







信号の色は資源量を表します！

- 
ニホンウナギ
 Japanese eel
 赤信号：大事に食べよう
- 
サンマ
 Pacific saury
Cololabis saira
 黄信号：食べよう
- 
カツオ
 Skipjack tuna
Katsuwonus pelamis
 青信号：すすんで食べよう



ハッピーオーシャンズの
詳しい解説はHPから

環境水族館
アクアマリンふくしま
 福島県いわき市小名浜字辰巳町50 Tel. 0246-73-2525
www.aquamarine.or.jp

●公益財団法人ふくしま海洋科学館 理事長 古川 健 ●ふくしま海洋科学館 ●現示定 ●動物取扱責任者/平治 隆 ●登録番号/福島県18-保農第3号 ●登録年月日/平成18年11月30日 ●登録の有効期限の末日/令和8年11月29日




Happy Oceans

私たちは、さまざまな生物と水の惑星・地球を分かちあって暮らしています。ハッピーオーシャンズのサインはサカナの資源の安定性に青・黄・赤の信号を灯して消費者に発信します。水産資源の持続可能な利用は人類のテーマです。美味しいサカナを楽しみながら「共生・水の惑星・HAPPY OCEANS」を、私たちの合言葉にしませんか。

We are sharing the water planet with various creatures. HAPPY OCEANS turns on a signal of the blue, yellow, and red for the stability of the resources of the fish and sends the signals to the consumers. The sustainable use of ocean resource is a theme of the human. "Sharing the Water Planet" HAPPY OCEANS, for our password while enjoying a delicious fish?




マダイ
 Red seabream
Pagrus major
 天然・放流・養殖。日本各地の沿岸から沖合で増加傾向。秋～冬に味が良く、その姿から日本の祝い事に使われることが多い。


ニシン
 Pacific herring
Clupea pallasii
 天然・放流。主産地の北海道で激減したが、近年は回復し安定しており、国産の「数の子」もみられるようになった。



メバチ
 Bigeye tuna
Thunnus obesus
 天然。クロマグロと並ぶ重要な寿司ダネ。キハダと並んで世界的に広く分布し、国際的な管理も進んでいるため量的にも安定。


マサバ
 Chub mackerel
Scomber japonicus
 天然・養殖。ゴマサバと資源交代するが、近年は均衡状態に近づきつつある。旨味が強い大衆魚であるが、各地でブランド化も進んでいる。


クロダイ
 Black seabream
Acanthopagrus schlegelii
 天然・放流。人工的な港から浅い干潟、岩礁地帯や河口にも入り、各地で増加傾向。春に産卵し、産卵前の秋～冬に味が良い。


マアジ
 Japanese jack mackerel
Trachurus japonicus
 天然・養殖。資源量は増減するが安定している。水温上昇に伴い回遊性の黒アジ型が増え、定着性の黄アジ型は減少傾向。


キハダ
 Yellowfin tuna
Thunnus albacares
 天然。さっぱりした味で、主に西～南日本で好まれる。メバチと並んで世界的に広く分布し、適度に資源管理されており安定。


ゴマサバ
 Spotted mackerel
Scomber australasicus
 天然。マサバと資源交代し、このところ次第に均衡状態となりつつある。赤身で味が濃い鮮度落ちが早い。旬は夏～秋。


スズキ
 Japanese sea bass
Lateolabrax japonicus
 天然。人工的な港から岩礁地帯や河口域にも入り、各地で増加傾向。冬に産卵するので、回復した夏～秋に味が良い。


ブリ
 Yellowtail
Seriola quinqueradiata
 天然・養殖。養殖用の稚魚の漁獲が減少した結果、全国で増加傾向。近年の水温上昇により分布は北海道まで拡大し、主要漁場になりつつある。


ビンナガ
 Albacore
Thunnus alalunga
 天然。世界的に広く分布しているが、特に高緯度の脂が乗ったものが好まれる。他のマグロ類と混獲されることも多く、比較的安価。


タチウオ
 Largehead hairtail
Trichiurus lepturus
 天然。資源は増減しつつ各地に散在しており、低位ながらも安定している。肉質はほとんど周年変わらずおいしいため、高値傾向。


マイワシ
 Sardine
Sardinops melanostictus
 天然。数年～数十年周期で資源量は増加を繰り返す。食文化的にも稚魚から成魚まで、全て食用としているにもかかわらず、近年は回復傾向。



カンパチ
 Greater amberjack
Seriola dumerilii
 天然・養殖。身の保存性が高く、西日本での養殖が多い。天然魚は秋に旨くなり、漁獲は少ないが資源量は安定。



カツオ
 Skipjack tuna
Katsuwonus pelamis
 天然。世界に広く分布し、重要なダシ原料であるとともに、さっぱりした春群と脂の乗った秋群を賞味する国民的な魚種。



