

か かん けん 河環研だより



イワナ

- 1 溪流魚の人工産卵河川
～トンネル湧水を活用した初めての事例～
- 2 「研究成果発表会」開催のお知らせ
- 3 水産用医薬品の用量の修正について
- 4 清流魚カジカの養殖

1 溪流魚の人工産卵河川 ～トンネル湧水を活用した初めての事例～

当研究所では、馬瀬川上流漁業協同組合や岐阜県下呂土木事務所と連携し、下呂市馬瀬で「溪流魚の人工産卵河川」の整備を9月に行いました。「人工産卵河川」とは、水のない場所に導水して人工的に流路を造成した後、アマゴやイワナなどが産卵しやすくなるよう産卵場を整備した人工河川のことです。



砂利を敷いて産卵場を整備



完成した産卵場

溪流魚は、産卵期に本流から支流に遡上して産卵します。馬瀬川には、大小さまざまな支流があるものの、その多くは堰堤が建設されているのが実情です。そのため、親魚の遡上できる範囲は狭められており、産卵可能な場所の減少が懸念されています。



イワナの産卵行動

こうした背景から、今回、溪流魚の自然産卵の一助となるよう、人工産卵河川の整備に取り組みました。この馬瀬川の人工産卵河川は、2005年の蒲田川（高山市奥飛騨温泉郷、高原川漁業協同組合管内）、2007年の遠山川（長野県飯田市、遠山漁業協同組合管内）および小武川（山梨県韮崎市、峡北漁業協同組合管内）に続いて国内4ヶ所目になります。前の3ヶ所では、堰堤の浸透水や沢水を水源としているのに対し、今回の事例では、トンネル（国道257号かおれトンネル、平成19年11月開通）の湧水を活用した人工産卵河川を初めて実現させました。

産卵場の整備後、11月上・中旬にイワナの野生魚の遡上と産卵が確認されました。今後、引き続き調査を行い、産卵床の中にどれくらいの卵数が産みつけられているか、どれくらいの数の稚魚が出現するかを確認する予定です。
(下呂支所 岸 大弼・徳原哲也)

2 「研究成果発表会」開催のお知らせ

平成21年度の「岐阜県河川環境研究所 研究成果発表会」を下記の2会場で開催します。当研究所の最新の研究成果をご紹介します。ぜひお越し下さい。発表者・演題など詳細については、後日、文書あるいはホームページなどであらためてご案内します。

- | | |
|-------|---|
| 各務原会場 | 日時：平成22年2月10日（水）13：00～（受付開始12：30）
場所：岐阜県健康科学センターハイビジョンシアター（各務原市那加不動丘1-1） |
| 下呂会場 | 日時：平成22年2月12日（金）13：00～（受付開始12：30）
場所：岐阜県下呂総合庁舎5階 大会議室（下呂市萩原町羽根2605-1） |

3 水産用医薬品の用量の修正について

農林水産省が発行している「水産用医薬品の使用について（第22報）」において、一部の用量に誤記載があったとの連絡がありました。つきましては、下記正誤表の内容を確認していただき、適正な使用に努めていただくようお願いします。なお、農林水産省のホームページに修正版のPDFが掲載されています（http://www.maff.go.jp/j/syouan/suisan/suisan_yobo/pdf/suisan_iyakuhin.pdf）。

ページ	表題	対象魚種名	適応症	対象医薬品		用法	正	誤
				区分	有効成分			
10	2.にしん目魚類に使用できる薬品	にしん目魚類 (海水中で養殖されているもの)	せつそう病	抗菌 抗生物質	オキシリン酸	経口投与	10 mg/kg・日	20 mg/kg・日
11	2.にしん目魚類に使用できる薬品	にしん目魚類 (淡水中で養殖されているもの。 ただしあゆを除く)	せつそう病	抗菌 抗生物質	オキシリン酸	経口投与	10 mg/kg・日	20 mg/kg・日
12	4.うなぎ目魚類に使用できる薬品	うなぎ目魚類	赤点病	抗菌 抗生物質	オキシリン酸	経口投与	5 mg/kg・日	20 mg/kg・日

4 清流魚 カジカの養殖

カジカは、清流に暮らし、そのユーモラスな風貌と味の良さから、古くより親しまれてきた川魚です。当研究所では、新たな養殖対象種としてカジカに注目し、養殖技術の改良や普及に取り組んでいます。

当研究所では、設備投資を抑制できるよう、タライやコンテナといった身近な材料で養殖器材を自作する方法を考案しました。また、限られたスペースでも養殖できるよう、養殖器材の小規模化を図りました。当研究所は、養殖器材の自作方法や飼育方法を指導しており、現在、県内各地でカジカの試験生産が行われています。



カジカ料理の例
(左：骨酒、右：笹寿司)

養殖技術の改良や普及のほか、食材の展開方法についても検討しており、「地産地消」を図るため、原則として、生産者自身による商品開発か、同一地域の生産者と商品開発者がタイアップする形で進めています。今後、カジカの味の良さや清流魚というイメージを活かした商品開発が始まり、新しいブランド水産物として地域振興に活用されることを目指しています。

(下呂支所 藤井亮吏)