

各水試発トピックス

バク模様のソウハチ

子供の頃、怖い夢を見るのが嫌で、寝る前に神様やら仏様やらに「怖い夢を見ませんように…」と、何度も何度もお願いしてから、眠りについたものでした。その後、怖い夢を食べてくれる上半身が黒、下半身が白というユーモラスな動物がいることを知ってからは、神頼みを続けながらも、どうしても家で飼ってみたいと思っていました。その動物は、「バク」といいました。

平成18年2月、栽培センターでは、飼育していた魚貝類の引っ越しが終了し、海水が全く出ないため、ニシンの卵の管理をお隣の栽培漁業振興公社鹿部事業所（以下公社）にお願いしていました。ある日、卵を観察するために公社へ出向くと、「変わったソウハチが来てるよ～」と、公社職員の阿部さん。案内された水槽には、何の変哲もないソウハチが1尾、底にへばりついていました。不思議そうな顔をしていると、タモ網ですくってひっくり返し、裏側を見せてくれました。

バクだよ～っ！

っと叫んだけれど、実は大きな間違い。現れたのは、頭が真っ白で体が真っ黒といった、バクとは正反対の色使い。とはいえ、ここまで白黒ははっきりつけたコントラストは、バクさながら。一瞬にしてこの動物を思い出しました。普通、裏側は白いのですが、この裏側バク模様のソウハチは、鹿部町在住の方が鹿部沖で釣獲し、珍しいからと言って、公社へ持ってきてくれました。私自身、ソウハチの調査に一時期携わり、何百尾も観察したことがあります。しかし、このような体色異常は見たことはありませんでした。他の職員に聞いてみても、答えは同じでした。確か昨年、函館水試へ裏側真っ黒なソウハチが持ち込まれ、このことが新聞に載ったのを覚えています。私の知る限り、この2例だけ。いろいろと聞き回って、本当に珍しいのだということを実感しました。

ソウハチは北海道のほぼ全沿岸域、水深数mか

ら250mの広い範囲に分布しています。産卵期は北海道では6月～7月。回遊範囲は意外と広く、100km以上泳ぐ個体もいるとか。現在の資源状態は過去と比較して低くなっていますが、カレイ類の漁獲量としては、堂々の第1位です。この魚、他のカレイと比べて大きく異なる形態的特徴があります。それは、左目が表側と裏側の間にあり、裏側からも見えるという点。ということは、ソウハチは、泳ぎながら下も見られるということ!?釣りをされる方はご存じかと思われそうですが、ソウハチは海底からかなり離れて泳ぐことがあります。きっと、自分より下にいる餌や敵を発見できるようになっているのでしょう。

タモですくわれ、ひっくり返されたあげく、写真まで撮られて不機嫌になったバク模様のソウハチは、私たちを振り返ることなく、そそくさと水槽の底へ帰って行きました。私はというと、とっても珍しいソウハチに直面できて感激したついでに、「今夜も悪夢を見ませんように」と勝手に手を合わせました。

往年の迷ロックを口ずさみながら……

♪バクバクバクバク♪○○○バク……♪♪

(栽培水試生産技術部 清水洋平)



写真 裏側白黒バク模様のソウハチ
裏側から目（矢印）が見えるのわかりますか!?これで普通なのです。

各水試発トピックス

地場の原料を活かした魚醤油作り！

～広尾漁協女性部の2年間の取組み～

釧路水試加工部では、水産加工技術普及指導事業の一環として、2004年と2005年の2回に亘り、十勝管内広尾漁業協同組合の女性部とシシャモ漁で混獲されるヌイメガジ（ガンジ）とミゾエビジャコ（砂エビ）などを原料魚に使うて魚醤油を作りました。

初回は、サケやスルメイカを原料に加え、2004年11月に4種類の魚醤油を仕込み、それらを翌年2月に搾汁しました。魚醤油の風味は、ガンジは白身の魚らしい“淡白な旨味”なのに対し、砂エビは“濃厚な旨味”を持つ対称的なものになりました。

そして、2005年11月にはガンジと砂エビを原料魚に200kg以上の仕込みを行いました。前年の魚醤油を使った経験からの要望は、調味加工品への利用を考慮し、塩味と色調を薄くするというものでした。それらは当场で試験を終了したばかりの内容でしたが、試験の成果を生かして対応しました。

