

モツゴの養殖についての研究 2

水産科 3年 手塚悠貴 大瀧裕人 小高和季 佐藤優紀 早坂光幸

1. 研究の動機と今年の活動

ヨシノボリの研究のためにウケを仕掛けて採取をしていたらモツゴが大量にウケで採捕された。

また、本校ではホンモロコの養殖が地域の活性化として始まっている。モツゴもホンモロコ同様高値で取引されていると聞いたので、採捕したモツゴ（図 1）を使って地域の活性化を目指して養殖研究をしようと思った。



図 1 モツゴ

二年目の今年は、去年の課題である種苗の大量生産、料理の考案について活動しました。

2. 養殖内容

去年の課題をもとに考案した 2 つの方法、新魚を多数収容し大量の種苗を得る方法、ホルモン注射による人口採卵する方法で増殖を行いました。



図 2 モツゴの養殖池

3. 新魚を多数収容し大量の種苗を得る方法

去年使用した親魚と得られた種苗を 3,4 号池（図 2）に収容し広い環境での繁殖をおこないました。

4. ホルモン注射による人口採卵する方法

先生に手伝ってもらいホルモン注射をしました。

5. 養殖の研究結果

採卵できた期間は 5～9 月頃まで採卵でき、得られた種苗の数は去年の倍以上の種苗を得ることができました。

6. 養殖の今後の課題

より多くの種苗を生産し出荷するために必要な量を確保する。
今年得られた個体を出荷の目標サイズに育てる。

7. モツゴ料理の考案

古くから食べられていた甘露煮のほかにから揚げ、開きにしてタレをかけ焼いたかば焼き、すり身をもち米と混ぜ揚げたせんべいなどを考案しました。

8. 料理

実際にモツゴのかば焼き、せんべいを作り先生方と生徒に試食してもらいました。
感想はどれもおいしい、臭みがないなど良い感想がありました。

9. 料理の反省

料理の種類を増やすとともに商品化を目指す。

10. 2年間の研究をとおして

エサ釣りの邪魔者として有名なモツゴですが実は昔から人々に食べ物として親しまれてきた事を知り、実際に増やし育てたものを代用魚のホンモロコと食べ比べ、それよりも美味しい事を知りました。

この研究成果を後輩たちが引き継いでくれてモツゴを那珂川町の特産品にしてもらいたいです。