

Vol.
15

コンブとニシンの美味しい関係

2022/3/25 自然環境部 海域担当チーム 工藤 俊樹

大雪となった今年の冬も終わりが近づいている今日この頃ですが、水中ライブカメラ前も春めいて来ました。3月18日時点でコンブの揺らめく様子が観察されております。



図1 水中ライブカメラの映像
(2022年3月18日)

北海道の海における春といえば、「春告魚」と呼ばれるニシンが挙げられます。3月上旬に小樽市朝里では、ニシンの産卵により海面が乳白色になる「群来」が見られたことが報じられ、今年も鮮魚コーナーに並ぶニシンを目にするようになりました。塩焼きや煮付け等にして食べることの多いニシンですが、昆布巻きや子持ち昆布といった加工品としても親しまれています。

ニシンとコンブは水産食品としてだけでなく、海洋沿岸における物質循環の一部として機能していた可能性が指摘されています。栗林他（2014）によ

ると、100~130年前のコンブ標本の窒素安定同位体比を分析した結果、当時大量に産卵来遊したニシンが北海道日本海沿岸域に栄養塩を供給し、コンブ藻場の発達に寄与していたとされています。

残念ながら、ニシンもコンブも100年前と比べるとそれぞれ減少してしまっています。資源回復のため、ニシンでは種苗放流等の事業が、コンブでは磯焼け対策の事業が実施されています。弊社では、コンブを中心とした藻場造成の技術開発に取り組んでおり

(Vol.13)、磯焼けからの回復に資するものとなるようにこれからも邁進してまいります。



図2 ニシン成魚（筆者撮影）

参考資料

栗林貴範, 阿部剛史, 門谷茂. 2014. 北海道日本海沿岸における栄養塩濃度の長期トレンドと海藻藻場. 沿岸海洋研究, 52-1: 75-81.