

研究テーマ

気仙沼のサメについて

5210 R

テーマ設定の理由

僕は、気仙沼はフカヒレが有名なのを知っていました。そして、フカヒレはサメのヒレだから、サメについて調べようと思いました。そして、何を調べるかを、考えました。そして、気仙沼では、なんというサメの種類が、多く取れているのか、そのサメは、何を食べているのか、なぜ、気仙沼はサメが多く取れているのか、サメを、加工したら何に変わるかなど、いろいろ疑問がでてきたので調べることにしました。

研究内容

(1) 気仙沼のサメ



気仙沼で、主に取れているサメの種類は、ヨシキリザメ、ネズミザメです。

でも、圧倒的にヨシキリザメの方が獲れているそうです。

左の写真の真ん中にあるのが、ヨシキリザメです。このサメは、市場を見学に行ったときにもいっぱいとれていました。

次は、ネズミザメです。

右の、写真の真ん中にあるのが、ネズミザメです。

このネズミザメは、市場を見学に行ったときには、残念ながら見られませんでした。

本物を、見る事が出来なかったのが残念です。



(2) エサについて

<1>まず、気仙沼で一番とれているサメ、ヨシキリザメのエサについてです。

ぼくが行った、海の市のシャークミュージアムには、サメの歯と一緒に、そのサメが、食べているエサが書いていました。



左の写真は、ヨシキリザメの歯と食べているエサです。ヨシキリザメは魚類を食べているそうです。歯は、すごくとげとげしていました。

<2>ネズミザメのエサ!



ネズミザメは、サケ、ニシンなどの魚類を食べているそうです。サメの歯は、抜けても、折れても何度も生えてきます。サメの歯は、とがっているし何回も生えてくるので、すごいと思いました。

(3) サメの水揚げ量

サメは、全国で20000トンくらい水揚げされています。気仙沼港では、15000～18000トンくらい水揚げされていました。

震災後は、水揚げ量が減り5000トン～6000トン位に

なっているそうです。

(4) サメの利用

1 サメの利用の仕方（主にヨシキリザメ、モウカザメ）

サメの頭を落とす→ヒレを取る
→3枚におろす→肉と皮に分ける
ヒレの利用

その1

ヒレは65℃くらいで湯漬けしウロコを取る
→沖骨（軟骨）を取る→フカヒレ商品完成
フカヒレは、三角形みたいな形になっている
が、煮込むことにより熱で縮んで三日月みた
いな形になる。

その2

ここでは、ウロコを取り温度40℃以下で処理すると
軟骨（コンドロイチン）ヒレ（金糸）が温度変性せず
（コラーゲン）
良質のコラーゲン、コンドロイチンが摂取出来る。

(5) サメの加工した物について

ぼくが、前から知っていたサメを加工した物は、
フカヒレ、はんぺん、かまぼこ、竹輪などがあり
ました。

でも、まだまだサメを加工した物がありました。
海の市のシャークミュージアムに行ったらこん
な物がありました。



左の写真にあるのは、おろしがね、
ゴルフボールです。

ぼくは、サメからおろしがね、ゴル
フボールができるなんてすごくびっ
くりしました。

右の写真にあるのは、
海水パンツです。
なんとこれも、サメを
使っています。
サメから、こんな物が、
できるなんて頑丈そう
だと思いました。



シャークミュージアムにあった物ではありませんし、
写真ありませんが、こんなものもあります。
「ジャム」です。なんと「ジャム」もサメを使っ
ています。このジャムは、販売はしていません。この
ジャムは、ある人が自分で作っているからです。

今後の課題

「サメの水揚げ量」

気仙沼は、サメの水揚げ量がへっています。なぜ、サメの水揚げ量が減っているのかというと、このままサメをいっぱいにとっていくと、ぼくらが大人になったときにサメがいなくなってしまうから、資源を残すために水揚げ量減らしていたそうです。それでも「日本一」ってすごいと思いました。まえはヒレは高い、身は安いと思っていたのでヒレだけをとっていました。

そして、身はいらないと思って捨てていました。なので、身が無駄になりとりすぎたのでサメをとりすぎないようにしています。だから、サメが少ないのでヒレだけ売ってたら利益があまりでないので、身を使った商品売らなければならぬという課題があります。

研究のまとめ

ぼくは、この研究をしていて、サメを加工すれば、色々な物ができると思いました。ぼくが、前から知っていた物も合わせると加工するとできる物が八つもあります。ジャム、海水パンツ、おろしがね、ゴルフボール、など気仙沼で売ってほしいです。フカヒレ、はんぺんなどは、他の場所でも売ってほしいと思いました。