

コクチバスの耳石と料理について

水産科3年 片沢佑次, 小森俊佑, 小林祐太, 萩原拓也

1. はじめに

近年河川にブラックバスが増加しており元々の河川の生態系が破壊されている。そこで自分達でブラックバスの有効利用法やブラックバスの生態を知りたかったためこの研究に取り組むことにしました。

2. 耳石について

2.1. 材料と方法

那珂川で釣りによって採集したオオクチバスとコクチバスを使用した。使用した個体を表1に示す。魚体の測定は冷凍後行い、全長と重量の測定を行った。しかし、多くの個体は調理に使用するため内臓を除去してしまっていたため、測定した値は記載しないこととした。耳石の取り出しは、魚体から頭部を切り離し茹でた後、耳石を取り出した。取り出した耳石は、中心部に向かってヤスリで2mm程度まで削り、スライドガラスにエポキシ樹脂で固定した。エポキシ樹脂が固まったのを確認し0.5mm程度の厚さまでサンドペーパーで研磨し、実体顕微鏡で観察を行った。

2.2. 結果

耳石の切片を作製したが失敗してしまい2尾の耳石しか観察できなかった。観察できた2尾のコクチバスについては490mmの個体が6歳で430mmの個体が7歳だった。(図1)

2.3. 考察

たくさんの個体数の年齢を調べて全長と年齢の比較をしたかったが2尾しか比較することはできなかった。また耳石の輪紋数の計数の結果は6歳と7歳になったが判別が難しく年齢を間違っている可能性がある。しかし、400mmを超えるような大型の個体に成長するためには、5年以上は必要である事がわかった。那珂川のコクチバスは国内のオオクチバスと比較すると成長が良い可能性が高い。個体数を増やして確認したい。

表1 研究に使用した個体の全長と年齢

種 類	全 長	年 齢	採集日	備 考
ラージマウス	311mm	不明	4月27日	切片作製失敗
スモールマウス	428mm	不明	4月29日	切片作製失敗
スモールマウス	423mm	不明	4月29日	切片作製失敗
スモールマウス	490mm	6歳	4月29日	
ラージマウス	396mm	不明	5月14日	切片作製失敗
スモールマウス	430mm	7歳	5月18日	
スモールマウス	445mm	不明	5月18日	切片作製失敗
スモールマウス	250mm	不明	5月18日	切片作製失敗
スモールマウス	357mm	不明	5月19日	切片作製失敗

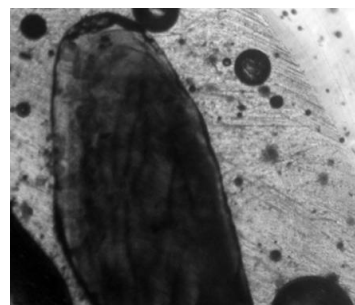


図1 7歳と考えられた個体の耳石

参考文献：小坂彰吾, 竹下直彦, 山元憲一, 池田 至：山口県小野湖におけるオオクチバスの年齢と成長. 水産増殖, 56, 89-95 (2008)

3. 調理について

3.1. 材料と方法

材料

コクチバス 牛乳 胡椒 塩 小麦粉 卵 ステーキスパイスなど

方法

コクチバスを3枚におろし、調理に使用した。実際に調理したメニューは、唐揚げ、スパイシー唐揚げ煮付け、甘酢あんかけなどである。



図1 使用したコクチバス



図2 完成した甘酢あんかけ

3.2. 結果および考察

バスの料理は上手くできたが、コクチバスの淡水魚特有の臭みが残ることがわかった。臭みを取る方法は、ショウガやニンニクなどの香味野菜を多く使用するか、牛乳につけて臭みをとるなど工夫が必要だった。しかし、他の淡水魚に比べると比較的臭みも少なく、脂の乗りも適当で、比較的おいしい魚だということがわかった。調理したメニューの中で、最も好評だったものは、甘酢あんかけである。油で揚げる際に長めにあげたこと、甘酢の中に香味野菜であるタマネギが入っていたこと、トッピングとしてマヨネーズを足したことで、臭みを抑えることができたと考えられる。

調理に使用したコクチバスは冷凍したもので、鮮度もあまり良くないものだったため、鮮度の良い材料を使うことで、臭みを抑えられると考えられる。コクチバスは白身で、調理に使用しやすい素材である。またコクチバスはサンフィッシュ科の魚であり、骨格は海産魚であるスズキに近く、骨は固く太いものの、小骨は少ない。調理の仕方によっては、おいしい魚だということがわかった。コクチバスは栃木県内水面漁場管理委員会告示によって、ルアーフィッシングなどで漁獲しても放流することはできない。殺処分して、捨てることは、環境的、倫理的に問題がある。キャッチアンドイートが広まることを期待したい。しかし、福島第一原子力発電所の事故により放出された放射性物質の拡散により、コクチバスにもセシウム等の放射性物質が蓄積されている可能性もある。今後、コクチバスを手軽に釣って食べてもらうためには調査が必要だと考えられる。