

人生をエンジョイする

Enjoy



## ワカサギ増殖とプランクトン研究を 楽しんでいます

1715 (正徳5)年に刊行された貝原益軒『大和本草』があり、ワカサギが記載されています(七十三丁表)。皆様ご存知のとおりワカサギは唐揚げ・天ぷら・南蛮漬け・佃煮等で食される北方系の1年魚でプランクトン食性魚です。

早期退職後、私は、水産増殖関係のワカサギ分野で幸いなことに多くの先生から直接学び、茨城県牛久沼漁業協同組合顧問に迎えられ、長年携わってきた「水処理技術」がいかせるワカサギ受精卵ふ化設備を設計施工運転管理し、ふ化仔魚を放流する喜びをしました。

皆さんが釣り(遊漁)で楽しむワカサギも自然繁殖だけに頼っていると資源枯渇になり、近年は屋内ふ化設備でふ化させ仔魚を漁場に放流する方式が多用されています。ワカサギふ化仔魚は卵黄を3~4日で消費しつつ食道を完成させ4~5日目に初期餌料プランクトン(ワムシ類)を摂餌開始しますので、その時に口に入る大きさ(概ね200μm未満)のプランクトンが存在することが成長の第一ハードルになります。日頃のプランクトン調査も必須、かつ、重要事項です。私は、自作プランクトンネットによる採取、検鏡、撮影、同定を楽しんでいますが、同定用各国語プランクトン資料(イギリス・フランス・ドイツ・ロシア・中国・韓国・アメリカ等の刊行書物・学術報告書抜刷り)



「大和本草」のワカサギ図



第16回ワカサギに学ぶ会(網走市)での発表

収集の不十分さに悩みがあります。

最近、水産試験場の主催するワカサギ増殖と利用に携わる研究者の発表会「ワカサギに学ぶ会」で発表し、また他の研究者の発表から啓発を受け、「なぜ」を科学的に追及する研究的生活を楽しんでいます。

ホームページもご覧いただければ幸いです。  
「亀山湖牛久沼ワカサギ情報」(<http://wakasagi.jpn.org/>)

