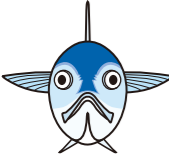


信号の色は資源量を表します！



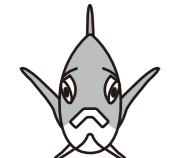
ニホンウナギ
Japanese eel
Anguilla japonica

赤信号：大切に食べよう



キハダ
Yellowfin tuna
Thunnus albacares

黄信号：食べよう



クロダイ
Black seabream
Acanthopagrus schlegelii

青信号：すすんで食べよう

※資源量はリーフレット更新時(2024年)の情報です。



Happy Oceans

私たちは、さまざまな生物と水の惑星・地球に共存しています。ハッピーオーシャンズは、サカナ資源の安定度合に応じて青・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。私たちは、美味しいサカナを楽しみながら水の惑星で共生する「HAPPY OCEANS」を合言葉として提唱します。

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 resource is a theme of the human. We propose sharing the water planet "HAPPY OCEANS", for our password while enjoying a delicious fish.



ハッピーオーシャンズの詳しい解説は公式サイトから

環境水族館 **アクアマリンふくしま**
福島県いわき市小浜字辰巳町50 Tel. 0246-73-2525
www.aquamarine.or.jp

●公益財団法人ふくしま海洋科学館 理事長 古川健 ●ふくしま海洋科学館 ●展示室 ●動物取扱責任者/平島隆 ●登録号/福島県181-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/令和8年11月29日

マダイ
Red seabream
Pagrus major

天然・放流・養殖。青森から九州の沿岸・沖合で増加傾向にあったが、近年は安定。春の産卵前と産卵後の回復期である秋から冬に味が良く、この時期の価格が高い。

クロダイ
Black seabream
Acanthopagrus schlegelii

天然・放流。港内から浅い干潟や岩礁地帯、河口にも棲む。釣り船業界による放流もあり資源量は増加する一方、最近では養殖海苔の被害も増えており、有効活用が望まれる。

スズキ
Japanese sea bass
Lateolabrax japonicus

天然。人工的な港から岩礁地帯や河口域にも入る。遊漁の対象としてキャッチアンドリリースも多いので各地で増加傾向。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〜数十年周期でカタクチワシと交代で資源の増減を繰り返す。食文化的に稚魚から成魚まで食用としているが、北海道から日本海を中心に近年回復傾向。

