

## アユの日長制御による成熟制御

魚類グループ 佐々木 梨江

青森県内各地の河川にはアユが生息しており、中でも白神山地を源流とする赤石川の「金アユ」が有名です。当館では世界遺産白神コーナーでアユの展示を行っています。毎年アユは6月に赤石川より搬入していますが、秋には成熟し、産卵をすると命を終えてしまうため、周年展示できずにいました。しかし、先行研究から人工光を使用して日長を自然状態より延長することによって、成熟を抑制できることが分かっています。そこで、一昨年蛍光灯を設置し日長調整を行いました。通常通り秋に成熟し繁殖行動が見られ、周年展示には至りませんでした。照度不足が原因と思われたため、昨年は高輝度のLEDを追加し照度を上げたところ、繁殖行動をする個体もいましたが、なんとか26匹を越年させ周年展示することができました。清流の女王と呼ばれる美しいアユの生き生きとした姿を

いつでもご覧いただけるように、今後も試行錯誤しながら、より多くのアユの周年展示を目指していきたいと思っております。



アユの水槽

## あさむしNEWS

### あさむし水族館らしいアルコール消毒

庶務・受付グループ 阿部 綾香

昨年から未だ続くコロナ禍において、ワクチン接種が進みつつある今でも感染対策として手指消毒は必要不可欠です。今では、どんな施設でも消毒用アルコール等を必ず目にします。無論、当館においても感染対策としてお客様にアルコール消毒をお願いしています。でも、せっかく水族館に来たのに、感染対策のお願いばかりでは気が滅入りますよね。そこで、当館では少しでもお客様に笑顔になっていただくために、海の生き物たちに消毒用アルコールを持たせちゃいました！消毒を済ませたら、写真を撮るもよし、撫でるもよし(笑) こちらは、「将来、青森県を担う子どもたちの情操教育に役立ててほしい」という思いが込められた青森市民の方からの善意の寄付金により製作されました。入口では、「チンアナゴ」と「ニシキアナゴ」が可愛く、お出迎えして

くれます。入口で気分を上げて、より水族館を楽しめること間違いなし♪今後は館内に、「こころ」や、「イルカ」など他の仲間を迎える予定です。ご来館いただいた際は、ぜひ探してみてくださいね！



かわいいアルコール消毒の台

### ● 飼育生物

	種類	点数
海水魚	106	2,960
淡水魚	42	2,721
無脊椎動物	53	2,452
両生類	14	96
爬虫類	2	7
イルカ	2	11
アシカ	1	3
アザラシ	2	8
ペンギン	1	16
合計	223	8,274

令和3年9月30日現在

### ● 入館者数

2021年	一般	幼児など	入館者計
4月	8,161	2,681	10,842
5月	11,911	4,110	16,021
6月	10,962	4,334	15,296
7月	19,837	7,218	27,055
8月	24,794	6,794	31,588
9月	0	0	0
合計	75,665	25,137	100,802

### ● 表紙説明：青い森紅サーモン

2020年に青森県3つめのご当地サーモンとしてデビュー。標準和名は「ニジマス」。

### マリンスノー No.41 2021年10月発行

青森県営浅虫水族館  
〒039-3501 青森市浅虫字馬場山1の25  
TEL 017-752-3377 FAX 017-752-3379  
<http://www.asamushi-aqua.com>

# Marine Snow

@asamushi aquarium



# 2021.10

## 青森生まれ、青森育ち『青い森紅(くれない)サーモン』の展示

魚類グループ 竹中 樹里

### 浅虫水族館に「青い森紅サーモン」がやってきた!

みなさんはサーモンを食べたことがありますか?そのサーモンの生きている姿をみたことはありますか?