サンマ
 Pacific saury
Cololabis saira
 天然。北方系の代表的な大衆魚であったが、黒潮の勢力が強くなるに伴い漁場が遠方となり、他国漁船との競合が重なり過去最低の水揚げ量となる。


カタクチイワシ
 Japanese anchovy
Engraulis japonicus
 天然。地域資源も多く周期的に増減を繰り返す。稚魚（シラス）から成魚まで全て食用とするが、多回産卵するので資源量は安定。


クロマグロ
 Pacific bluefin tuna
Thunnus orientalis
 天然・養殖。寿司ダネの重要魚種。漁獲規制により小型魚が増え、他の水産物への食害が懸念される。規制の見直しが必要。


サワラ
 Japanese spanish mackerel
Scomberomorus niphonius
 天然・放流。加熱しても身が硬くならないので、惣菜魚として優良。水温の上昇により、分布は青森まで拡大し、周年漁獲される魚となった。


メカジキ
 Swordfish
Xiphias gladius
 天然。近年は増加傾向にあり、従来の惣菜としてだけでなく、刺身用としても需要が増えつつある。



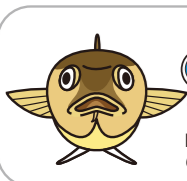
マカジキ
Striped marlin
Kajikia audax

天然。カジキ類の中でも特に味が良く、脂の乗ったオレンジ色の肉質は刺身用として希少。近年急速に減少している。



サケ
Chum salmon
Oncorhynchus keta

天然・放流。稚魚の河川放流により回帰する資源が保たれていたが、水温の上昇により群れが北上した為、漁獲は減少傾向。



マダラ
Pacific cod
Gadus macrocephalus

天然。冬の鍋の具材として卵巣や精巣を合わせて賞味するが、肉が旨いのは産卵回復後の夏。資源量は安定・横ばい傾向。



スケトウダラ
Alaska pollock
Gadus chalcogrammus

天然。資源管理されているが、すり身原料として大量に漁獲された結果、資源量は減少。卵巣は「タラコ」として需要が根強く、輸入も増えている。



ホッケ
Okhotsk atka mackerel
Pleurogrammus azonus

天然。干物原料として大量漁獲され資源量は激減、小型化したため、現在は輸入に依存している。資源管理の徹底が今後の課題。



アイナメ
Green ling
Hexagrammos otakii

天然。資源量が多くないことに加え産卵場の破壊や温暖化により西日本では減っている。東北から北海道にかけての漁獲が多い。



キチジ
Broadbanded thornyhead
Sebastes macrochir

天然。北方随一の高級魚。北海道では減少しているが、東北では増加傾向。適切な資源管理により維持が可能。



アカムツ
Rosy seabass
Doederleinia berycoides

天然。キチジと並んで脂の乗りが良く、肉汁の旨味豊富。成長が遅く資源量も少ないため、大切に食べるべき高級魚。



メバル
(シロメバル)
Japanese rockfish
Sebastes inermis

天然・放流。沿岸のメバルは稚魚期の生息環境の破壊によって減少。沖合のウスメバル資源量は安定しているが管理が必要。



カサゴ
Marbled rockfish
Sebastes marmoratus

天然・放流。資源は低位安定しているが、定着性の強い魚なので、一カ所で集中的に獲らないよう注意が大切。



ヒラメ
Bastard halibut
Paralichthys olivaceus

天然・放流・養殖。放流も多く資源量は安定。冬とされているが、産卵後の夏は大型ではなく小型の味が良い。




マコガレイ
Marbled sole
Pleuronectes yokohamae

天然・放流。生息環境の破壊により減少しているが関東以北では少ないながらも安定。江戸前寿司の夏の魚として重要。



ヤナギムシガレイ
Willow flounder
Tanakius kitaharai

天然。底曳き網の資源管理の取組により資源量回復。小型のカレイではあるが、高級干物の原料として価格は安定。



マゴチ
Bartail flathead
Platycephalus sp.

