



独立行政法人  
水産総合研究センター

NEWS LETTER

# おさかな瓦版

No.22  
2008.3



シリーズ：瀬戸内海のさかなたち

## 第2回「カタクチイワシ」

書籍で知る日本の水産

『水産調査豫察報告』－ 100年前の日本の海と魚

「海とさかな」自由研究コンクールの優秀作品を  
さかなと森の観察園に展示します

あんじいの  
「おさかなクイズ」





## カタクチイワシ



一生のほとんどが漁獲の対象となる



水揚げ直後のカタクチイワシシラス



加工されて“しらす”や“ちりめんじゃこ”となる

カタクチイワシは日本周辺、中国、台湾、朝鮮半島、沿海州に分布する浮魚（海の表層で生活している魚）です。下あごが上あごより短いという特徴があり、これがカタクチ（片口）の名前の由来とされています。寿命は2年程度と考えられています。日本では多い時には50万トン以上が漁獲されています。瀬戸内海では主として船びき網によって漁獲され、その量は1990年代後半を底に近年はやや増加しています。

スーパーマーケットなどで“しらす”や“ちりめんじゃこ”として売られているものの多くはカタクチイワシの子供です。孵化後1カ月に満たないシラス期か

ら成魚にいたるまでの一生のほとんどの期間が漁獲の対象となります。瀬戸内海ではカタクチイワシは極めて重要な漁獲対象種であり、シラスを含めたカタクチイワシの漁獲量は海面漁業の約30%を占めています。特にシラス漁業が盛んであり、近年の瀬戸内海のシラス漁獲量は全国の約50%を占めています。カタクチイワシはサワラなどの魚食性魚類の餌としても重要であり、瀬戸内海の生態系においてかなめ要となる魚種でもあります。

いわし類は、江戸時代には主に稲田の肥料として使われていました。その後、イリコ（煮干しイワシ）の原料や養殖用餌料として使われ

るようになりました。イリコは出汁を取るために昔から重宝されています。またカタクチイワシの天ぷらや「7回洗えば鯛の味」といわれる刺身は、カタクチイワシが鮮魚として取り引きされる広島県などでは旬の時期に居酒屋でごく普通に食べることができます。

瀬戸内海区水産研究所では春と夏の2回、関係府県の水産試験研究機関等の協力のもと、瀬戸内海東部海域におけるカタクチイワシの漁況予報をとりまとめ、公表しています（<http://feis.fra.affrc.go.jp/>）。また瀬戸内海全体を対象とした資源評価を実施しています。

（瀬戸内海区水産研究所 河野 悌昌）



イリコ



干物



刺身

# シリーズ第8回「書籍で知る日本の水産」

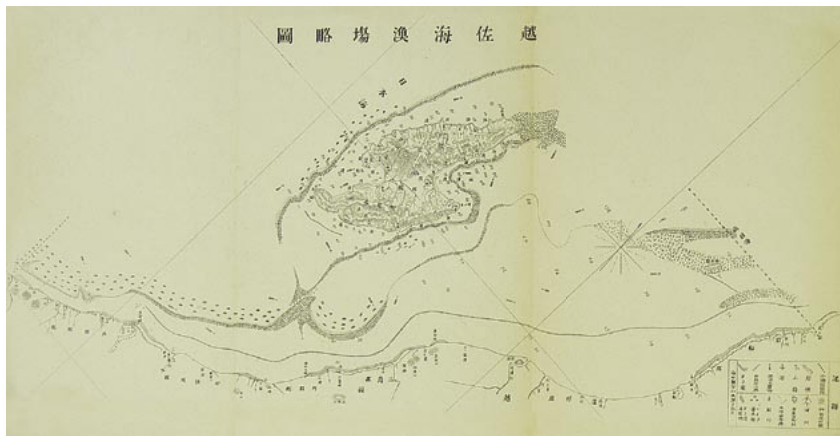
## 『水産調査豫察報告』－ 100年前の日本の海と魚

(農商務省 明治22～26年 1～4巻)

前回に引き続き、明治時代に農商務省が手がけた水産調査の資料を紹介します。

今から100年ほど前の明治中頃、農商務省は全国各地の海と魚、<sup>ぎょうろ</sup>漁撈についての調査を実施しました。この調査は本調査と予察調査という2方法で行われました。本調査では魚種や漁法などのテーマを掘り下げる調査が行われましたが、この本調査を有意義に実施するために先に行われたのが「予察調査」でした。

「予察調査」では全国を5海区に分けて、日本各地の従来の水産事情や漁業の様子をくまなく詳らかにしようと試みられました。松原新之助、<sup>きしのうえかまきち</sup>岸上鎌吉、<sup>かねだきいつ</sup>金田帰逸ら当時の第一人者たちが現地に長期滞在し綿密に調査しました。そ



