

アユの産卵調査について

資源研究部 香崎 修

はじめに

日本では代表的な川釣りの対象魚で、なわばりを持つ習性を利用した「友釣り」が夏の風物詩となっています。独特のスイカのような甘い香りを発することから「香魚」という呼び名もあり、大変美味しい魚です。塩焼きや甘露煮が一般的なほか、内臓や卵巣を塩漬けた「うるか」は酒の肴として珍重されます。



球磨川で漁獲されたアユ

調査内容について

アユは1年で寿命を終えるため「年魚」とも呼ばれます。河川の上・中流域の水のきれいな場所で、岩場や石がある場所に好んで生息します。

秋になると、アユは川底の石に卵を産み付けます。産み付けられた卵からかえった仔魚（しぎょ=魚の赤ちゃんのこと）は、流れに乗って海まで降っていきます。冬の間を海で過ごした仔魚たちは、春になると元気にジャンプしながら川をのぼってきます。これもまた春の風物詩になっています。

当センターでは、産卵から春に川に帰ってくるまでの期間を中心に調査を実施しています。例えば、どのような場所に産卵するのか、また、ふ化した仔魚が流れてくる数や時期などを調べます。その他、海のどの辺りに生息しているのかを探したり、春にのぼってきた稚アユの体を調べて、産まれた時期を推測したりしています。



アユの産卵場を探しているところ
見つかるかな？



石に産み付けられたアユの卵



卵からかえる途中の仔魚



「浮き石」状態

結果について

調査によって、アユの産卵は、表面に浮き上がっていて容易に取り上げられる状態（「浮き石状態」といいます。）の石にしか行われなことが分かりました。また、表面に汚れがなく、5ミリから3センチ位の大きさの石に集中的に産み付けられていました。このような調査データを積み重ね、産卵の条件や、春に上ってくるアユの数（遡上数）の予測実現を目指しています。

近年はアユの数が減っており、産卵数を増やして次の世代のアユを応援することが重要です。人の手でアユの産卵に適した場所を造ろうとする際に、このようなデータが役に立ちます。アユがたくさん棲む豊かな川を、みんなで作っていただけたいと思います。