

うなぎのヒミツ

毎年この季節になるとウナギの蒲焼が恋しくなりますね。日本では、昔から暑い夏を乗り切るために、土用の丑の日にウナギを食べる風習があります。ウナギと言えば、川で獲れる魚というイメージはあると思いますが、実はその生態は謎が多く、とても不思議な生物なのです。ここではそんな季節のお魚「ウナギ」について、見ていきましょう。

1 ウナギの種類

ウナギとは、ウナギ科ウナギ属に属する魚の総称です。世界の温帯から熱帯にかけて3亜種を含む19種類が分布しています。日本で昔から食されてきたのは「ニホンウナギ」です。

2 ニホンウナギの一生

ニホンウナギと聞くと、日本生まれ日本育ちを思い浮かべるかもしれませんが、実は違います。ニホンウナギの故郷は、長年の謎とされてきましたが、これまでの生態調査の結果、日本から南に遠く離れたマリアナ諸島西方海域にあるマリアナ海嶺という海底山脈であることがわかっています。

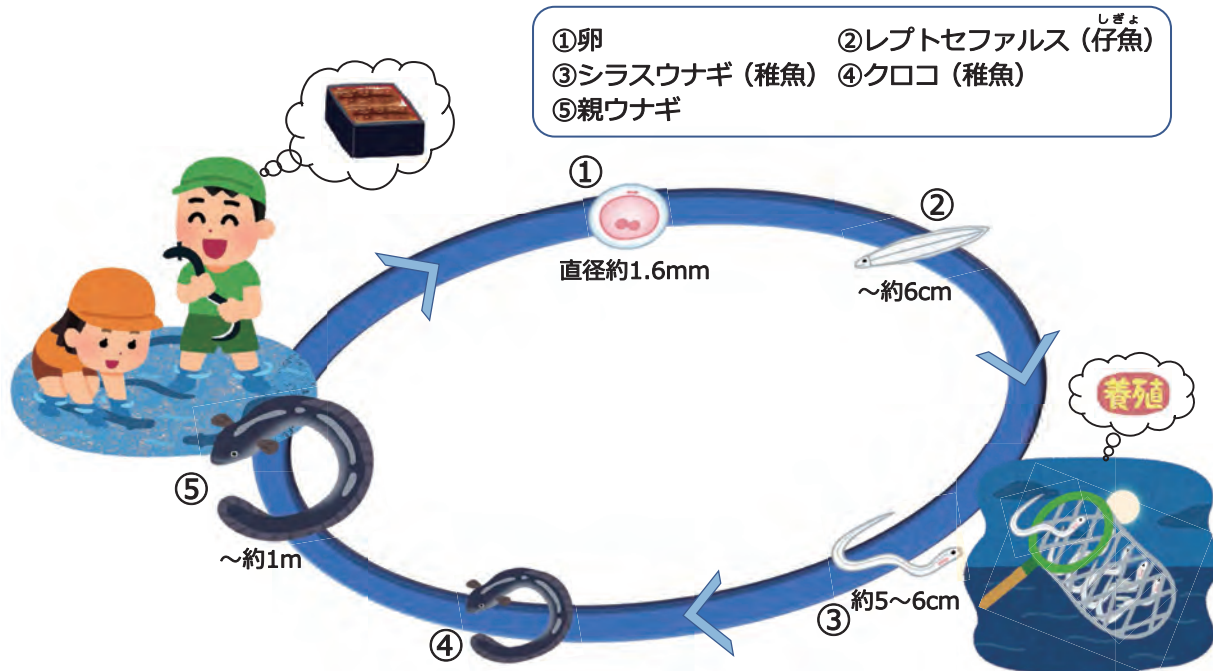
海で孵化したばかりの赤ちゃんウナギのことをレプトセファルスと呼び、この時期

は自力で泳げないので海流に流されながら徐々に大きくなっていきます。日本などの河口で見かける頃には、シラスウナギと呼ばれるようになり、そこから2～3カ月かけて川を上っていきます。近年、ずっと海で暮らすウナギもいることがわかったそうです。

川を上り終えた頃には、私たちのイメージするような姿となり、そこで5～10年生活し、成長していきます。大人になったウナギは、卵を産むため、川を下り、再び海を渡って産卵場所であるマリアナ海嶺に帰ります。

シラスウナギになるまでの間、マリアナ海嶺から日本まで海流にのって2,000km以上も旅をし、さらに産卵するために、再び日本からマリアナ海嶺まで旅を考えると…すごいことですね。





3 養殖のウナギって?

市販されている蒲焼のウナギは、そのほとんどが養殖です。現在の養殖方法は、河口付近に集まったシラスウナギを採取し、親ウナギになるまで育てるという方法が主流です。

近年、ウナギの生息数が激減し、絶滅危惧種に指定される中、2010年に独立行政法人水産総合研究センター（現：国立研究開発法人水産研究・教育機構）が、養殖した親ウナギに産卵させ、孵化したレプトセファルスを親ウナギまで育てる完全養殖に成功したと発表しました。

この技術が普及することにより、ウナギの資源を維持しつつ、もっと気軽に食べられる日が来るかもしれません。

4 ウナギに関連したFAMICの取組

ウナギ加工品（ウナギの蒲焼など）には、原料となるウナギの原料原産地表示が義務付けられています。FAMICでは、市販されているウナギ加工品の原料原産地表示が正しいのかどうかを、科学的な手法により調べています。

FAMICは、これからも消費者の皆さんが食品表示を信頼し、安心して食品を選ぶことができるよう、取り組んでいきます。

ウナギ加工品の原料原産地判別の流れ



参考図書：

FRA NEWS「ウナギ研究の歩み」（国立研究開発法人水産研究・教育機構，2017. 3）