浅虫水族館では2021年7月16日より青森のご当地サーモンの一つ『青い森紅(くれない)サーモン』の展示を行っております。『青い森紅サーモン』は地方独立行政法人青森県産業技術センター・内水面研究所が約15年かけて作り出した淡水養殖のサーモンです。淡水養殖に適した「青森系ニジマス」の雌と、大きく成長する「海水耐性系ドナルドソンニジマス」の雄を掛け合わせて誕生しました。青森県内の清浄な河川水や湧水で、約3年間じっくりと時間をかけて育てることで、成熟が抑えられ大型化し魚体が美しく育ちます。餌には青森県産ニンニクとリンゴを含み脂肪分を抑えた専用餌料を給餌しているため脂のノリが程よく抑えられ、うま味が強いのが特徴です。



青い森紅サーモン

### そもそもサーモンって?

日本で流通する食用の「サーモン」と呼ばれているものは基本的に生食用に養殖された鮭・鱒類のことを意味します。サーモンや鮭、鱒の違いは非常に複雑なため、ここでは詳しい説明は割愛しますが、日本で流通しているサーモンの種類は主にチリやノルウェーから輸入されている「タイセイヨウサケ(アトランティックサーモン)」と、もう一つ「ニジマス(トラウトサーモン)」という2種類が主流になります。タイセイヨウサケは一般的にイメージする鮭の生態と同じで、川で生まれ、海で育ち、また生まれた川に戻り産卵するという生活を送ります。一方、ニジマスはタイセイヨウサケと同じ生活史を送るタイプと、一生を淡水で送るタイプ(陸封型)に分かれます。養殖はどちらも一定期間淡水で行われた後、海水中に移されて行われることが一般的です。

現在、国内ではサーモンの需要の増加と共に全国各地でご当地サーモンの開発が進んでいます。「ニジマス」に加え「ギンザケ」などの養殖方法を工夫したご当地サーモンは70種類以上存在しています。青森県でも「青森サーモン」「海峡サーモン」そして「青い森紅サーモン」のブランドがあります。



青い森紅サーモンの刺身



養魚場

### 青い森紅サーモン展示の経緯

サーモンと聞いて泳いでいる姿が目に見え方ほどのくらいいるでしょうか。普段サーモンを食べる方は多いと思います。しかし、実際に生きて泳いでいるサーモンを見る機会はなかなかないと思います。そこで、生きたサーモンを見せたいと思った時に、ちょうど2020年にデビューした「青い森紅サーモン」があることに気づきました。そこで関係各所に連絡をとり、様々な方の協力を得て展示することとなりました。水槽で展示する際にはたくさんの取材陣に囲まれてのお披露目となりました。大きな体で悠々と泳ぐ姿はとてもダイナミックで、体色は銀と赤のコントラストが美しく、食べて美味しいサーモンは見ても楽しめるのです。

また、浅虫水族館では2021年1月より『これが本当の「いただきます」』という食育の企画展を魚種別に行っています。その第4弾として2021年10月1日から12月26日まで『これが本当の「いただきます」～青い森紅サーモン編～』を開催します。どのような環境で育ち、サーモンとはどのような生き物なのか、実際に食べてみたスタッフの声などを紹介していく予定です。

### お客様の反応やいかに?

先日、水槽の前で「いつもサーモン食べるでしょ?あれがこのお魚だよ」「こんなに大きいんだあ」と会話しながら水槽を眺めている親子連れのお客様がいらっしゃいました。そのお客様のいつも食べるサーモンがニジマスとは限りませんが、狙い通りの反応をしてくれたときほど飼育員冥利につきることはありません。サーモンはこれかあ～と小さなことでも学んで帰っていただけたら嬉しいです。ぜひ生きて泳ぐ『青い森紅サーモン』を浅虫水族館へ見に来てください。