魚醤油は仕込んでから搾汁までの3ヶ月間、毎日、攪拌しなければなりません。11月に仕込むと正月に掛かりますが、その間も絶やすことなく攪拌し続ける必要があります。女性部では、この作業を部員全員で分担し、作業を軽減しながら、部員間の連携をさらに深めたとのことでした。

搾汁作業は、女性部員29名が参加し、広尾町漁村環境総合センターで行いました。設備がない中での作業は大変でしたが、塩味や色調を薄くした魚醤油を絞り出し、昼食時にはガンジ醤油と砂エビ醤油をスープに使った醤油ラーメンを作り、試食しました。

作業終了後に女性部の皆さんが地元の水産物あるいは農産物を原料にした加工品への魚醤油の活用方法を熱心に話合っている姿が印象的で、特産

品開発に向けた今後の活躍が十分に期待されました。

なお、この魚醤油作りは、広尾漁業協同組合、広尾町、十勝支庁水産課、十勝地区水産技術普及指導所、並びに釧路水試普及指導員の協力を得て実施しました。

（釧路水試加工部 信太茂春）



部会長挨拶と女性部の皆さん



色調を薄くした魚醤油



刺身で魚醤油を試食

各水試発トピックス

枝幸沖で漁獲された珍しいケガニ

オホーツク海に面する枝幸町は、ケガニの漁獲量日本一を誇り、カニの町として知られます。ここでは、春から夏にかけてケガニを漁獲しています。今回は、枝幸沖のけがにかご漁で漁獲された珍しいケガニについて報告します。これらのケガニは、枝幸漁協所属のけがにかご漁船（第63善宝丸と第一平成丸）が漁獲し、稚内地区水産技術普及指導所枝幸支所に持ち込まれた後、稚内水試に提供していただいたもので、関係者の皆様にお礼申し上げます。

珍しいケガニの1つ目は、白っぽい（薄黄色い）ケガニです（写真1）。これは、2006年4月13日に枝幸沖の水深112mで漁獲されたもので、甲長83.6mmの雄です。写真を見ると一見して白っぽい、あるいは黄色っぽい色をしており、写真2のケガニと比べると分かるように、普通のケガニでみられるような赤っぽい色が抜けているようです。よく見ると、甲らや脚自体は白いのですが、甲らと脚の棘（とげ）や毛は黄色を呈しています。ただし、眼だけは普通のケガニと同じように黒色でした。なお、甲らが黒っぽく見えるのは、甲ら内部の色が透けて見えたものです。

この薄い黄色のケガニは、赤い色素を作る遺伝子に欠陥がある色素異常だと思われます。カニ類の色素異常は、北海道では、白いタラバガニ、ザリガニ、青いタラバガニ、ハナサキガニなどが知られています。しかし、この薄い黄色のケガニは、これまでに報告がなく、非常に珍しいものです。

2つ目は、写真2のケガニです。これは、2005年7月16日に枝幸町音標沖の水深126mで漁獲された、甲長92.8mmの雄です。一見すると、色も形も特に変わったところはなく、普通のケガニに見えますが、右側の後ろから2番目の脚が小さいことに気づくかと思います。これは脚が折れた後、脱皮の際に再び生えてくる“再生脚”で、それほ

ど珍しいものではありません。しかし、もう少し注意深くみると、この再生脚を含め左右ともに脚（ハサミを含む）が6本あることに気づくでしょう。そうです、カニの脚は普通、左右5本ずつ、合計10本ですが、このケガニには12本あります。以前にも12本脚のケガニが漁獲されたことはあるようですが、それは再生脚から枝分かれして、脚が12本になったようです。今回の12本脚ケガニでは脚の付け根から出ており、元々脚が多かったようです。このようなケガニが売られていたら、買った人は脚2本お得？

（稚内水試資源管理部 三原栄次）



写真1 薄い黄色のケガニ
雄、甲長83.6mm、体重323g、甲殻硬度2
（若ガニ）



写真2 12本脚のケガニ
雄、甲長92.8mm、体重406g、甲殻硬度3
（若ガニ）