

各水試発トピックス

平成15年に日高で採集された珍しい魚とエビ

平成15年5月26日、浦河町東栄沖水深750mで操業していたカスベ刺網に変わったカレイが掛かり、日高地区水産技術普及指導所に持ち込まれました(写真1)。持ち込んでくださったのは荻伏漁協所属の漁業士、岩間俊幸さんです。

ぶ厚い体に独特のサメ肌、一見してサメガレイ *Clidoderma asperium* には違いないのですが、何か違和感があります。そうです、普通のサメガレイならば右にあるはずの眼が、ヒラメのように左にあるのです。これはカレイ・ヒラメ類で時おりみられる側面逆位という現象ですが、サメガレイでは初記録のようです。



写真1 全長48.2cm、体重1.7kg、

ところでこのサメガレイという魚、姿は美しいとは言えませんが、刺身、煮付けなど大変美味しく、「知る人ぞ知る」日高地方の名産です。ぜひ食べ

てみることをおすすめします。

9月18日、函館水試調査船金星丸が日高海域のハタハタ稚魚分布調査を行った際、浦河沖水深56mで非常にきれいなエビが採集されました(写真2)。採集具はソリネットです。

体全体に鮮やかな赤と黄色、撮影時には少し色あせてしまいましたが赤紫～青色の縞模様があります。



写真2 体長31mm、頭胸甲長6.8mm、

このエビはヤドリイバラモエビ *Lebbeus grandimanus* といい、色彩の派手さから、熱帯地方のエビと思われるかもしれませんがれっきとした寒海種です。湧別、知床などで分布が確認されていましたが、道南太平洋では初記録のようです。名前のお通り、イソギンチャク類と共生することが知られています。



写真3 全長38.8cm、体長34.7cm、

11月5日、新冠町の定置網に見慣れない真っ黒な魚が入り、日高地区水産技術普及指導所静内支所に持ち込まれました(写真3)。

円筒状の体型で、鱗は爬虫類のように硬くてざらざら、下あごが箱のように突出する異様な姿です。この魚は ドクウロコイボダイ *Tetragonurus cuvieri*という、その姿に恥じない?名前を持っています。世界中の外洋中深層に分布しますが、時おり沿岸に現れます。名前のおりイボダイの間で、喉の奥に食道嚢という特殊な摂食器官を持

ち、クラゲ類をよく食べることが知られています。昨年春は日高沿岸でキタミズクラゲが大発生しましたが、ひょっとするとこの魚が沿岸に現れたことと何か関係あるかもしれません。なお、名前に「ドク」がついていますが、毒はないようです。

最後になりますが、このような貴重な標本を確保、提供して下さった関係者の皆様に感謝いたします。

(函館水試室蘭支場 吉村圭三)

各水試発トピックス

網走水試品田研究職員 日本プランクトン学会奨励賞を受賞!

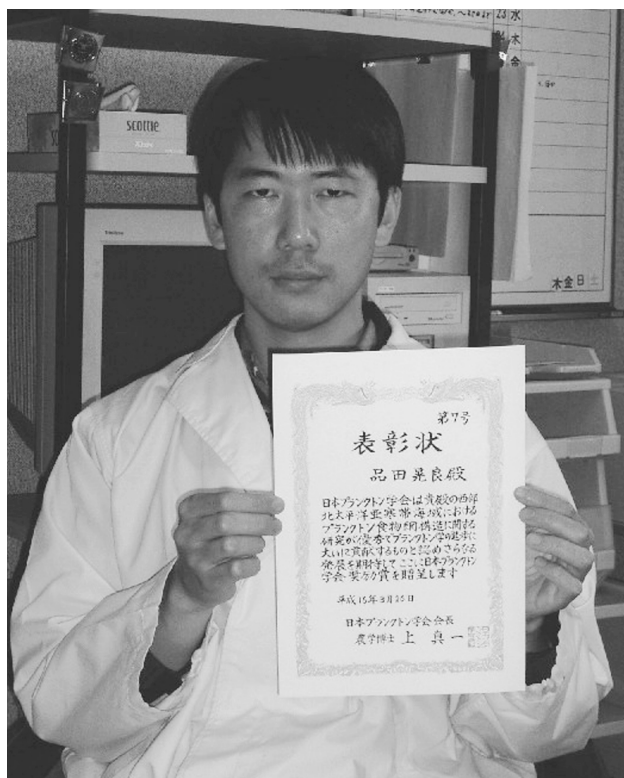
平成16年3月26日に、当場の品田晃良研究職員が、日本プランクトン学会奨励賞を受賞しました。北海道大学大学院時代に取り組み、受賞研究課題となった「西部北太平洋亜寒帯海域におけるプランクトン食物網構造に関する研究」などが高く評価されての受賞です。当職員は、噴火湾や恵山沖、白尻沿岸海域など北海道周辺海域を主なフィールドに、プランクトン食物網構造の全体像の解明に精力的に取り組み、貴重な研究成果を次々に論文として発表してきました。それらは国内の研究者ばかりでなく、海外の研究者からも高い評価を受けています。