青い森紅サーモンの水槽

## ペンギンの雛の誕生と成長

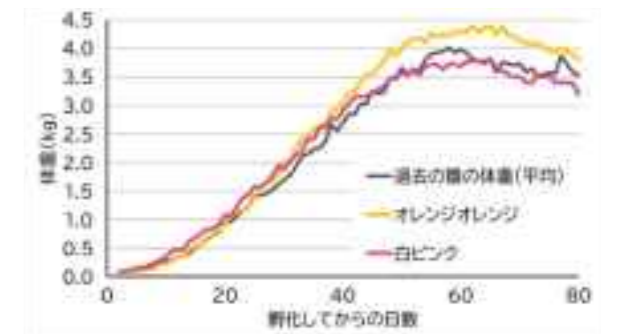
海獣グループ 三浦 辰馬



成長した白ピンク(左)と  
オレンジオレンジ(右)

2021年1月にオス、2月にメスのフンボルトペンギンの雛がそれぞれ誕生しました。当館では、個体識別用に翼につけたリングの色が名前になります。オスの雛はオレンジオレンジ、メスの雛は白ピンクと名付けました。白ピンクの親ペアは2回目の繁殖でしたが、オレンジオレンジの親ペアは初めての繁殖だったのでうまく育てられるか心配でした。しかし、オレンジオレンジも白ピンクも順調に成長し、孵化後20日目には体重が1kgを超えました。孵化して1カ月目には体重は2kg近くになり、飼育員の手元から直接、魚を食べる練習を始めました。オレンジオレンジは1カ月ほどで魚を食べられるようになり、体重は過去に当館で生まれたどの雛よりも大

きく成長しました。一方、白ピンクはおよそ3カ月もかかり体重も平均並みでした。魚を早く食べられるようになることが体重の増加に影響し、ここまで個体差が生じるとは驚きました。今では2羽とも展示プールにおり、他の個体とも仲良くやっています。これからどんな大人になっていくのか楽しみです。



体重比較グラフ

## イルカパフォーマンスのリニューアル

イルカグループ 春日 紗英

浅虫水族館では、2年ごとにイルカパフォーマンスを新しくしています。しかし、新しく切り替わる2020年に新型コロナウイルスが蔓延してしまい、外出自粛が求められ、水族館自体も休館を余儀なくされました。そういった世間の情勢を踏まえ、イルカパフォーマンスのリニューアルを1年延期し、この夏、7月17日に実施しました。延期により練習期間が増えたことで、イルカもトレーナーもたくさん練習することができ、公開当初からスムーズにパフォーマンスを行うことができています。

今回のテーマは「It's Show Time」。制限のある世の中で、パフォーマンスを見ているその瞬間だけでも夢中になって、笑顔になれたり感動したりできる、HAPPYをお届けできるようなパフォーマンスを目指しました。

また、新パフォーマンスでは、お客様も参加できるダンスパートを設けました。このダンスパートでは小さいお子様から大人のお客様まで、多くの方が楽しそうにイルカと一緒にダンスを踊ってくれています。

今後もこのイルカパフォーマンスを通して、もっと多くのお客様にHAPPYをお届けしていけるようにスタッフ一同取り組んでいきたいと思っています。



パフォーマンス中

## これが本当の「いただきます」～ホタテ編～

広報グループ 久保 真司

水族館として、SDGs(持続可能な開発目標)を達成するためにどのように貢献できるかを考え、身近なテーマとして「食」からアプローチする企画展を行ってきました。「マダラ」、「ウスメバル」に続き、第3弾は青森県の代表的な水産物である「ホタテ」をテーマに6～8月にかけて開催しました。ホタテは県内の全水産物の漁獲量の50%近くを占め、様々な料理や加工品に利用されている重要な水産物です。しかし、地球温暖化がこのままのペースで進行すれば、暑さに弱いホタテは2100年頃にはむつ湾での養殖ができなくなるかもしれません。

タイトルに「これが本当の」をつけた理由は、普段食べている水産物を何気なく消費するのではなく、その置かれている現状

を知り、持続可能なペースで利用していくにはどのような行動が大切なのかを認識した上でいただいくことが、本当の「いただきます」ではないかという意味が込められています。

浅虫水族館では、環境問題に対して一人一人がどのように行動していけばよいのかを考えるきっかけとなる場を提供し、今後もSDGs達成に貢献していきます。



イベント全景