

題 小田原のアイゴって最近なに食べてるんですかね？

水産技術センター相模湾試験場 主任研究員 加藤充宏

アイゴという魚をご存じでしょうか？ このコラムをいつもご覧いただいている皆様はすでにご存じかもしれませんが、アイゴは海藻を食べる魚類の一種で、海岸の海藻がなくなる「磯焼け」の原因の一つともいわれています。過去のアイゴの食性に関する研究によれば、実際には動物質の物も食べる雑食性のようですが、餌の大半はやはり植物性の物で占められているようです。

そんな海藻好きのアイゴですが、磯焼けが進行して大型海藻がほぼ見られなくなっている小田原周辺の海でも、相変わらず群れが観察されています。当試験場ではカジメの種苗を試験的に生産しているのですが、やっとの思いで育てたカジメ種苗がアイゴにかじられてなくなってしまい、悔しい思いをした事は二度や三度ではありません。

しかしこのアイゴ達、海藻が少なくなった磯焼けの海で普段はなにを食べているのでしょうか？ これは最初、小田原の海で藻場再生活動に取り組む漁業者が発した疑問なのですが、それを聞いた私は少し虚を突かれた気持ちになりました。普段「アイゴはカジメを食べる悪い害魚」という目でしか見ていなかった私は、カジメのない海でアイゴがどのような生活を送っているのかということあまり考えたことがなかったのです。

そんなことがあって間もなく、先述の漁業者がカジメ食害防除のために刺網で漁獲したアイゴ等の植食性魚が私の手元にやってきました（図1）。これらの魚は、体長や体重、年齢などの基礎的なデータを収集するために譲り受けたのですが、この機会にこいつらがどんなものを食べているのかも確認することにしました。

体長や体重等を測ったアイゴのお腹をハサミで切り開いてみると… 植食性魚特有のとぐろを巻いた長い消化管の中には、黒っぽい海藻の破片がぎっしり詰まっていました（図2）。



図1 刺網で漁獲されたアイゴ



図2 海藻片でいっぱいアイゴの消化管

さてこれからが大変です。いったいこの海藻はなんという種類なのか？ 正直なところ私は海藻の分類にまったく疎く、最初は「わかるわけないだろ、こんなの」と思っていました。しかし海藻の破片をじっくり見ているうち、意外にもだんだんといくつかの種類に分けられるようになって行ったのです。「この葉の破片はこっちと色が違うけど…厚みや触感が似ているな」「この葉の破片はこっちの茎についている葉と同じだ…ということは丸い気泡がついているこの枝もこれと同じ種類だな…」などとブツブツ言いながら猫背で海藻を分ける様子は、あまり人に見せられる姿ではなかったかもしれません（図3）。

種類毎に分けた海藻片について、図鑑とにらめっこしたり海藻の専門家に意見を聞いたりしたところ、これらの多くは潮間帯（最干潮時に海面から露出する場所）から潮下帯（最干潮時に海面のすぐ下に位置する場所）に自生する種類であることがわかってきました（図4）。もっと深い場所にある海藻のほうが食べやすそうな気もしますが、そうしたところにはもう海藻が残っていないのでしょうか？ そんな状況でもアイゴ達はなんとか海藻を探して生き抜いている…その健気さに思わず心を打たれそうになりましたが、一方で藻場の再生を願う身としては「どこか余所に行ってくれてもええんやで」とも感じ、なんとも複雑な心境になりました。



図3 海藻片をより分ける私



図4 アイゴの消化管から出てきた
様々な海藻片