




マグロならキハダを食べよう!

- 
クロマグロ
 Pacific bluefin tuna
Thunnus orientalis
 赤信号: 大事に食べよう
- 
ゴマサバ
 Spotted mackerel
Scomber australasicus
 黄信号: 食べよう
- 
キハダ
 Yellowfin tuna
Thunnus albacares
 青信号: すすんで食べよう

QRコード
 ハッピーオーシャンズの
 詳しい解説はHPから
加盟店募集中


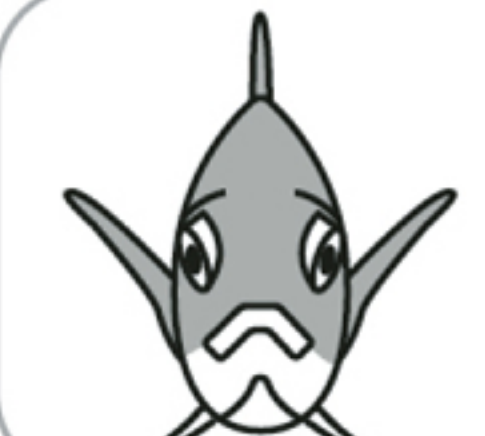



環境水族館
アクアマリンふくしま
 福島県いわき市小名浜字辰巳町50 Tel.0246-73-2525
www.aquamarine.or.jp アクアマリンふくしま 検索
●公益財団法人ふくしま海洋科学館 理事長 安部 義孝 ●ふくしま海洋科学館 ●展示課 ●動物取扱責任者/平治 隆 ●登録番号/福島県18い-保環第3号 ●登録年月日/平成18年11月30日 ●登録の有効期限の末日/平成33年11月29日








Happy Oceans

私たちは、さまざまな生物と水の惑星・地球を分かちあって暮らしています。ハッピーオーシャンズのサインはサカナの資源の安定性に青・黄・赤の信号を灯して消費者に発信します。水産資源の持続可能な利用は人類のテーマです。美味しいサカナを楽しみながら「共生・水の惑星・HAPPY OCEANS」を、私たちの合言葉にしませんか。

We are sharing the water planet with various creatures. HAPPY OCEANS turns on a signal of the blue, yellow, and red for the stability of the resources of the fish and sends the signals to the consumers. The sustainable use of ocean resources is a theme of the human. "Sharing the Water Planet" HAPPY OCEANS, for our password while enjoying a delicious fish?

- 
マダイ
 Red seabream
Pagrus major
 天然・放流・養殖。日本各地の沿岸から沖合で増加傾向。秋～春に味が良く、日本の祝い事に使われることが多い。
- 
クロダイ
 Black seabream
Acanthopagrus schlegelii
 天然・放流。人工的な港から浅い干潟、岩礁地帯や河口にも入り、各地で増加傾向。春の産卵前の秋～冬に味が良い。
- 
スズキ
 Japanese sea bass
Lateolabrax japonicus
 天然。人工的な港から岩礁地帯や河口にも入り、各地で増加傾向。冬に産卵するので、回復した夏～秋に味が良い。
- 
マイワシ
 Sardine
Sardinops melanostictus
 天然。数年～数十年周期で資源は増減を繰り返す。食文化的に稚魚から成魚まで全て食用とし、近年回復、増加傾向。
- 
カタクチイワシ
 Japanese anchovy
Engraulis japonicus
 天然。数年～数十年周期で資源は増減を繰り返す。稚魚から成魚まで全て食用とするが、多回産卵するので資源は安定。

- 
ニシン
 Pacific herring
Clupea pallasii
 天然・放流。主産地の北海道ではかつて激減したが、近年は急速に回復傾向。卵巣を塩漬けにした「数の子」が高価。
- 
マアジ
 Japanese jack mackerel
Trachurus japonicus
 天然・養殖。資源は増減するが安定しており、味が良いことから日本の食卓に乗る代表的な回遊魚のひとつ。
- 
ブリ
 Yellowtail
Seriola quinqueradiata
 天然・養殖。養殖用の稚魚の漁獲が減少した結果、全国で増加傾向。近年の水温上昇により分布は北海道まで拡大。
- 
カンパチ
 Greater amberjack
Seriola dumerilii
 天然・養殖。身の保存性が高く、西日本での養殖が多い。天然魚は秋に旨くなり、量は少ないが資源は安定している。
- 
クロマグロ
 Pacific bluefin tuna
Thunnus orientalis
 天然・養殖。寿司ダネの重要魚種。養殖の種苗として小型魚の漁獲と産卵期の漁獲を控えるよう国際委員会が合意。

