

キャベツで育てたムラサキウニの味は？

企画資源部 原 日出夫

4月に水産課から企画資源部の企画調整担当に異動いたしました。企画調整担当は3名体制で、試験研究や機関運営計画のとりまとめと進行管理、予算の連絡調整、大学との連携、広報など試験研究に関する事務のほか、水産物の利用・加工に関する研究を担当しております。

上記研究のうち、臼井主任研究員を主体に取り組んでいる「三浦の野菜残渣を活用したムラサキウニの蓄養技術開発」が、多くのメディアで取り上げられ話題となっております。この研究は、アイゴなどの植食性魚類やウニ類の増加により、海藻類が食べ尽くされて起こる磯焼けの原因生物の1つであるムラサキウニについて、天然の状態では実(生殖巣)入りが悪いため、漁獲対象にはならず除去の対象となっていることから、三浦半島で生産されているキャベツなどの野菜残渣を餌料として、ムラサキウニを養殖するものです。地域の機関とも連携しており、京急油壺マリンパークは、野菜餌料による飼育試験や一般向けの啓発活動を、海洋科学高校は、餌料として利用できる野菜類の種類を調べています。6月28日には、漁業関係者などを対象にこのウニの試食会を開催しました(写真1, 2)。私も企画調整担当として研究をサポートしています。

本コラムでは、このウニの味について、分析データと私の主観を交えて紹介しようと思います。分析データでは、キャベツを餌としたことで甘味成分であるグリシンとアラニンが増加する一方、苦味成分であるバリンなどが減少していましたが、それを舌で感じることができるか？試食してみました。口に入れると、まず「磯臭さがない」と感じました。次にマイルドな旨味と甘味。甘みの方の余韻が長く、苦味については「後味の中を探せばある」という程度で上品な味でした。一方、海藻を与えたムラサキウニは、磯臭さと苦味をしっかりと感じました。旨味成分を増やす研究や、事業化の具体的な検討については、これから進めていくため、一般の店などで食べることが出来るのはまだ先ですが、このウニが地域特産となる味を備えていることを実感しました。



写真1：キャベツで育てたムラサキウニ（殻付）



写真2：試食会の様子

親の心子（稚魚）知らず

内水面試験場 遠藤 健斗

今年の4月1日付けで水産技術センター内水面試験場の技師として着任いたしました遠藤健斗と申します。

どうぞよろしく願いいたします。

私は現在ミヤコタナゴの保護増殖の担当をしているのですが、皆様ミヤコタナゴという魚についてご存知でしょうか。正直に申し上げますと、私はミヤコタナゴの生態についてほとんど知りませんでした。私がミヤコタナゴについて唯一知っていたことは、もし捕まえて持って帰ると自分も捕まってしまうということです。

ミヤコタナゴは昭和49年に国の天然記念物に指定され、環境省レッドリストでは絶滅危惧IA類に指定されている希少魚です。そのため許可を受けずに捕まえることも飼う事も人に渡したり売ったりすることも禁止されています。

ミヤコタナゴをはじめとする淡水に棲むタナゴ類は、ドブガイやカラスガイなどの二枚貝に卵を産みつけるという生態を持っています。そのためこのような二枚貝が好む小川や水田の用水路などが圃場や河川の開発などで減少し、その結果貝が生息できなくなったことで、連鎖的にミヤコタナゴも減少してしまったと考えられています。

現在、神奈川県では野生の個体を見ることはできず、自然生息地は千葉県と栃木県のごく一部のみとなってしまいました。そこで内水面試験場では神奈川県内の生存個体からの人工授精による種苗生産を行い、ミヤコタナゴの遺伝子の保存につとめています。

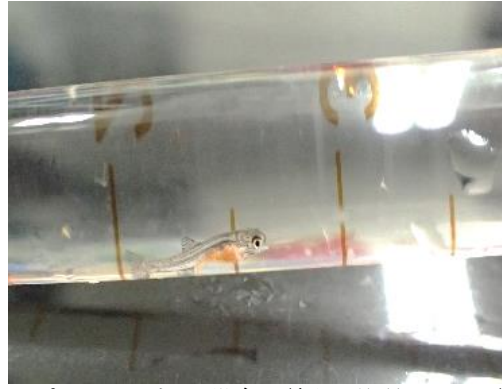
今年度も人工授精によって、無事たくさんの稚魚が生まれています。孵化した直後は卵から尻尾が生えたオタマジャクシのような見た目、まるで魚には見えなかったのですが、20日ほどでスリムな魚の姿になっていました。

しかし、成長するにつれて拙かった泳ぎが上達し、水換えのために捕まえるのが難しくなってきます。移動させる際は傷つけないようにスポイトで吸って移動させるのですが、オタマジャクシのようだったころは楽に捕まえられたのに、最近はスポイトで吸っても吸い込む力に逆らって泳いで脱出してしまいます。また、せっかく吸い込んでもスポイトの先端からジャンプして水槽に戻ってしまったりと、汚れた水を換えてあげようとするこちらの親心(?)はわかってもらえないようです。

遊泳力が強くなってきたのは順調に成長してきている証であり、喜ばしいことなのですが、もう少し素直に捕まえさせてほしいものです。今後も稚魚たちの成長を親ギョさんに代わって見守っていきたいと思います。



ミヤコタナゴ雄の成魚



スポイトの中の稚魚（孵化後約1ヶ月）