現在は「ホタテガイ成長不良の原因解明に関する研究」や「ホタテガイの麻痺性貝毒発生予測に関わる研究」に携わっています。

いうまでもなく、プランクトンはホタテガイの餌として成長を左右するばかりではなく、貝毒の原因ともなるため、水試においても重要な研究対象です。これまで培ってきたプランクトン研究の

経験と実績は、ホタテガイ研究にも大いに役立つものと期待されます。

(網走水試 企画総務部 田中義行)



各水試発トピックス

一夜漬けウニ加工品への挑戦

近年、輸入ウニ等の影響を受け、北海道で漁獲されるウニの価格が低迷しています。

このことから、散布漁業協同組合ウニ部会では、価格も低く、色調も劣るウニの付加価値向上を図るため、平成16年1月20日に水揚げしたウニを、釧路水試加工分庁舎加工場に搬入し、一夜漬けウニの加工研修を行いました。

研修では、釧路水試専技室、釧路地区水産技術普及指導所の協力を得ながら、ウニ部会員20名、漁協職員3名で一夜漬けウニの加工に取り組みました。

加工工程の概略は、先ず、ウニの殻を割り生殖巣を取り出します。次に、3%食塩水で洗浄、水切りを行います。水切りを行った生殖巣は15%食塩水に20分間浸漬します。液切り後、ビンに詰めれば完成です。

作業は、部会の皆さんの手慣れた手つきであったという間に剥き身に処理され、きれいなビン詰め製品を作ることができました。

一夜漬けウニの実技講習終了後、ウニ加工施設の衛生管理、原料保管、洗浄水および使用器具の殺菌等について説明しました。最後に今回の研修での経験をもとに、商品化に向けた取り組み等について活発な意見交換が行われました。

ウニ部会の努力が、商品化に結びつくことを期待しております。

(釧路水試加工部 金子博実)



むき身作業中



一夜漬けウニの試作品



逆巻きのツブ

平成15年4月30日に、鹿部町の漁業者（佐藤恵美子さん）から、逆巻きのエゾボラモドキというツブが持ち込まれました（写真1）。普通右巻きの貝なのですが、このツブは写真のように逆巻きになっています。

採れた場所は鹿部町出来潤沖4マイルの水深85.6mだそうです。殻長13.3cm、重量は156.9gでした。鹿部町では3月下旬頃から、スケトウダラやサケを餌にしてツブかご漁を行います。稀にこうした逆巻きのツブが入り、市場でも特に区別されずに出荷されるそうですので、皆さんの食卓や飲み屋さんでも見かけることがあるかもしれません。

