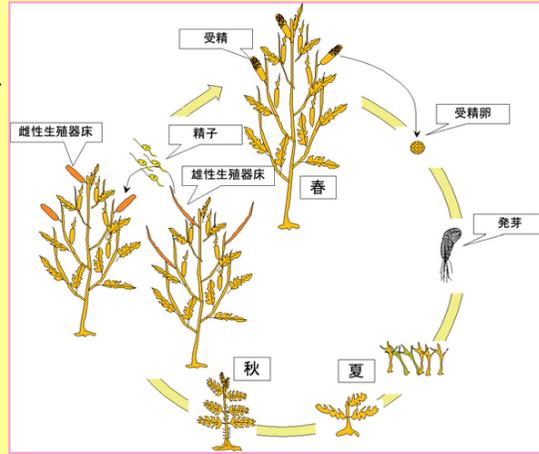


アカモク (*Sargassum horneri*)

褐藻類ヒバマタ目ホンダワラ科

【特徴】アカモクはホンダワラ類の一年生海藻で、本県沿岸にも広い藻場をつくり、幼稚魚、エビやカニ類などの産卵場や隠れ場として漁業を下支えしています。夏場になると流れ藻となって海面を漂い、海流に乗って移動する稚魚にとって、重要な隠れ場にもなります。



アカモクの生活史

【利用】秋田県では「ギバサ」、新潟県では「ナガモ」とよばれ、メカブのようにボイル後に刻んだ加工品が昔から食べられています。最近では、海藻食ブームもあって、日本各地で食べられるようになり、県内各地のスーパーでも「ギバサ」などのパック商品を見かけるようになりました。



県内での販売商品

【分布】北海道東部、沖縄を除く、日本全土に分布しています。

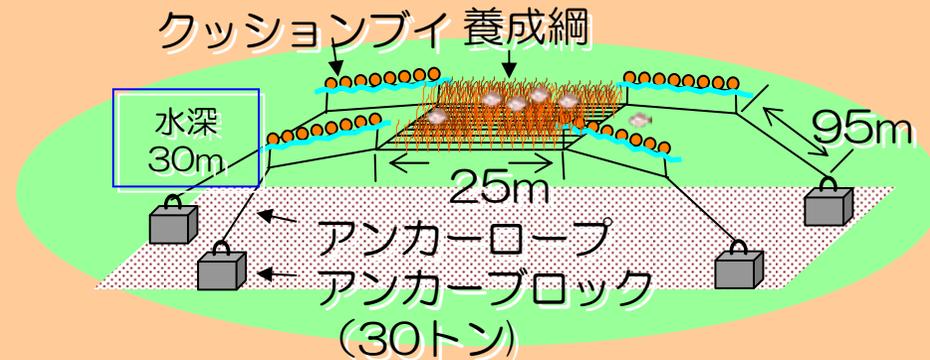
【当所での取り組み】アカモクは、海峡メバルとして知られる本県特産のウスメバルの稚魚にとってもかけがえのない住み家となります。このため、水産総合研究所では、食用のほか魚類の増殖にも役立つアカモクの養殖技術を研究しています。



養殖アカモク



養殖施設を海面から見た様子



アカモク養殖施設の模式図