

成分分析結果から考察される三河湾の豊かさ

国立大学法人三重大学 准教授 柴田敏行

蒲郡市で水揚げされる水産物の成分分析結果を見てみると、魚種ごとの特徴が表れ、全体的に n-3 系高度不飽和脂肪酸の DHA と EPA に関する数値が平均的に高い。

DHA と EPA は基本的に魚介類では生合成出来ない。油糧微生物のラビリンチュラ^{*}や植物性プランクトンは、DHA や EPA を作ることが出来るため、食物連鎖による生物濃縮の過程で、それらが魚介類に蓄積されると学術的に考えられている。

三河湾は、渥美半島と知多半島に囲まれた内湾で、湾口が狭く外海との海水交換が少ない。水深 10 m 以内の海域が多くを占めており（平均水深は約 9 m）、太陽の光が海底まで届くため植物性のプランクトンが育ちやすい。さらに、豊川、矢作川、境川などの河川から豊富な栄養塩も流入する。このような三河湾の恵まれた自然環境は、大小様々な水生生物の生息に適しており、昔から魚介類の豊富な全国有数の優れた漁場として利用されてきた。

これらを総合的に考察すると、三河湾やその沖の海域で育った魚に DHA や EPA が多い理由として、①三河湾に一次生産者であるラビリンチュラや植物性プランクトンが豊富に存在していること、②それらを捕食する動物性プランクトンやアキアミが三河湾には豊富に生息していること（三河湾は、アキアミの有数な産地である）、ことが主因として考えられる。植物性プランクトン、動物性プランクトンやアキアミを介した食物連鎖を経て、魚介類が DHA や EPA を多く含むようになったと予想出来る。

また、漁場と水揚げ地である漁港の距離が近いことも、魚介類の鮮度とうま味に特徴のある結果をもたらしていると考えられる。

※) ラビリンチュラは DHA や EPA 等の高度不飽和脂肪酸を生産し、それを体内に蓄積することが知られている海洋性の真核性微生物