- 
メバチ
 Bigeye tuna
Thunnus obesus
 天然。クロマグロと並ぶ重要な寿司ダネ。世界的に広く分布し、国際的な管理も進んでいるため量的にも安定している。
- 
キハダ
 Yellowfin tuna
Thunnus albacares
 天然。さっぱりした味で、主に西日本で好まれる。メバチと並んで世界的に広く分布し、資源も安定している。
- 
ビンナガ
 Albacore
Thunnus alalunga
 天然。世界的に広く分布しているが、特に北方の脂が乗ったものが好まれる。他のマグロ類と混獲されることが多い。
- 
カツオ
 Skipjack tuna
Katsuwonus pelamis
 天然。世界に広く分布し、重要なダシ原料であるとともに、さっぱりとした春群と脂の乗った秋群を賞味する国民的な魚種。
- 
サワラ
 Japanese spanish mackerel
Scomberomorus niphonius
 天然・放流。加熱しても身が硬くならないので惣菜魚として優良。近年の水温上昇により分布は青森まで拡大した。

- 
マサバ
 Chub mackerel
Scomber japonicus
 天然・養殖。ゴマサバと資源交代し、ゴマサバの減少に伴い増加傾向。旨味が強く、食卓における大衆魚のひとつ。
- 
ゴマサバ
 Spotted mackerel
Scomber australasicus
 天然。マサバと資源交代し、マサバの増加に伴い徐々に減少傾向。マサバに比べて赤身が多く鮮度落ちが早い。
- 
タチウオ
 Largehead hairtail
Trichiurus lepturus
 天然。資源は増減しつつ低位ながらも安定している。肉質はほとんど周年変わらずおいしいため、高値で安定している。
- 
サンマ
 Pacific saury
Cololabis saira
 天然。北方系の大衆魚。夏から秋が旬で、鮮度保持技術により全国に流通。近年、他国漁船との競合が懸念される。
- 
メカジキ
 Swordfish
Xiphias gladius
 天然。近年は増加傾向にあり、従来の惣菜としてだけでなく、刺身用としても需要が増えつつある。



