

すい さん けんきゅう きょうい く き こウ ニュース レター
水産研究・教育機構 NEWS LETTER



／かわらばん／

おさかな瓦版

No. 111
2023.1



水産研究



ANNIVERSARY

カラフトマス

♪ ふーちゃんのトピックス ♪

みりよく せなか
魅力は背中のもりあがり!

つよ
～強いオスになるために～

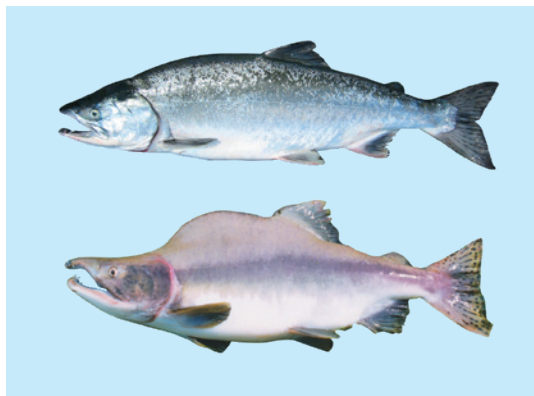


カラフトマス

～またの名をオホーツクサーモン～

カラフトマスはどんな魚？

「カラフトマス」は、すしネタで人気の「サーモン」と同じ「さけます」の仲間です。「さけます」の仲間は川で生まれたあと、海に移動して大きくなり、卵を産む時期になると、川にもどります。同じ種類の魚でも、海でくらしているときと、川ですごしているときの姿が違います（🐟1）。



🐟1 上：海でとれたカラフトマス（青マス）
下：川でとれたカラフトマス

日本でカラフトマスがとれる地域は、北海道と東北の一部で、そのほかの地域ではあまりなじみがないかもしれません。でも、世界的にみれば、北太平洋、ベーリング海、オホーツク海、日本海と広く分布していて（★）、「さけます」の仲間の中で一番多くとれる魚です。

カラフトマスは、その名前のとおり、樺太（今のロシアのサハリン）より北でたくさんとれます。海では背中が青く見えることから「青マス」、川に上ると、オスのカラフトマスは、背中が大きく盛り上がります。また、オホーツク地域の特産品として「オホーツクサーモン」という名前でも売られています。

北海道では、カラフトマスが川にもどってくる習性を利用して、卵をふ化させて、海の水温が温くなる春まで育てたあと放流しています。



★ カラフトマスがすんでいるところ

標識放流※の結果では、サケやサクラマスと比べると生まれた川にもどる習性が弱いことが分かっています。

カラフトマスはサケと比べると小ぶりで、冷めても身がやわらかいため、昔から缶づめ(🐟2)の原料や弁当の食材として利用されています。生ではあまり売っていませんが、英語でピンクサーモンと呼ばれるように、身はきれいなピンク色です。塩焼き以外にも、ちゃんちゃん焼き、フライ、ムニエルなど、いろいろな料理にしてもとてもおいしい魚です。

※標識放流：耳石(魚の頭の中にある体のバランスを保つ)や体の一部に、しるしなどをつけて放流すること。

カラフトマスを守る

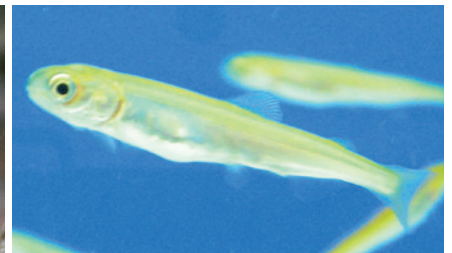
近年、日本でとれるカラフトマスが減っています。原因の1つとして、カラフトマスが成長する海の環境の変化が影響していると考えられていますが、くわしいことはまだ分かっていません。少しでも日本でとれるカラフトマスを増やすため、ち魚(🐟3)が生き残りやすい時期に放流する取り組みが始まっています。また自然界で生まれた野生のカラフトマスも、日本でとれる量に大きく影響していると考えられていて、卵を産みやすい環境を守る取り組みも重要です。



江連 睦子



🐟2 おなじみのサケ缶
提供：マルハニチロ株式会社



🐟3 左：ふ化したばかりのカラフトマス
右：カラフトマスのち魚



あんじいの
ワンポイント
アドバイス

あんじい：ありとあらゆることを知っているナズのさかな仙人です

「サケ」と「マス」の違いは？

実は生物学的には、「サケ」、「マス」という分け方はないじゃ。もともと日本では、一番多くとられるサケ(シロザケや秋サケとも呼ばれている)だけが特別で、サケ以外の魚種は「カラフトマス」、「サクラマス」のように「〇〇マス」と呼んでいたじゃよ。外国から入ってきたベニザケやギンザケも、昔はベニマスやギンマスと呼ばれておったが、「サケ」の方が高級なイメージがあったので、ベニザケ、ギンザケという呼び名で販売されるようになって、それが定着していったようじゃ。

