あさむしすいぞくかん

こころるつうしん

みんなでやろう!

水産資源の管理

～いつまでもお魚を食べられるように～

①水産資源ってなに?

マグロやホタテ、イカ、アユなど海や川などで漁獲されて、
私たちが主に食べ物として利用しているものだよ。

いろいろな漁法で漁獲されて、私たちの食卓にあがります。

青森県はおいしい水産資源がいっぱい!

②水産資源がピンチ!?

世界の漁獲対象の水産資源は約30%が獲りすぎの状態です。
この状態は1970年代と比べて3倍以上になっています。

③水産資源が減少した要因

獲りすぎや密漁

地球温暖化

外来生物による食害

海洋プラスチック問題

森林・干潟・藻場の減少

④水産資源の管理のために、みんなでできることは?

国・研究所

●資源量の調査・漁獲枠の設定

例 情報収集
（漁獲量、漁獲物の体長測定、水温、塩分、海流、プランクトンや稚魚の発生状況など）

など

漁師さん・漁業団体

●漁獲枠を超えないようにする

●魚のブランド化（量より質で勝負）

例 **津軽海峡メバル（ウスメバル）**
潮の流れが速い海で育ったウスメバルは肉質が良く、東京で高級魚として扱われており、全国的にも人気がある。

など

加工・流通・販売者

●食品ロス対策

例 冷凍保存技術の進歩により消費期限を延ばしている

●漁業者などとの連携

例 青森県の水産物PRのために県と漁業者で作成した、「漁師カード」の配布イベントをスーパーで開催している

など

私たち消費者

● 持続可能な漁業や養殖業で生産された水産物を認証する「水産エコラベル」がついた商品を購入して水産資源の管理に貢献

海のエコラベル 持続可能な漁業で獲られた水産物 MSC認証 www.msc.org/jp

責任ある養殖により生産された水産物 asc 認証 ASC-AQUA.ORG

●マグロなど1種類の魚ばかり食べるのではなく、旬の魚を意識してバランスよく食べる

など

最近のあさむし水族館

4月～ 企画展「アクア学びうむ～豊かな地球を未来へ～」

アクアつまり海や川、湖などに関わる環境問題を皮切りに地球環境問題やSDGsについて学び、豊かな地球を未来の世代に引き継いでいくために、今、私たち一人ひとりに何ができるのか考えてみましょう。７月末までは「水産資源の管理」について、８月上旬からは「海洋プラスチック問題」について展示しているよ。

5月～ 当館初、ゼニガタアザラシの赤ちゃん誕生！

5月13日にゼニガタアザラシの赤ちゃんが浅虫水族館で初めて誕生し、6月6日から展示しています。元気いっぱいに動くサツキと、初産ながらも子をしっかりと守る行動をする静をぜひご覧ください。ちなみに、ゴマフアザラシは流氷の上で出産するので、白い毛で生まれますが、ゼニガタアザラシは岩場で出産をするので、最初から黒い毛で生まれてきます。

7月～ 季節展示「スルメイカ」

国内2位の漁獲量を誇るスルメイカを7月下旬～8月下旬に展示します。旬のこの時期限定の展示になります。スルメイカは日本人が最も多く食べている種類のイカです。ちなみに浅虫水族館では、開館当初から飼育に挑戦しています。優雅に泳ぐ様子をぜひ見に来てね。

発行：青森県営浅虫水族館
青森市浅虫馬場山1-25
TEL　017-752-3377

ホームページ

SNSもチェックしてね

Twitter　Facebook　Instagram　Youtube