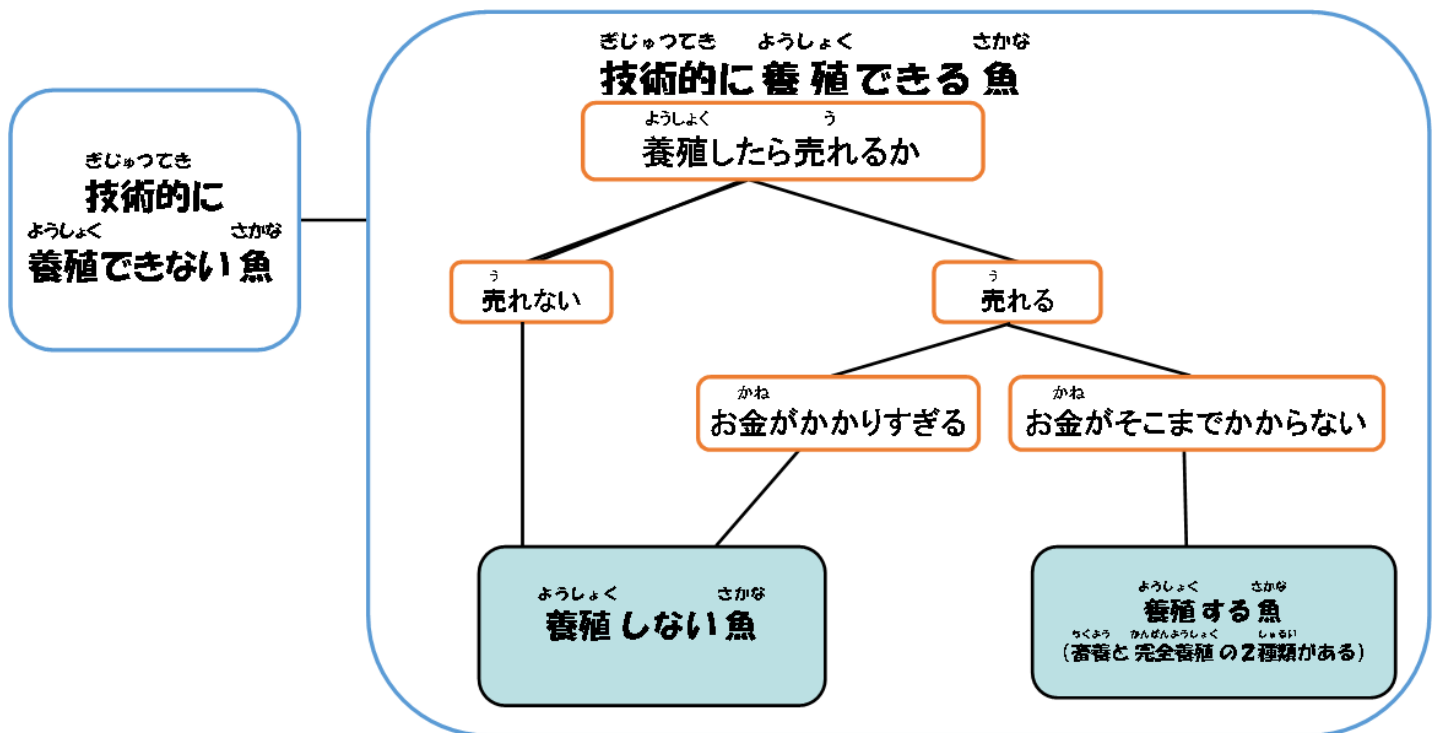


ようしょく さかな さかな 養殖できる魚、できない魚

スーパーなどの鮮魚コーナーに行くとき天然の魚と養殖の魚の二種類の魚が売られています。魚の中には技術的に養殖できる魚、養殖できない魚がいます。養殖できる魚の中でも、養殖しない魚もいます。その違いはどこにあるのでしょうか。



<技術的に養殖できない魚とは>

技術的に養殖できない魚というのは、その魚がどんな餌を食べて一生をどのように過ごしているのかがまだわかっていない魚や、すんでいる環境を人工的に再現するのが難しい魚などがあまります。

たとえば普段は深海に群れで生活し、産卵の時だけ海面付近に上がってくるハタハタという魚がいます。普段飼育するときは、深海の環境を整えておけばいいのですが産卵時は海面付近の環境を用意しなくてはならず、群れ全体を養殖することは困難です。



＜技術的に養殖できる魚＞

＜養殖する魚＞

養殖には二種類あり、卵から生まれた稚魚を育てて、稚魚が大人になって卵を産んで、そこから生まれた稚魚を育ててといったサイクルができあがっている。「完全養殖」と海から稚魚を捕ってきてそれを生け簀や水槽で大人になるまで育てる「畜養」という二種類があります。養殖する魚の中でも「畜養」はできているけれど「完全養殖」はできていないという魚は多くいます。たとえば、以下がそうです。

完全養殖できている魚

畜養の魚（完全養殖できていない魚）



クロマグロ(黒鮪)

全長3m・体重400kgを超える大型の魚。

寿司、刺身などで人気。

元々畜養はされていたが、2002年に近畿大学が完全養殖に成功し、「近大マグロ」の名前で販売されている。

完全養殖できるまでに30年以上かかった。



マアナゴ(真穴子)

全長1m、ウナギに似た細長い体。

天ぷらや寿司で人気。

畜養はできているが、完全養殖はできていない。

その理由はこの魚の一生、稚魚時代に食べるものや産卵に必要なものがまだわかっていないため。



ブリ(鱚)

全長1m・体重8kgぐらいになる。

煮付け、刺身、寿司などで人気。

「日本の養殖の魚の代表例」。スーパーで出回るブリの多くは畜養されたもの。

大きさによって名前が変わる魚であり、モジャコ、ツバス、ハマチ、メジロなどはすべてブリの異名。

完全養殖はされていない。

＜養殖しない魚＞

実は、かかるお金のことさえ気にしなければ相当な種類の魚が養殖できます。ただ、養殖するのにお金がかかりすぎると、お仕事として成り立たないため、そういった魚は養殖されていません。