ちょっと古い話ですが、センターでは1997年7

月に鹿部町の漁業者（種崎繁さん）から持ち込まれたこのエゾボラモドキ103個体（殻長69～111mm）に、標識をつけて鹿部町地先の水深70m地点に放流したことがあります。標識は、写真2のようにダイモテープという幅6mm、長さ11mmのプラスチック製のテープに番号を刻印して、殻にゼリー状アロンアルファーで装着しました。実に簡単な方法でしたが、放流から1年10ヶ月後の1999年5月に、このうちの1個体が再捕されて手元に戻ってきました。採れた場所は放流地点から900mほど離れた水深77m地点でした。放流したときに殻長102.6mm、重さ72.4gだったこの個体は、1年10ヶ月かけて、106.6mm、96.7gに成長していました。逆に言えば、1年10ヶ月で殻長にしてわずか4mm、重さ

にして24.3gしか成長していなかったといえます。

日頃何気なく食べているツブですが、案外年寄りかもしれないツブ、そして案外逆巻きかもしれないツブ。皆さんも食卓に上ったツブを、つぶさに観察してみてもいいのではないでしょうか？

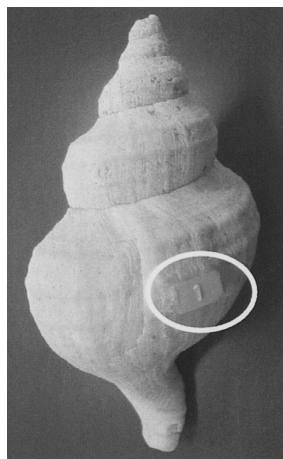


写真2 再捕されたエゾボラモドキと標識(丸印)

(栽培漁業総合センター 酒井勇一)

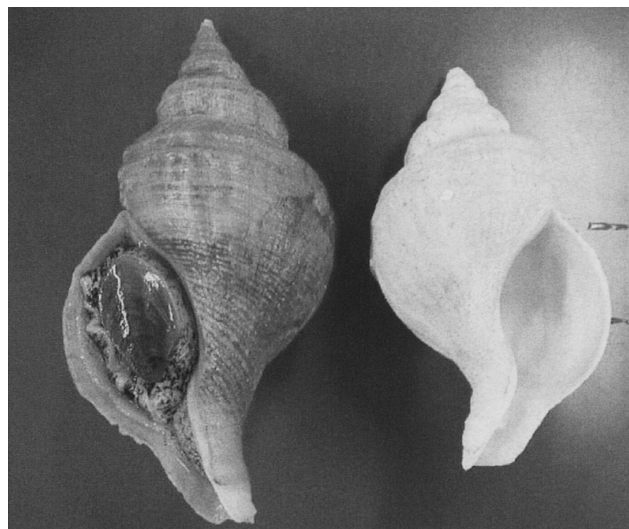


写真1 逆巻きのエゾボラモドキ(左)と通常のもの

9面マルチビジョン新作完成

中央水試には、道内外をはじめ国外からも多くの水産関係者が研究の視察や施設の見学などに訪れるため、庁舎1階に試験研究ギャラリーを設け、試験研究に関するパネルや各種資料などを展示しているほか、水槽や9面マルチビジョンを整備しています。9面マルチビジョンについては、5つのパターンの映像を収録していますが、今回、このうちの1つを新しくしました。

タイトルは『もっと知りたい北のさかなたち』で、マツカワのイメージキャラクター「王鰈君（おうちょうくん）」が登場し、北海道を代表する、ニシン、シロザケ、ヒラメ、マツカワ、イカの5種類の魚について、わかりやすく紹介しています。時間も10分程度で子供達も飽きずに最後まで楽しんで見てもらえるように工夫しています。内容はおおむね次のとおりです。

《ニシン》ニシンの回遊経路の紹介、昔のニシン漁の様子を紹介。

《シロザケ》サケの産卵から孵化までの様子や回遊経路の紹介、河川でのサケ釣り調査風景の紹介。

《ヒラメ》人工孵化放流の様子。ヒラメとカレイの見分け方などの紹介。

《王鰈》生態やマツカワという名前の由来、資源を増やすための取り組み状況など。

《イカ》イカの回遊経路の紹介、イカとタコの出すスミの性質の違いなどを紹介。

中央水試を訪れた際には、是非一度鑑賞して見て下さい。



（写真はイメージ
キャラクター「王
鰈君とマルチビ
ジョン映像」