天然。年変動が大きく漁獲量は少ないが需要と合っており、低位安定。鮮度が良いと肉に弾力があり、夏の寿司ダネとして貴重。




ハウボウ
Bluefin searobin
Cheilodichthys spinosus

天然。漁獲量は少ないが、味の良い白身なので、秋から冬にかけて鮮度が良いものは高値となる。



ニホンウナギ
Japanese eel
Anguilla japonica

天然・養殖。2019年の稚ウナギ漁は急増したものの、潮流次第で今後はわからない。そもそも大切に食べるべき資源である。



マアナゴ
Conger eel
Conger myriaster

天然。主産地である瀬戸内海・三河湾・東京湾では少しているが、長崎県から日本海西部、宮城県など東北～北海道では安定。



カワハギ
Thread-sail filefish
Stephanolepis cirrhifer

天然・養殖。資源状態は地域的にはらつきが見られるが、需要も地域的に異なるため、無駄のない管理と活用が大切。



トラフグ
Japanese pufferfish
Takifugu rubripes

天然・放流・養殖。水温上昇に伴い分布が北上しつつある。現在、秋田が産卵場の北限。流通は養殖が主体となっている高級魚。



マルアオメエソ
(メヒカリ)
Bigeyed greeneye
Chlorophthalmus borealis

天然。大陸棚を中心とする深海に、生息している。かつて低利用種であったが、最近はその旨さが知られつつある。いわき市の魚。



チゴダラ
(ドンコ)
Brown hakeling
Physiculus maximowiczii

天然。北日本の沿岸から深海まで広く分布する白身の底魚。低利用種であったが昨今需要が高まり資源量は減少傾向。



ウミタナゴ
Temminck's surf perch
Ditrema temmincki temmincki

天然。沿岸の藻場や岸壁に見られる身近な魚。卵ではなく子を産むので増えやすいが、水温上昇などの環境変化に伴い減少傾向。



コノシロ
Gizzard shad
Konosirus punctatus

天然。幼魚はコハダと呼ばれる寿司ダネの重要種だが、骨が多いため大型になると狙って獲ることが少ないので増えている。



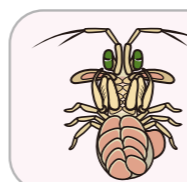
クルマエビ
Japanese tiger prawn
Marsupenaeus japonicus

天然・放流・養殖。生息環境の破壊により天然の漁獲量は少ないが、養殖が主体となり流通する高級エビ。




ホッコクアカエビ
Pacific pink shrimp
Pandalus eous

天然。多獲性の深海エビで、アマエビの名で有名。鮮度が落ちやすいが甘味が強い。各地で資源管理に成功しており漁獲量は安定。




シャコ
Mantis shrimp
Oratosquilla oratoria

天然。瀬戸内海および東京湾では減少、東北、北海道南部では中位安定。幼生の浮遊生活期の生死が資源量に反映する。



ズワイガニ
Snow crab
Chionoecetes opilio

天然。日本海から北海道にかけて中位減少。資源管理の歴史は長く、効果的な規制がなされているが今後の動向に注意。



ベニズワイガニ
Red snow crab
Chionoecetes japonicus

天然。需要を考慮しながら資源管理をおこなった結果、資源量は安定。ズワイガニに比べて安価で味も良く、加工原料としても需要が多い。



ケガニ
Horsehair crab
Erimacrus isenbeckii

天然。夏に味が良くなるカニ。資源管理はしているにもかかわらず、全般的に漁獲は減っており価格が高騰傾向。



アサリ
Japanese short-neck clam
Ruditapes philippinarum

天然・放流・養殖。春と秋に産卵するが、水温さえ合えば多回産卵もする。環境の整備次第で資源量の増加も期待される。



ハマグリ
Common orient clam
Meretrix lusoria

天然・放流。内海性のハマグリと外洋性のチョウセンハマグリがあり、海底環境が保全されていれば資源量は安定する見通し。




ホタテガイ
Common scallop
Patinopecten yessoensis

天然・放流・養殖。増養殖の歴史は古く、漁場の造成も進んでいる。資源量は安定しているが、過剰生産に注意が必要。




ヤマトシジミ
Japanese corbicula
Corbicula japonica

天然。青森の十三湖や島根県の宍道湖など汽水域で多産するダシの強い貝であるが、塩分濃度の変化に弱く、近年減少傾向。




スルメイカ
Japanese flying squid
Todarodes pacificus

天然。秋群は中位、冬群は低位でいずれも減少し、まとまった漁獲が少ない。保護されて増えたマグロによる食害や環境変化、他国漁船との競合も懸念される。



ヤリイカ
Spear squid
Heterololigo bleekeri

天然。春に沿岸から沖合の岩礁に産卵し、冬に味が良くなるイカ。水温の変化に弱い、今のところ順調に獲れている。




アオリイカ
Bigfin reef squid
Sepioteuthis lessoniana

天然。春に沿岸の藻場に集まり産卵するので、環境が破壊されなければ資源量は安定。南方種なので水温上昇にも強く増加傾向。



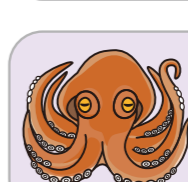
コウイカ
Golden cuttlefish
Sepia (Platysepia) esculenta

天然。春に沿岸に集まり産卵するが、藻場だけでなく、さまざまな構造物にも卵を産むため、環境さえ良ければ資源量は安定する。




マダコ
Common octopus
Octopus vulgaris

天然。東北から九州にかけて広く分布するが、水温上昇や塩分濃度の変化に資源量が変動。需要はるが減少傾向。



ミズダコ
Pacific giant octopus
Enteroctopus dofeinii

天然。最も大型になる北方系のタコ。成長が早く繁殖力も強いので、北日本を中心とする冷水系の重要種。



ウニ
Purple sea urchin
Anthocardia crassispina

天然・放流。雑食性であるが海藻を主に食べるため、藻場の減少が資源に大きく影響。今後は蓄養も増える見込み。