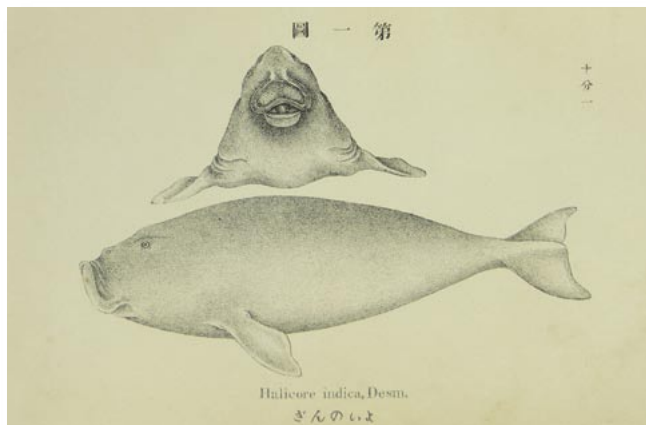
越佐海漁場略図

中央が佐渡、手前が越後。潮流や風向とともに、海岸に沿ってタラ場やアラ場、シイラ漬木場などが記されています。

の内容は、海岸の地勢、海底の地形、地質、潮流、環境から漁獲される魚の種類、生態、漁場、漁獲方法、利用方法など極めて多面的でした。

5海区の構成は、第1巻が西南海区（九州四国以南）、第2巻が内海区（瀬戸内海）、第3巻が東海区（本州太

平洋側）、第4巻が北海区（本州日本海側）でした。実は現在あるものはこの1～4巻です。第5海区目にあたる東北海区（北海道以北）はありませんが、北海道庁内務部水産課がやはり明治22年から26年にかけて調査を行い、『北海道水産豫察調査報告』『北海道水産調査報告』を刊行しています。（文：鈴木 信子 写真：大野 あゆみ 中央水産研究所）



ざんのいよ

沖縄の「ざんのいよ」（ジユゴン）の生態や捕獲、利用の方法が記されています。

注：本文中の表記は新字体です

- 掲載した資料を閲覧したい方へ
- 調査研究、学習又は教育に利用する場合に限り、閲覧を許可しています。できるだけ良好な状態で資料を後世に伝えていくための配慮ですので、ご了承ください。
- 閲覧を希望される方は下記へお電話の上ご来館ください。
- (連絡先) 中央水産研究所図書資料館
- Tel : 045-788-7608
- E-mail : ref-nrifs@ml.affrc.go.jp



### あんじいのおさかなクイズ

実在する魚はどれ？

1. ハチ
2. アリ
3. アブ





# TOPIC

## 「海とさかな」自由研究コンクールの優秀作品を さかなと森の観察園に展示します

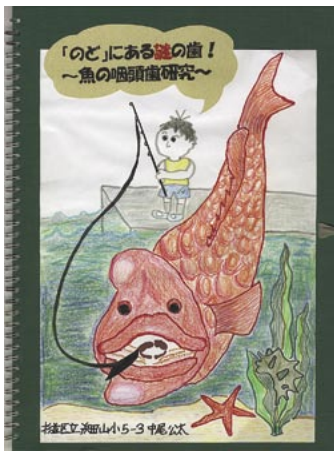
朝日新聞社・朝日学生新聞社が主催する「海とさかな」自由研究・作品コンクールは、小学生が、海とさかなと私たちの暮らしとのかわりを様々な角度からとらえ、自然を科学しながら体験を通じて学び、子供らしい発想で研究・創作に取り組むことを応援する目的で1982年から開催されています。

水産総合研究センターは、この趣旨に賛同して平成18年度から同コンクールを後援しており、優秀作品には「水産総合研究センター理事長賞」を授与し、コンクール終了後、作品をお借りして栃木県日光市にある当センターの広報施設「さかなと森の観察園」内の「おさかな情報館」に展示して

ます。

4月1日からは、「平成19年度水産総合研究センター理事長賞」と「平成19年度農林水産大臣賞」を受賞した4つの作品を展示します。研究部門・創作部門とも、小学生らしい豊かな創造力を生かした見事な作品ばかりですので、是非見に来てください。

「さかなと森の観察園」ホームページ <http://www.fra.affrc.go.jp/nikko/>



研究部門「水産総合研究センター理事長賞」受賞作品

「のど」にある謎の歯! ~魚の咽喉歯研究~  
東京都杉並区立浜田山小学校5年 中尾 公太くん



創作部門「水産総合研究センター理事長賞」受賞作品

釣れませんでしたね ~明日は大漁だ~  
奈良県生駒市立生駒小学校6年 出口 優樹くん

### A あんじいの おさかなクイズ



### 答え ハチ

ハチはカサゴ目フサカサゴ科に属する、全長が15cm程度の海水魚です。関東以西の浅い海に棲んでいて、昼間は砂に潜っていることが多く、暗くなると海底近くを泳ぎ回り、小魚などを食べる夜行性のさかなです。

小さくて漁獲量も少ないこと

から、水産上は重要な魚種ではありませんが、色鮮やかな胸びれをはじめとして全てのひれが大きく、背びれ、尾びれ、尻びれには縞模様や目玉のような模様が入っていて、とても優雅で綺麗なさかななので、水族館やダイビング（フィッシュウォッチング）などで人気があります。

綺麗な花には棘があるとのことわざどおり、ハチの背びれには毒のある棘があります。この毒は人を死に至らしめるほどの

強さはないものの、刺されるとその周囲が腫れ上がり、強い痛みを伴います。この棘と毒が「蜂」を連想させるところから「ハチ」の語源となったという説もあります。

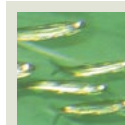


大きな胸びれが特徴的なハチ  
(撮影：中里 靖)



おさかな瓦版 No.22 (平成20年3月発行)

編集：独立行政法人 水産総合研究センター 広報室 発行：独立行政法人 水産総合研究センター  
〒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B15階  
TEL. 045-227-2600 FAX. 045-227-2700 ホームページ <http://www.fra.affrc.go.jp>



表紙：  
カタクチイワシ  
(宮島水族館)