カタクチワシ
Japanese anchovy
Engraulis japonicus

天然。地域資源も多く周期的に増減を繰り返す。稚魚(シラス)から成魚まで全て食用となり、他生物の餌にもなっている重要種。多回産卵するので資源は安定。

ニシン
Pacific herring
Clupea pallasii

天然・放流。かつて乱獲により主産地の北海道で激減したが、近年は回復・安定している。「群来(くき)」と呼ばれる繁殖行動も見られ、国産の「数の子」も流通している。

マアジ
Japanese jack mackerel
Trachurus japonicus

天然・養殖。青森から九州まで広く分布し、資源量に増減はあるが安定している。水温上昇に伴い、回遊性の黒アジ型が増え、定着性で市場価値の黄アジ型は減少傾向。

ブリ
Yellowtail
Seriola quinqueradiata

天然・養殖。養殖魚の代表格で、近年、天然資源は増加傾向。水温上昇により分布が北上し、北海道ではサケに代わって主要魚種になりつつある。資源量は変動するので要注意。

カンパチ
Greater amberjack
Seriola dumerilii

天然・養殖。西日本・九州では養殖が多い。大きいサイズの天然魚は秋に漁獲量が増え、水温の上昇に伴い北方に分布を広げており、資源は安定している。

クロマグロ
Pacific bluefin tuna
Thunnus orientalis

天然・養殖。鮪ダネの重要魚種。漁獲規制により資源が増えたものの、漁獲枠が小さいため、他の水産物への食害が懸念される。規制の見直しが必要。

メバチ
Bigeye tuna
Thunnus obesus

天然。高級なクロマグロに対して大衆的な刺身用マグロとして重要。キハダと並んで世界の暖かい海に分布し、国際的な管理も進んでいるため資源は安定。

キハダ
Yellowfin tuna
Thunnus albacares

天然。世界の暖かい海に分布し、日本では夏に相模湾から沖縄にかけて漁獲される。昨今の黒潮の接岸によって漁獲量は増え、漁期も長くなる傾向にある。

ビンナガ
Albacore
Thunnus alalunga

天然。世界的に広く分布しているが、刺身材としては特に高緯度冷水域のもの好まれる。一度に多く獲れ、身が白く筋肉質なので、ツナ缶原料としての需要が大きい。

カツオ
Skipjack tuna
Katsuwonus pelamis

天然。世界の暖かい海に広く分布し、昆布と並んで重要なダシ原料。脂の少ない春群と多い秋群を賞味する国民的魚種。回遊時期に変化が見られるが資源は安定。

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。水温の上昇により分布は北海道南部まで拡大し、ほぼ周年漁獲される魚となった。年により資源は変動する。

マサバ
Chub mackerel
Scomber japonicus

天然・養殖。ゴマサバと資源交代するが近年は大型を主体に減少傾向にある。旨味が強い大衆魚であるが、付加価値の向上にむけ各地で養殖やブランド化も進んでいる。

ゴマサバ
Spotted mackerel
Scomber australasicus

天然。マサバと資源交代し、昨年来、減少傾向に転じている。赤身で味が濃いが鮮度落ちが早く、多くは缶詰や養殖魚の飼料に用いる。旬は夏〜秋。

タチウオ
Largehead hairtail
Trichiurus lepturus

天然。かつては九州から瀬戸内海が産地であったが水温の上昇に伴い北上。東京湾では周年見られるようになったほか、宮城沖まで漁獲されるようになった。

サンマ
Pacific saury
Cololabis saira

天然。北方系の代表的な大衆魚であったが、黒潮が強くなるに伴い漁場が遠方となり、餌が変わって成長が良くない。他国漁船との競合が重なり低水準の水揚げ量となっている。


メカジキ
Swordfish
Xiphus gladius

天然。太平洋側の三陸沖から小笠原、沖縄の深海に棲むカジキで、他のカジキ類とは異なる。資源は比較的安定しているが、惣菜・加工・刺身用として需要が増え今後要注意。



マカジキ
Striped marlin
Kajikia audax

天然。カジキ類の中でも味が良く、脂が乗るとオレンジ色になる肉質は刺身用として貴重。近年減少していたが成長は早く、数年で回復に転じる場合もある。



ヒラメ
Bastard halibut
Paralichthys olivaceus

天然・放流・養殖。放流も多く資源量は安定しているが、近年の水温上昇で北上傾向。養殖においては水温が上がり、成長に適さなくなっていることが懸念される。



チゴダラ
(ドンコ)
Brown hakeling
Physiculus maximowiczii

天然。中部以北の沿岸から深海まで広く分布する白身の底魚。地域的に食べられてきた魚種であったが、昨今、知名度と価格は上がってきた。水温上昇に伴い資源は減少傾向。



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、いずれも放流・資源管理が充実している。海底環境が保全されていれば資源量は安定する見通し。



シロザケ
Chum salmon
Oncorhynchus keta

天然・放流。稚魚の河川放流により回帰する資源が保たれていたが、水温の上昇に伴い北上。また餌不足などにより成長も悪く、獲りすぎているにもかかわらず漁獲は過去最低水準にある。



マコガレイ
Marbled sole
Pleuronectes yokohamae

天然・放流。生息環境・養殖場の破壊により東京湾以南では激減。北海道南部から東北では比較的安定。江戸前鮨の夏の白身魚として貴重。



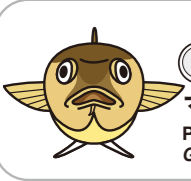
ウミタナゴ
Temminck's surf perch
Ditrema temmincki temmincki

