちゅう  
葛西臨海水族園で特設展示開催中！

さかな た  
魚が食べたい!! きみはおさかなエージェント

# フエフキダイ

～サンゴ礁の皇帝魚～

フエフキダイの仲間は、沖縄をはじめとする南の島周辺に多く分布し、食用に漁獲される重要な魚です（ 1）。大小のさまざまな種が、サンゴ礁近くの砂や岩におおわれた海底付近で、貝やウニ、カニ、タコなどを食べてくれています（ 2）。英語ではエンペラーフィッシュ（皇帝魚）と呼ばれています。

日本で魚の王様といえば鯛ですが、フエフキダイは「サンゴ礁の皇帝」といったところでしょうか。

日本周辺には30種あまりがありますが、多くの種が10年以上、一部の種は20年以上生きることが分かっています。なかには、メスとして産卵したあとに、オスに性転換する種



メイチダイ



ヨコシマクロダイ



コケノコギリ

 1 フエフキダイの仲間



あんじいの  
ワンポイント  
アドバイス

## 新種を発表できるかも!?

フエフキダイの仲間は見た目が似ているものが多く、種ごとに名前をつける「分類」が大変なのじゃ。最近分類されたものでは、2003年に新種として認められて2006年に和名が付けられた「ミンサーフエフキ」や、和名はあったが、2017年に新種として認められた「ツキノワメイチダイ」がおるぞ。まだ名前が付いていない種もあるようじゃ。

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



ミンサーフエフキ



ツキノワメイチダイ

もあり、生活史の研究が進んでいます。年齢  
 や成長、性転換に関する研究は、どのくらい  
 の大きさの魚をどれくらい漁獲していくのが  
 よいのか、魚を適切に利用する方法を考える  
 材料になります。

沖縄県では、最大で80センチにもなるハマ  
 フェフキという大型の種が、タマンという地  
 方名でよく知られています。漁獲量が多いだ  
 けでなく、釣りの対象としても人気がありま  
 す。ハマフェフキは、黒潮が近くを流れる和  
 歌山県、高知県、宮崎県などでも見られ、口  
 の中が鮮やかな朱色であることから、クチビ  
 (口火)とも呼ばれます。刺し身のほか、煮て  
 も焼いてもおいしい魚です。



イソフェフキ



ノコギリダイ



ホシダカラ(貝)



ミミガイ(貝)



ワモンダコ(タコ)

📷 2 フェフキダイ類の胃から出てきた生き物

高級魚とされるメイチダイもフェフキダイ  
 の仲間で、サンゴ礁から少し離れたやや深い  
 岩礁域に多くの種が生息しています。サンゴ  
 礁を群れで泳ぐ20センチほどの  
 ノコギリダイも、小型のフェフ  
 キダイの仲間で、食用にされる  
 ほか、美しい姿か  
 らダイビングで  
 も人気がありま  
 す。(下瀬 環)



フェフキダイとフェダイ

フェフキダイとフェダイは、名前も見た目もよく似ているので、しばしば混同されます。  
 フェフキダイは名前に「鯛」と付きますが、マダイを含む「タイ科」とは別の「フェフキダイ科」  
 の魚です。フェダイは、フェフキダイと同じように笛を吹いているような尖った口をしています  
 が、「フェダイ科」の魚です。



フェフキダイ科のハマフェフキ



フェダイ科のフェダイ

同じように  
見分けがつかないやー！





ふーちゃんのトピックス

Fuchan's Topics

さかなをもっと知ろう!



葛西臨海水族園で特設展示開催中!

# 魚が食べたい!! きみはおさかなエージェント

水産研究・教育機構は、女子美術大学の協力により、葛西臨海水族園との共同企画展示「魚が食べたい!! きみはおさかなエージェント」を開催しています。

私たちが魚を食べ続けるためにはどうしたらよいか、どんな方法があるのかを、親子で楽しめるようなストーリー仕立てで紹介しています。ぜひみんなで来てね。

◆日時：令和2年7月16日(木)～令和3年1月26日(火) (予定)

◆会場：葛西臨海水族園 本館1階「東京の海」エリア 特設展示場

※新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の感染拡大防止のため、開催日程などを変更する場合がございます。最新情報は、東京スーネット葛西臨海水族園のウェブページ (<https://www.tokyo-zoo.net/zoo/kasai/>) をご覧ください。

## 展示の一部をご紹介します!

### ◎ 少なくなってしまった魚を増やす工夫

ニホンウナギの完全養殖を例として、自然の海から魚の数を減らさずに、さらには減ってしまった魚でも食べ続けるための「増やす」取り組みを紹介しています。また、完全養殖で育てたニホンウナギを展示し、その生態について解説しています。

### ◎ これからも食べ続けられる魚

これからも安定して食べ続けられる魚の代表 マアジを展示し、その生態や漁獲方法について紹介しています。また、マアジを使ったおいしい料理の紹介では、「匂い」が出る展示もあります。



展示のようす



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.98 (2020年11月発行)

編集・発行：国立研究開発法人 水産研究・教育機構

質問の送り先・お問い合わせ先：広報課

〒221-8529 横浜市長瀬区新浦島町一丁目1番地25

テクノウェイブ100 6階

TEL. 045-277-0136 (広報課) FAX. 045-277-0015

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、広報課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



ムネアカクチビ



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

リサイクル適性

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。