マカジキ
Striped marlin
Kajikia audax

天然。カジキ類の中でも特に味が良く、脂の乗ったオレンジ色の肉質は刺身用として希少。近年急速に減少している。



ヒラメ
Bastard halibut
Paralichthys olivaceus

天然・放流・養殖。放流が盛んで資源は安定。冬の魚とされているが、産卵後の夏は大型ではなく小型の味が良い。



エゾイソアイナメ
(ドンコ)
Brown hakeling
Physiculus maximowiczii

天然。沿岸から深海まで広く分布する白身の底魚。低利用種であるが、北日本を中心に根強い食文化がある。



ハマグリ
Common orient clam
Meretrix lusoria

天然・放流。内海性のハマグリと、外洋性のチョウセンハマグリがあり、いずれも高価。資源管理も進んでいる。




シロザケ
Chum salmon
Oncorhynchus keta

天然・放流。河川からの稚魚放流により回復する資源が保たれていたが、東日本大震災と水温の上昇で北上・減少傾向。




マコガレイ
Marbled sole
Pleuronectes yokohamae

天然・放流。生息環境の破壊により減少しているが、関東以北では少ないながらも安定。江戸前寿司の夏の魚として重要。




ウミタナゴ
Temminck's surf perch
Ditrema temmincki temmincki

天然。沿岸の藻場や岸壁に見られる身近な魚。卵ではなく子を産むので増えやすいが、環境の破壊に伴い減少傾向。



ホタテガイ
Common scallop
Patinopecten yessoensis

天然・放流・養殖。増殖の歴史は古く、漁場の造成も進んでいるので資源は安定しているが、過剰生産に注意が必要。



マダラ
Pacific cod
Gadus macrocephalus

冬の鍋の具材として卵巣や精巣を合わせて賞味するが、肉が旨いのは産卵回復後の夏。近年、資源は安定かつ増加。



ヤナギムシガレイ
Willow flounder
Tanakius kitaharai

天然。底曳き網の資源管理の取組により資源が回復。小型のカレイではあるが、高級干物の原料として価格は安定。



コノシロ
Konosirus shad
Konosirus punctatus

天然。幼魚はコハダと呼ばれる寿司ダネの重要種だが、骨が多いため大型になると狙って獲ることが少ないので増えている。



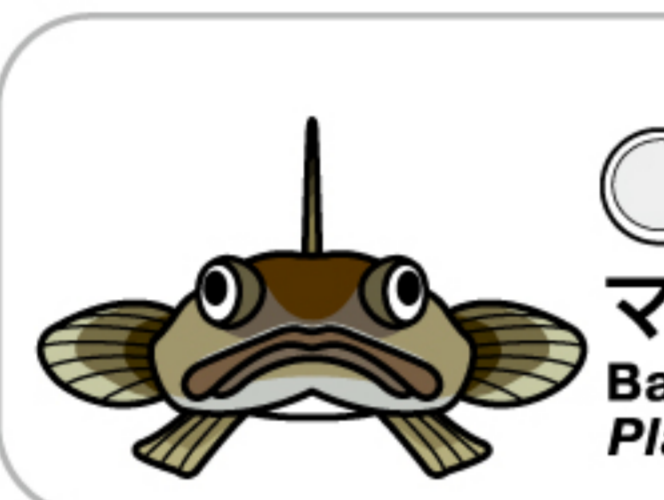
ヤマトシジミ
Japanese corbicula
Corbicula japonica

天然。青森の十三湖や小川原湖、島根の宍道湖など汽水域に多産するダシの強い貝であるが、塩分濃度の変化に弱い。



スケトウダラ
Alaska pollock
Gadus chalcogrammus

天然。すり身原料として大量漁獲された結果、資源は減少。資源管理されている。卵巣は「タラコ」として需要が根強い。




マゴチ
Bartail flathead
Platycephalus sp.