天然。青森から九州の沿岸の藻場や崖壁周辺にみられる魚。東北地方では「味噌たたき」にして食べる。卵ではなく子を産むので増えやすいが、環境の変化に弱く減少傾向。



ホタテガイ
Common scallop
Patinopecten yessoensis

天然・放流・養殖。増養殖の歴史は古く、資源は安定し、中国等海外への輸出も増えていたが、近年の海洋環境の変化により成長が悪くなるなど不安要素も見え始めた。



マダラ
Pacific cod
Gadus macrocephalus

天然。太平洋側では茨城、日本海側では島根以北の深海に棲む北の代表魚。冬の鍋で賞味するが、肉がおいしいのは夏。資源は安定しているが漁期がずれ始めている。



ヤナギムシガレイ
Willow flounder
Tanakius kitaharai

天然。底曳網のズワイガニ資源管理の結果、副産物として資源量が回復。小型のカレイであるが味が上品なので、高級干物の原料として安定的に価値が高い。



コノシロ
Gizzard shad
Konosirus punctatus

天然。幼魚はコハダと呼ばれる鮭ダネの重要種だが、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、資源は安定している。



ヤマトシジミ
Japanese corbicula
Corbicula japonica

天然。本州以北に分布し、主に青森の十三湖や島根の宍道湖など汽水域で多産するダシの強い貝であるが、塩分濃度の変化に弱く、沿岸域や河川の改修に伴い近年減少傾向。



スケトウダラ
Alaska pollock
Gadus chalcogrammus

天然。すり身原料として大量に漁獲された結果、資源量は減少したが、資源管理により若干回復。卵巣は「タラコ」として需要が根強く、輸入も増えている。



マゴチ
Bartail flathead
Platycephalus sp.

天然。狙って漁獲される魚ではなくヒラメやカレイと混獲されることが多い。漁獲量は少ないが、極端に減ることもなく安定。鮮度が良く肉に弾力があり、夏の鮭ダネとして貴重。



クルマエビ
Japanese tiger prawn
Marsupenaeus japonicus

天然・放流・養殖。沿岸の海底環境が砂から泥に変わることにより、天然の漁獲は減っている。味が良いので需要が高く、養殖が主体となり供給は安定している。



スルメイカ
Japanese flying squid
Todarodes pacificus

天然。秋と冬に産卵し、最も大衆的なイカであったが、全国的に減少傾向にある。保護され増えたマグロによる食害や環境変化、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資源量は激減、小型化したが、資源管理の強化により、現在は輸入と合わせて需要を満たしている。管理の維持が今後の課題。




ホウボウ
Bluefin searobin
Chelidonichthys spinosus

天然。狙って獲られる魚ではないので漁獲量は少なく安定。ヒラメなど底魚との混獲が多い。味のよい白身なので、秋から冬にかけて鮮度の良いものは高値となる。



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

天然。日本海の北海道から山陰沖まで獲れる深海エビ。甘みが強いが鮮度が落ちやすいため冷凍流通が多い。新潟、石川、福井など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。水温の変化に弱く、漁獲水深や漁期がずれるなど、今後の状況に注意が必要。



アイナメ
Green ling
Hexagrammos otakii

天然。北方系魚種。沿岸域における産卵場の破壊や海水温の上昇により、関東以南では極端に減っている。北海道北から東北にかけての漁獲は安定しているが、減少傾向。



ニホンウナギ
Japanese eel
Anguilla japonica

天然・養殖。2020年の稚ウナギ漁獲量は減ってはみならず、各地の河川にも親ウナギがみられるが、かつての主産地では漁獲量が減っており、大切に食べるべき魚種。



シャコ
Mantis shrimp
Oratosquilla oratoria

天然。東京湾および瀬戸内海では減少、北海道南部から東北では比較的安定。幼生の浮遊生活期の生存率が資源量に反映するので、水温上昇により減少傾向にある。




アオリイカ
Bigfin reef squid
Sepioteuthis lessoniana

天然。沿岸の藻場や岩礁に集まり産卵するので、その環境が守られれば資源は安定する。南方種であるが水温上昇に伴い北海道まで分布が拡大しつつある。



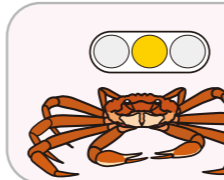
キチジ
Broadbanded thornyhead
Sebastolobus macrochir

