

微小生物の取水取り込み影響(5)

—発電所内での生物捕食—

(ご自由にお持ちください)

海生研では、微小生物の取水取り込み影響を調べるため、発電所の取水口、取水ピット(取水ポンプ手前)及び放水口においてプランクトンを採集し比較しました。その結果、植物・動物プランクトンの量(個体数、細胞数)が取水口に対して取水ピット、放水口の順に減少しましたが、これら減耗率は、海域や季節によって変動しました。

減耗率は水温が高いほど大きく、また取水口からの距離が長いほど大きくなりました。さらに、放水口では付着生物の糞が採取されることから、減耗の主な原因は、発電所内の付着生物による捕食であろうと考えられます。

(事務局 研究企画調査グループ 山田 裕)

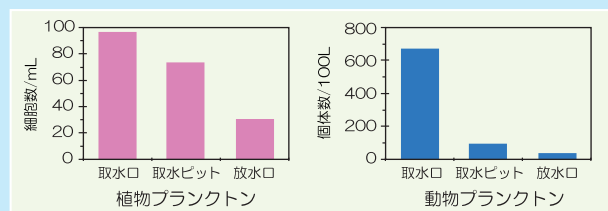


図 採取場所による植物・動物プランクトンの量の違い(中部海域秋季調査の例)



写真
放水口でみられた
フジツボ類の糞(矢印)

海生研は、発電所の取放水等が海の環境や生息する生物に与える影響を科学的に解明する調査研究機関として、昭和50年に財団法人として設立されました。

平成24年4月からは公益財団法人に移行しました。科学的手法に基づき、エネルギー産業等における沿岸域利用の適正化と、沿岸海域等の自然環境、水産資源、漁場環境の維持・保全に寄与することを目的として、これまで以上に長期的な展望を踏まえた計画的な学術調査研究を推進し、成果を公表してまいります。

海の豆知識 第72号

平成29年7月 発行

発行所

公益財団法人 海洋生物環境研究所

事務局 〒162-0801 東京都新宿区山吹町347 藤和江戸川橋ビル7階 ☎(03) 5225-1161
中央研究所 〒299-5105 千葉県夷隅郡御宿町岩和田300 ☎(0470) 68-5111
実証試験場 〒945-0017 新潟県柏崎市荒浜4-7-17 ☎(0257) 24-8300

海の豆知識に関するお問い合わせは、事務局までお願いします。

<ホームページ> <http://www.kaiseiken.or.jp/>



かいせいけん

海の豆知識

Vol.72

★★★★ 県の魚 ★★★★★



公益財団法人
海洋生物環境研究所

県の魚

〈その4〉

——近畿・中国編①——

県の花や県の鳥の様に、全国の都道府県の内、半数以上の県がシンボルとして「県の魚」を制定しています。またシンボルとしての「県の魚」とは別に、それぞれの県の特徴ある複数種を選定した「旬の魚・四季の魚」を制定しているところもあります。

ここでは「県の魚」※にまつわるお話をしましょう。今回は、近畿・中国地方です。

奈良県「キンギョ」、他

近畿地方の中南部、紀伊半島の内陸に位置し、世界遺産である「古都奈良の文化財」をはじめ、歴史的・文化的遺産を数多く有する奈良県。海のないこの県の魚は、キンギョ、アユ、アマゴの3種です。

このうち、キンギョ(学名: *Carassius auratus auratus*)はコイ目コイ科の魚類で、中国南部でフナの変異種(ヒブナ)から改良して生まれた観賞魚です。南北朝時代(5世紀)には既に飼育されており、北宋時代(10世紀)には養殖も盛んにおこなわれていたようです。日本には室町時代中後期に、中国から渡来したとするのが一般的です。江戸時代中期になると、庶民の間でも飼育されるようになり、「金魚売り」や「金魚すくい」も見られるようになりました。日本各地に産地はあるものの、奈良県大和郡山市、愛知県弥富市、江戸川下流域が三大産地として知られています。

奈良県公式ホームページによると、県民の皆さんに魚への親しみを持ってもらい、これらを育む水環境への関心を高めるため、奈良県のさかな選定委員会で県民アンケートを実施し、奈良県(大和郡山市)のイメージが強い「キンギョ」、川や自然のイメージがあり、吉野の名産として知名度の高い「アユ」、清流のイメージがあり、味の良い「アマゴ」の上位3種が、県の魚として平成24年6月に選ばれました。

奈良県公式ホームページ〉…〉県のシンボル

<http://www.pref.nara.jp/1356.htm>

※各都道府県の公式ウェブサイトにおいて、県の花や県の鳥と同様に、都道府県のシンボルとして紹介されているものを、「県の魚」としています。



島根県「トビウオ」

中国地方の日本海側に位置し、出雲大社や宍道湖、世界遺産の石見銀山、また北側、日本海の沖合には隠岐諸島を有する島根県。この県の魚はトビウオです。

トビウオは、ダツ目トビウオ科に属する魚類の総称で、日本近海には30種程度分布しています。トビウオは、主に表層付近を遊泳していますが、マグロやシイラ等の捕食者から逃れる場合など水面から飛び出し、特徴的な大きな胸鰭を広げ、その名のとおおり水面をグライダーのように滑空します。

島根県をはじめとする日本海沿岸では、特にホソトビウオ(学名: *Cypselurus hiraii*)とツクシトビウオ(学名: *Cypselurus heterurus doederleini*)が多く漁獲されます。日本海から九州沿岸の産地では、トビウオのことを「アゴ」と呼び、生食から干物、練り製品として幅広く利用されています。

島根県公式ホームページによると、夏を告げる魚として県内沿岸で広く漁獲され、県民になじみが深いこと、トビウオを原料としたすぐれた特産物があること、また水面を飛び出し滑空する様が飛躍・躍進をイメージさせること等々から、平成元年9月に県の魚に選ばれました。

島根県公式ホームページ〉…〉島根県のシンボル

<http://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/koho/profile/kenshou.html>

注) 県のシンボルが掲載されているウェブページ(URL)は、本紙発行時のもので、予期せず変更されることがあります。