



水産

# 自然のなかに魚を増やす

サケは、朝食や弁当のおかずとしてなじみの魚ですね。サケは、川で生まれ、海を回遊しながら大きく育ち、また川に戻って産卵することから、遡河性(さつかせい) 回遊魚(かいゆうぎょ)と呼ばれるいます。今のようにサケが一般的に食べられるようになったのは、サケの性質を利用して人工的に



化させ、放流によってサケを増やしてきたことにより。人工的に育てた魚や貝を海や川に放すことを種苗放流といいますが、卵から稚魚になるまでは、自然の中で生き残る力が弱いので、そこを人の力で助けているのです。種苗放流が行われるまでは、天然から捕るだけでしたので、乱獲によって天然の魚が減少してしまいました。このため、サケを人工的にふ化させて河川に放流することが、百年くらい前から行われるようになりましたが、初めのころは放流した稚魚は大きくなる前に死んでしまい、ほとんど戻ってきませんでした。戻ってくる魚の割合をよくするために、魚の育て方や放流の方法を研究し、現在では放流した稚魚の3%くらいが戻ってくるようになりました。数で表すと、日本では二十億尾が放流され、六千万尾もの人工生産されたサケが戻ってきているこ

とになります。

ところで、サケ以外にも、マダイ、ホタテガイ、クルマエビなどが人工ふ化・放流され、天然の魚や貝などが減らないように人が手助けしており、現在では、百種類近くの魚介類で研究されています。

魚や貝などの性質や育て方は、種類によって違うため、それぞれに性質にあった育て方や放流の仕方が日々研究されています。

最近の研究では、ヒラメ稚魚に貝、エビ、カニなどに多く含まれているタウリン(血液のコレステロールを下げたり、肝臓の働きを助けたりする役割をもっています)という栄養素を与えると動きが素早くなり、他の魚に食べられにくくなるのではないかとということも分かっています。この他にも、どの位の大きさの魚をいつ頃、どのような場所に放流すれば一番生き残りがいいかといったようなことも研究されています。

このように、人々は海の恵みである魚介類を、これまでのように捕るだけでなく、増やす技術によって海の幸を守り、育てているのです。

