



# おさかな瓦版

No. 54

2013.7

シリーズ：世界のさかなたち 第6回

## カツオ



ふーちゃんのトピックス

けんきゅうしょ あそびに来てね！

# カツオ ~世界の食卓で愛される魚~



カツオ

カツオは、おもに世界中の熱帯の海にすんでいます(📍)。春から秋にかけて日本の近くにもやってきます。初夏には「初がつお」、秋には「戻りがつお(トロかつお)」としてスーパーや魚屋で売られます(👤ワンポイント)。

カツオはひき縄(トローリング)、さお釣り(一本釣り、📷1)、まき網(📷2)という漁法で獲ります。2010年の世界の総漁獲量は252万トンで、全世界の魚の中で3番目に多い量です。日本を含む太平洋の西側では、年間155万トンが漁獲されました。

ちなみに1位はペルーに生息しているカタクチイワシの仲間で420万トン、2位はスケトウダラで282万トンです。

カツオは、海水の表面の温度が24℃以上の暖かいところで1年中卵を産みます。卵



📍. カツオのすんでいるところ (ピンク色)



あんじい  
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ゾのさかな仙人です

## 初がつお、戻りがつおって？

昔は、カツオは初夏から秋にかけて季節限定で獲れる魚だったんじゃ。初夏に日本の近くに来てくる1.5~2キロの大きさのカツオは「初がつお」と言い、身に脂が少なくサッパリとした味が特徴じゃ。江戸時代には「お金を借りてでも初がつおを食べる」とまで言われたそうじゃ。秋に獲れる南の温かい海に帰る直前の3~4キロのカツオは「戻りがつお」と呼ばれ、初がつおにくらべて身に脂があってコッテリとした味が特徴じゃよ。





📷 1. さお釣り(一本釣り)漁法

カツオの群れを見つけたら、船首から生きているカタクチイワシをまいて、水をまきながらカツオを釣ります



📷 2. まき網漁法

カツオの群れのまわりを網で取り囲み、少しずつ網をせばめて獲ります

の大きさは直径1ミリほどで、一度に3～140万個ほど産みます。ふ化して1年で体長約45センチ、体重1.5～2キロになり、成長すると最大で1メートルぐらい、体重は10キロ以上になります。寿命は6歳以上と考えられています。えさは魚を中心に、イカ、エビ、オキアミなどを食べていますが、好きなものが決まっているわけではなく、な

んでも食べます。

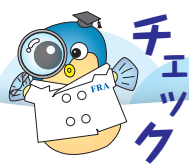
日本では刺し身やタタキなどにしてよく食べられていますが、かつお節や缶詰(ツナ缶)などの原料としても大活躍しています。昔からカツオを「かつお節」に加工して、

みそ汁や和食に欠かせない「ダシ」の材料としても利用してきました。最近では、海外でも缶詰の原料として人気があり、生ではカツオを食べない外国の人も、ツナ缶として食べるようになってきています。

このように、カツオは日本だけでなく、世界の食卓でもなくてはならない魚です。水産総合研究センターでは、「カツオがどこで生まれて、どのように日本近海にやってくるのか」、「日本近海にくるカツオの量はなぜ増えたり減ったりするのか」といった研究をしています。外国の研究者と一しょに「海にどれくらいのカツオがいるか」、「獲り過ぎていないか」などについても調査しています。(芦田 弘士)



ぶぶんの部分)



## カツオのしま模様のナゾ?

カツオといえば、おなかのしま模様(魚の場合、頭を上にした時に、しま模様が縦か横かで判断します)



カツオの横しま模様

ホントだ!  
左上の写真と  
しまの向きが違つね



ボクも今日は  
しま模様...



カツオの子ども(右下は一円玉)  
約15センチ。まだ、しま模様がありません

が特徴。でも、この縦しま模様は赤ちゃんや子どもの時にはありません。また、おとなのカツオには、縦しま以外に横しま模様もあります。とくに、興奮したときに横しま模様がはっきり出てくるようです。

