



教えて、深める (小学生水産教室)

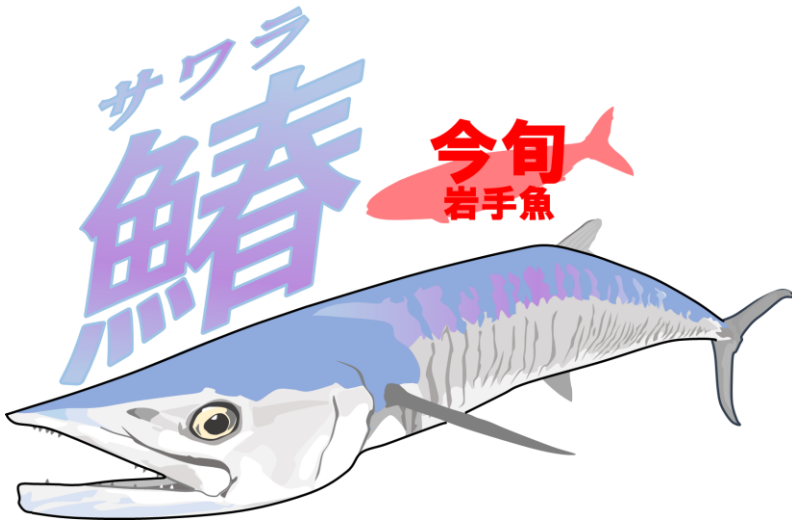


小友小学校の3年生がかまぼこ作りやローワーク、操船シミュレーションを体験した！先生役を担った海洋システム科の2年生は小学生に教えながら、これまで学んだことを深めたよ！

先進的な仕事と技術 (陸上養殖施設見学会)



海洋科学コースの2年生が、理研食品のアオノ！陸上養殖施設の見学会に参加させて頂いた！水産加工食品を扱う仕事や先進的な養殖技術について学んだよ！



先生の独り言 vol.8 「95%絶滅」

Have you ever eaten "Female"?



日本人はウナギ好きだ。かば焼きだけを出す「ウナギ屋」が成立していることも、「土用の丑の日」という特別な日を設けていることも日本人がウナギを愛しているからに他ならない。しかし、「メスのウナギ」を食べたことがある人はほとんどいないだろう。

私たちが口にしているウナギは、ほぼ100%オスである。自然界においては、多くの生き物のオスとメスの数はほとんど同じである。これによりオスとメスが出会いやすくなり、効率よく子孫を残すことができるのだ。もちろんウナギも例外ではなく、海や川でならオスとメスは同じだけいる。しかし、養殖ウナギは違う。95%以上がオスなのだ。そして、私たちが口にしているウナギはほぼ全て養殖ものである。スーパーや魚屋に並ぶかば焼きや弁当の表示を見てもらえれば確認できる。ちなみに養殖ウナギは、海から川に上がってきた子供を人

の手で捕まえて育てたもの。つまり、ウナギは人が育てることでウナギはオスになってしまうのだ。

ウナギはオスとメスで味に違いはない。そのため、最近まで「養殖ウナギのオス化」は問題視されていなかった。ところが、数十年前から自然界からウナギの子供が獲れなくなり、養殖ウナギに子供を産ませる必要ができた。つまり、メスが必要になったのである。今のところ養殖ウナギがオス化する理由はわかっておらず、そのために子供を安定的に産ませることができていない。

私たち日本人は「養殖ウナギのオス化」を軽く見た結果、知らぬ間にウナギが絶滅する確率を、100%近くまで引き上げてしまっていたのだろう。



95% 絶滅