

## 論文審査の結果の要旨

|  |  |     |       |
|--|--|-----|-------|
| 報告番号   | 甲 総 第 6 号  | 氏 名 | 岡崎 孝博 |
| 審査委員   | 主 査 小山 保夫<br>副 査 中川 秀幸<br>副 査 横井川 久己男<br>副 査 浜野 龍夫 |     |       |
| 学位論文題目： 徳島県産ハモの資源生物学的研究  |  |     |       |
| 審査結果の要旨  |  |     |       |
| <p>本論文は、徳島県の水産ブランド品目であるハモ <i>Muraenesox cinereus</i> について、地域の水産業の振興を念頭に置いて、資源生物学的見地から、漁業と市場評価、漁場環境と分布、巣穴と行動、漁獲物の品質向上について検討したものである。ハモについては分類や成熟、初期生活史や系統群に関する基礎的な研究はなされていたが、産業振興に直接寄与する研究はほとんど無かった。</p> <p>そこで、本論文提出者は、徳島県産のハモについて、生産流通現場で必要とされている事項について研究を進めてきた。徳島県産と輸入韓国産ハモの体成分の差異、徳島県沿岸におけるハモの移動や巣穴の実態、漁獲後の品質向上方法などについて検討し、以下の結果を得ている。</p> <p>(1) 徳島県下の主要な漁協のハモの CPUE (1日1隻当たりの漁獲量) は近年増大傾向にあり、資源は高水準を維持している。また、漁業者が漁獲後に再放流している体重 200 g 以下のハモは、実際の漁獲の約 8 割を占めており、オスの一部は成熟している。</p> <p>(2) 近年市場で評価の高い韓国産ハモと徳島県産ハモの体成分を比較したところ、韓国産の脂質含量は徳島県産にくらべて顕著に高く、また、韓国産にはグルタミン酸やイソロイシン含有量が有意に多かった。</p> <p>(3) 徳島県の漁場では、年平均水温と、水温観測年から 3 年後 4 年後のハモの CPUE の間に、有意な正の相関が認められた。</p> <p>(4) 標識放流調査からは、瀬戸内海東部海域に生息するハモは、紀伊水道外域を含む海域に広く分布することや、多くの個体が紀伊水道外域と紀伊水道を季節移動し、一部が大阪湾や播磨灘に移動することが明らかになった。</p> <p>(5) 水中テレビロボットによって、ハモが泥底に穴を掘って生活していることが判明した。また、水槽実験からは、巣穴の形が U 字管状であり、塩ビパイプの人工巣穴を用意することで、水槽畜養時の生残率が上がり、噛み合いによってできる体表の傷を軽減できることが判った。</p> <p>以上の結果から、漁獲された小型個体を放流することが資源増殖につながることや、漁場の水温をモニタリングすることで漁獲予報が可能になることが期待できる。また、本結果は、流通において、韓国産との差別化や、畜養方法を検討する場合に役立つ知見を含んでいる。これらの研究成果は、日本水産学会が発行する日本水産学会誌 3 編に掲載された。</p> <p>本研究は、ハモの巣穴や季節移動などの生物学的特性を初めて明らかにしただけでなく、環境と漁獲との関係や韓国産との体成分組成の差異を見いだすなど、地域産業振興の観点からも、きわめて有益な知見を与えたものである。従って、本論文は総合科学教育部の博士論文として一定の水準に達するものであり、博士 (学術) の学位に相当するものと認められる。</p> |  |     |       |