主な“さけます”類の仲間



サケ(シロザケ、秋サケ)



カラフトマス



サクラマス



ベニザケ

どちらも同じ仲間
なんじゃよ！



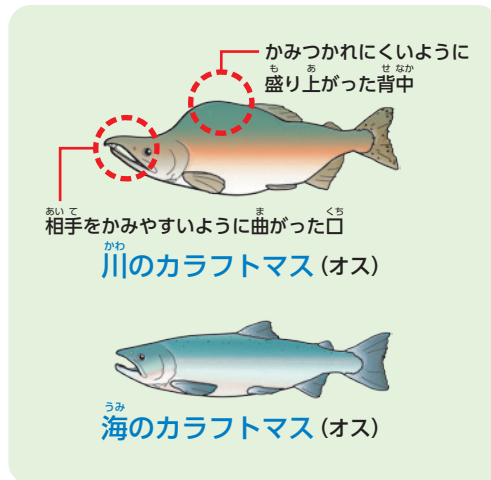


すがた か いど
姿を変えてたたかいに挑むカラフトマスのオス

カラフトマスの魅力はなんといっても、背中のもりあがり。メスが川で卵を産む時期のオスの姿です。

ほかの“さけます”の仲間と比べても、ここまで姿が変わるのはカラフトマスぐらいではないでしょうか。

オスがメスに比べて上あごが曲がったり、背中が盛り上がるのは、メスをめぐってオス同士がたたかうためです。相手をかむために、少しでも口が大きくなるよう歯を発達させます。さらにかまれないようにするために、背中を高くしてきたと考えられています。この姿を見たくて、わざわざ北海道におとずれる釣り人も多くいます。



に や あ
煮ても焼いても、揚げてもおいしいよ♪

海のカラフトマスは、銀色であぶらがのっけていて、ちゃんちゃん焼き、ムニエル、フライ、なべなど、どんな料理にしてもおいしいです。

サケの仲間はからだのほとんどが食べられて、捨てるところがありません。頭や内臓もおいしくいただけます。

また冬の乾いた冷たい風を利用して、カラフトマスのとば(冬葉とも書きます)が作られます。あぶってやわらかくしたものをよくかんで食べると、風味があっておいしいです。



ちゃんちゃん焼き



ムニエル

りょうり
どの料理も
おいしいよ!



とば(冬葉)



フーちゃん 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

かわらばん
おさかな瓦版

No.111 (2023年1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 横浜市神奈川区新浦島町一丁目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 <https://www.fra.affrc.go.jp/>

Twitter



Twitter https://twitter.com/fra_go_jp

Facebook



Facebook <https://www.facebook.com/fra.go.jp/>

YouTube



YouTube <https://www.youtube.com/channel/UC11TVadqC6P9vmHAUieAN9Q>

ひょうし しゃしん
表紙の写真



川にもどってきたカラフトマス

さつえい おもと けんいち
撮影：大本 謙一



YouTube 新チャンネル ぶらっどらぼ ができました!

URL:https://www.youtube.com/channel/UCAdoIX5vmEOZrDHSf_ZFa5w



リサイクル適性 (A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

正誤表

水産研究・教育機構 広報課

日頃より水産研究・教育機構の業務にご理解とご協力いただき有り難うございます。おさかな瓦版 111 号「カラフトマス」にて、一部差別的語にあたる可能性のある表現があったことをお詫び申し上げます。

訂正箇所	誤	正
1ページ(表紙)	魅力はセツパリ！	魅力は背中のもりあがり！
2ページ目(文中 2段目)	オスのカラフトマスは、背中が大きく盛り上がることから「セツパリマス」と呼ばれることもあります。	オスのカラフトマスは、背中が大きく盛り上がりま
2ページ目 (図の説明)	下:川でとれたカラフトマス(セツパリマス)	下:川でとれたカラフトマス
4ページ ふーちゃんトピックス 表題	魅力はセツパリ！	魅力は背中のもりあがり！
4ページ ふーちゃんトピックス 文中	セツパリと呼ばれる、メスが川で卵を産む時期のオスの姿です。	メスが川で卵を産む時期のオスの姿です。