天然。年変動が大きく漁獲量は少ないが需要と合っており、流通は安定。肉はフグに似ており夏の寿司ダネとして重要。



クルマエビ
Japanese tiger prawn
Marsupenaeus japonicus

天然・放流・養殖。生息環境が破壊されたため天然の漁獲は少ないが、養殖が主体となり安定している高級エビ。



スルメイカ
Japanese flying squid
Todarodes pacificus

天然。秋群は中位、冬群は低位でいずれも減少傾向。水温など環境変化に弱く、他国漁船との競合も懸念される。



ホッケ
Okhotsk atka mackerel
Pleurogrammus azonus

天然。干物原料として大量漁獲されたため資源は激減し、小型が主体となった。資源管理の徹底が今後の重要課題。



ホウボウ
Bluefin searobin
Chelidonichthys spinosus

天然。漁獲量が多い魚ではないので狙って獲られることはないが、質の良い白身なので鮮度次第では高値となる。



ホッコクアカエビ
Pacific pink shrimp
Pandalus eous

天然。多獲性の深海エビで、鮮度が落ちやすいが甘味が強い。各地で資源管理に成功しており漁獲は安定。



ヤリイカ
Spear squid
Heterololigo bleekeri

天然。春に沿岸から沖合の岩礁に産卵し、冬に味が良くなるイカ。水温の変化に弱く、資源は増減を繰り返している。



アイナメ
Green ling
Hexagrammos otakii

天然。もともと資源は少ないことに加え、人為的な生息環境の破壊も進行。九州以北で少量ながら漁獲されている。



ニホンウナギ
Japanese eel
Anguilla japonica

天然・養殖。2018年の稚ウナギ漁は過去最低であったが、多くの川に親がいることから、絶滅するレベルではない。




シャコ
Mantis shrimp
Oratosquilla oratoria

天然。瀬戸内海および東京湾では減少、中部と東北、北海道では中位安定。幼生の浮遊生活期の生死が資源量に反映。




アオリイカ
Bigfin reef squid
Sepioteuthis lessoniana

天然。春に沿岸の藻場に集まり産卵するので、環境が破壊されなければ資源は安定。南方系なので水温上昇にも強い。



キチジ
Broadbanded thornyhead
Sebastolobus macrochir

天然。北方随一の高級魚。北海道では減少しているが東北では増加傾向。適切な資源管理により維持が可能。




マアナゴ
Conger eel
Conger myriaster

天然。かつての主産地である瀬戸内海および東京湾では減少しているが、宮城県など東北では増加傾向。



ズワイガニ
Snow crab
Chionoecetes opilio

天然。日本海から北海道にかけて中位安定。高級なカニであるが資源管理の歴史は長く、効果的な規制がなされている。



コウイカ
Golden cuttlefish
Sepia (Platysepia) esculenta

天然。春に沿岸に集まり産卵するが、藻場だけでなくさまざまな構造物にも卵を産むため、資源は安定している。



アカムツ
Rosy seabass
Doederleinia berycoides

天然。キチジと並んで脂の乗りが良く、肉汁の旨味が豊富。成長が遅く資源量も少ないため、大切に食べるべき高級魚。




カワハギ
Thread-sail filefish
Stephanolepis cirrhifer

天然・養殖。資源状態は地域的にバラつきがみられるが、需要も地域的に異なるため、無駄のない管理と活用が大切。




ベニズワイガニ
Red snow crab
Chionoecetes japonicus

天然。市場での需要を考慮しながら産業として無理のない漁獲調整をした結果、資源は安定、価格は適切に向上した。



マダコ
Common octopus
Octopus vulgaris

天然。東北から九州にかけて広く分布するが、環境の変化に弱く、資源が変動する。現在の主産地は北上中。



メバル
Japanese rockfish
Sebastes inermis

天然・放流。沿岸のメバルは稚魚期の生息環境の破壊によって減少が懸念されるが、沖合のウスメバル資源は安定。




トラフグ
Japanese pufferfish
Takifugu rubripes

天然・放流・養殖。西日本では減少、中部では増加しているがいずれも低位。養殖が主体となっている高級魚。




ケガニ
Horsehair crab
Erimacrus isenbeckii

天然。夏に味が良くなるカニ。資源管理はしているにもかかわらず全般的に漁獲量は減っており価格が高騰している。




ミスダコ
Pacific giant octopus
Enteroctopus dofleini

天然。最も大型になる北方系のタコ。成長が早く繁殖力も強いので、北日本を中心とする冷水系の重要魚種。




カサゴ
Marbled rockfish
Sebastes marmoratus

天然・放流。資源は低位安定しているが、定着性の強い魚なので、一カ所で集中的に獲らないよう注意が大切。



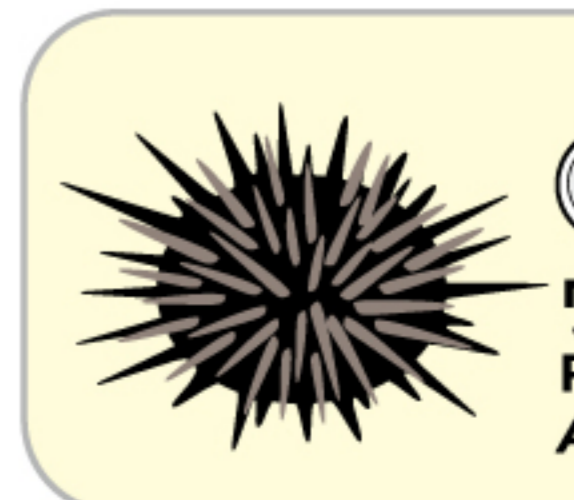
マルアオメエソ
(メヒカリ)
Bigeyed greeneye
Chlorophthalmus borealis

天然。大陸棚を中心とする深海に群れをなして棲息。かつて低利用種であったが、最近はその旨さが知られつつある。



アサリ
Japanese short-neck clam
Ruditapes philippinarum

天然・放流・養殖。春と秋に産卵するが、水温さええば、多回産卵もするので、環境の整備次第で増加も期待される。



ウニ
Purple sea urchin
Anthocidaris crassispina

天然・放流。雑食性であるが、海藻を優先的に食べるため、水温上昇などによる藻場の消滅が資源に大きく影響する。