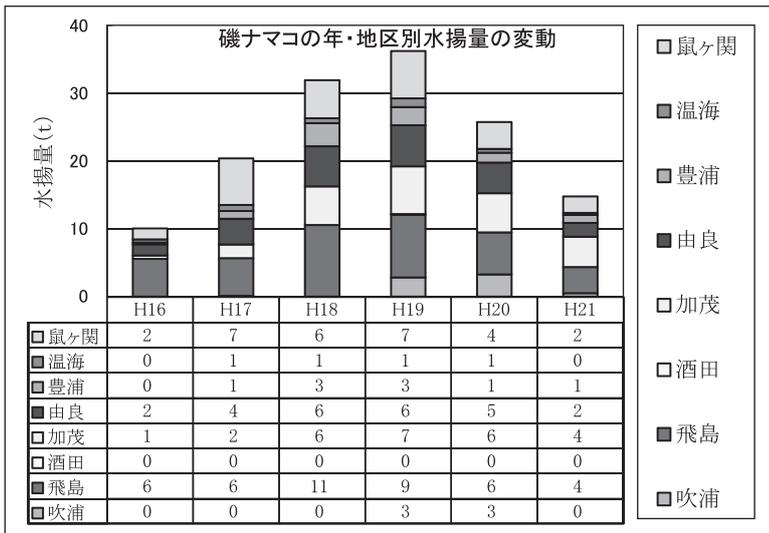




何でも魚^{うお}ツチング

No.68 『 磯ナマコの不思議 』



上海万博も開催され好景気に沸く中国の高級食材であり、山形県でも平成18年から平成20年10月のリーマンショックまでキロ単価が700〜800円の高値で推移した磯ナマコについては、昨年から3年間研究テーマに取り上げ平成16年以降の地区別漁獲量や漁獲努力量の変化を調べ資源が尽きないように採取する方法を検討しています。

この研究の中でいろいろ調査したり見たり聞いたりしたことをお知らせします。

1. 山形県の水揚げの現状

地区別水揚げ状況を以下に示しました。水

揚げを地区別に見ると飛島、鼠ヶ関、加茂、由良が多く、単価が高値安定していた2年間は全県で30tを越えていました。が、獲りすぎと価格低迷のダブルパンチで減少し始め平成21年は15tまで落ち込みました。タマネギ袋を海中に設置してナマコの幼生を採苗し放流する方法等できることから始めることも大切です。

2. 北海道のナマコ漁業の現状

全国の1/4以上を水揚げする北海道の漁業者は、日誌を付け水揚げ状況を話し合い、禁漁期間や区域及び大きさによる荷受け制限(1個体・150g以上とか)を行っています。今では、単価がケガニより高く北海道で一番の高級品となっています。

3. 中国のナマコ養殖の現状

大連と青島で東京ドームほど大きな建物で種苗生産を行い、その何倍もの池(エビ養殖を止めてナマコ養殖を始めたもの)で粗放的に飼育し1年半で出荷しています。規模も技術も桁違い、がんばって生産しています。

4. 赤ナマコと青ナマコは

とても遠い存在

大学の遺伝子分析の結果では、近い将来別種として取り扱う方が良く関係者が考えるほど距離があるとのことでした。価格は以前、赤が高価でした

が、近年はほとんどが中国向けの加工品になるため差がなくなり、逆転しアオナマコが高い地域もありました。

5. ナマコの年齢は歯で判る

口の奥には歯節というカルシウムでできた組織があり、薄く切り拡大すると夏の休眠期と冬の活動開始期に年輪のような縞模様(1年で2本作られその数で年齢が判ります(北海道栽培センター、稚内水産試験場の平成21年秋の報告より))。

6. ナマコにも骨がある

ぐにやぐにやして捉えようのないような生物ですが、円盤形や鍬の様な形や棒状の物までいろいろな種類の小さな骨片(最大で0.9mm)が存在していました。それらの機能はまだ解明されていませんが、円盤形骨片(複合盤状骨片)の断面写真を撮りましたのでお披露目します。最初、この骨片で年齢形質を探す研究を始めましたが、私には「塗り箸でナマコをはさむ」で小さすぎて手に負えませんでした。



ナマコ複合盤状骨片断面の拡大写真(直径0.9mm)

水産試験場 副場長 佐藤 洋