

銀座水族館 (七つの海の魚および水産切手)

—(17)—

東京支店 神原 勇

スズキ目 マグロ科 ビンナガ

学名: *Thunnus alalunga*

英名: albacore

和名: ビンチョウ・トンボ

ビンナガはまぐろ類としては小さいもので、体長1.1m前後、体重30kgのものは大きい方に属し、普通14~22kgのものが多獲されるが生息海域により若干異なる。胸ビレは背ビレ後方の離ビレの下方面で薄刃状に長くのびており、ビンナガと呼ばれるゆえんである。体型は長めの紡錘形で、頭と眼は比較的大きい。尾柄は急激に細くなっている。

肉は白色に近い淡紅色であまりにもやわらかいので、刺身につくるときには形がくずれやすいがすこぶる美味である。アメリカでは sea-chicken と称してこの油漬の缶詰を賞味する。

太平洋海域におけるビンナガは熱帯から温帯水域にかけて分布するが、赤道水域ではまれである。北太平洋のものは10°N (北緯10度) から40~50°N 南太平洋のものは赤道から40°S の海域に生息するが、これら両半球のものは分布・回遊・産卵の中心季節・体長組成等形態学的比較により、異なった種属であるとされている。

北太平洋での多獲海域は北太平洋海流々域とそれに接した黒潮およびカリフォルニア海流々域で、亜熱帯収斂線を越えて北赤道海流々域に入ると分布密度は粗くなる。

ビンナガは沿岸水域に現われることもあるが、一般的に沖合の清澄なる海域にのみ生息する適温帯の広い魚で(12°C~30°C)、多獲水温は18°C~22°C である。日本近海には春から初夏にかけて群来し夏季の候北海道南水域にまで達する典型

な索餌回遊を行う。この時期にはもっぱら表層の加温された層にのみ現われるが、熱帯海域での性的成熟魚は表層よりやや深い130~180m 付近に生息する。南半球での卵巣の状態から推定される産卵場はサモア諸島の10°S ~20°S 海域、さんご海およびニュー・カレドニア島付近とされているが、詳細は究明されていない。

食性は各海域により若干異なるが、太平洋北部および日本近海での主要なる餌料はサンマ・イワシ類(34~79%) イカ類(11~62%) 大型甲殻類(2~6%) で、熱帯海域ではクロタチカマス類・シマガツオ類・イカ類を常食としている。

ビンナガの太平洋の主なる漁場は

1. 太平洋北西部の170°W以西の30°N~40°Nの間ではえなわで漁獲され、漁期は冬季11~4月で漁場は早春の候南方へと移動する。
2. 日本近海の本づり漁場は紀州沖・伊豆諸島・北海道南水域から東端は165°E 付近で、漁期は4~8月で順次北方~北東方に移動する。
3. 北アメリカの一本つりおよびひきなわ漁場はカリフォルニア半島からブリッティッシュコロンビアまでに分布。漁期は6~12月で、漁場の水温の上昇にともない北方へと移動。
4. 太平洋中央部では赤道から30°Sの間で、サモア諸島(パゴパゴ)、ニューヘブリジーズ諸島(エスピリツ・サント)を中心としてはえなわで漁獲される。
5. その他、ハワイ諸島(はえなわ)チリー沿岸(ひきなわ)南オーストラリアおよびニュージーランド海域(遊漁)等がある。

スズキ目 マグロ科 ビンナガ

学名: *Thunnus alalunga*

英名: albacore

和名: ビンチョウ、トンボ

全世界/温海=分布シ/生息範囲ハ南緯45度カラ北緯45度ト非常ニ広ク、北太平洋ヲ分布密度ハ高クハ北太平洋流々域トソレニ接スル黒潮/潮境及カリフォルニア海流/北半分ヲ、北赤道流々域ヲハルトイヘケル。外洋性ヲ陸地ニ接近スル事ハ殆トナリ、沖合/清洲ナル水域ヲ好ミテ大洞漁スル。胸鰭ハ長ク且非常ニ長ク離鰭ヲマデ延ビテイト。肉味ヲホビテ体長1m内外、体重15~20kg位、小型ノマグロ類ヲ、肉ハ淡紅色ヲ柔ク刺身ニハ何カナイガ。アメリカ人"Sea-chicken"ト云フテ、コノ油漬缶詰ヲ賞味スル。日本デハ夏季半釣ニ依リ多獲サレル他、周年遠洋延釣ニ依リ漁獲サレル。



英領タークス・カイクス諸島 - 1957



英領セシール群島 - 1962



コスタリカ - 1950



コスタリカ - 1950



コスタリカ - 1958