天然。別名キンキ。脂乗りがよい白身で、値段が下がらない北方随一の高級魚。産地である北海道・東北ともに減少傾向にあり、適切な資源管理の維持継続が必要。



マアナゴ
Conger eel
Conger myriaster

天然。主産地であった東京湾・三河湾・瀬戸内海では極端に減少、北海道～東北、日本海西部から東シナ海では安定しているが、近年減少傾向にある。



ズワイガニ
Snow crab
Chionoecetes opilio

天然。北海道から日本海中部にかけて分布し、資源管理の歴史は長いものの、漁獲は減少傾向が見られる。単価が高いため、漁獲金額的には安定。



コウイカ
Golden cuttlefish
Sepia (Platysepia) esculenta

天然。春に沿岸に集まり産卵し、藻場だけでなく、さまざまな構造物にも卵を産むため、環境さえ良ければ資源は安定する。水温上昇に伴い減少傾向にある。



アカムツ
Rosy seabass
Doederleinia berycoides

天然・放流。東シナ海から日本海および太平洋は青森まで分布し、脂の乗りが良く旨味が豊富。深海性で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 cirrifer

天然・養殖。資源状態は地域的にばらつきが見られる。高価格の魚であるが全体としては減少傾向にあるため、適切な管理措置が望ましい。



ベニズワイガニ
Red snow crab
Chionoecetes japonicus

天然。日本海の北海道から山陰、太平洋では福島以北の深海に分布。資源管理の結果、資源量と価格の両方が安定。ズワイガニに比べて安価で味も良く、加工原料にも利用される。



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、水温や塩分濃度の変化に弱く、年毎の雨量や気温の影響も受けやすい。全般的に分布は北上しており、需要はあるが減少傾向。



メバル
(シロメバル)
Japanese rockfish
Sebastes inermis

天然・放流。卵ではなく稚魚を産む。味のよい重要種であるが、沿岸のメバルは水温上昇により減りつつあり、深場に棲むウスメバルも小型化が進むなど、注意が必要。



トラフグ
Japanese pufferfish
Takifugu rubripes

天然・放流・養殖。水温上昇に伴い回遊および産卵場が北上傾向。現在、日本海側では秋田が北限。太平洋側では宮城でも漁獲される。養殖も多い高級魚。



ケガニ
Horsehair crab
Erimacrus isenbeckii

天然。多くのカニの旬が秋から冬であるのに対し、夏に味が良くなる。資源管理はしているにもかかわらず、漁獲は減っており価格が高騰傾向。大切に食べるべき種類。



ミスダコ
Pacific giant octopus
Enteroctopus dofleini

天然。北海道から日本海中部にかけて分布し、寿命は3~5年とマダコより長く、体重30キロに育つ最大のタコ。水温上昇により生息域が深くなる傾向にあるが、繁殖力は強い。



カサゴ
Marbled rockfish
Sebastes marmoratus

天然・放流。釣り船業界による放流もあり、比較的環境の変化に強いので資源量は安定しているが、定着性の強い魚なので、集中的に獲らないように注意が必要。



アオメエソ
(メヒカリ)
Greeneye
Chlorophthalmus albatrossis

天然。深海の大大陸棚に群れて棲み、目が青緑に見えるのでこの名がある。かつて低利用であったが、その旨さが知られつつあり、福島県いわき市の「市のサカナ」でもある。



アサリ
Japanese short-neck clam
Ruditapes philippinarum

天然・放流・養殖。春と秋に産卵し、水温さええば多回産卵もするが、水温上昇、海底環境の変化、餌プランクトンの減少などにより減少傾向。北海道では安定。



ウニ (キタムラサキウニ)
Purple sea urchin
Anthodiaris crassispina

天然・放流。雑食性であるが主食の海藻の減少が影響。廃棄野菜などを餌とした畜養も増えているが品質の改善が急がれる。一方、世界的な需要で輸出が増えている。