



# ぐるくまー

(グルクマ)  
～生活史の研究～

## ① 方言が名前に！？

スーパーや鮮魚店でよく見かけるマサバやゴマサバは、一般に“鯖(さば)”と呼ばれ親しまれていますが、みなさんは、沖縄にもサバの仲間が生息しているのを知っていますか？

沖縄では、「グルクマ」という鯖が生息しています。名前(和名)の由来は、沖縄での呼び名ですが、一般には“ぐるくま”ではなく“ぐるくまー”と語尾を伸ばした呼び名で親しまれています。



口を大きく開けて群泳するグルクマ

本種は最大で約40cmに達し、大きな口を開けて群れで泳ぐことが有名です。この写真のように、海水中の動物プランクトンや甲殻類の幼生などを、効率良く摂餌できるよう鰓には、鰓耙(さいは)と呼ばれる器官が発達しています。

## ② 調理法や加工が鍵！

スーパーではほとんど流通しないぐるくまーですが、釣った個体を食べて、その美味しさを知っている方も多いのではないのでしょうか？ 漁獲量の多い東南アジアやインド洋の地域では、フィッシュカレーや魚肉ソーセージとして利用されているようです。

一般に、青魚である鯖は、鮮度落ちがはやいのが特徴ですが、ぐるくまーも例外ではありません。調理法としては、中小型魚は塩焼きやから揚げに向いており、大型魚は刺身のほか、本土の鯖を酢で食べるように、軽く塩を振り、酢するといっそうおいしくなるので、おススメです。

一方、本種は定置網等でまとまって漁獲されるため、県内の市場では雑魚として安価で取り扱われることが多く、その加工が課題となっています。近年では、これらの問題を解決すべく、活魚としての出荷や干物等の加工利用の取り組みが始まっています。



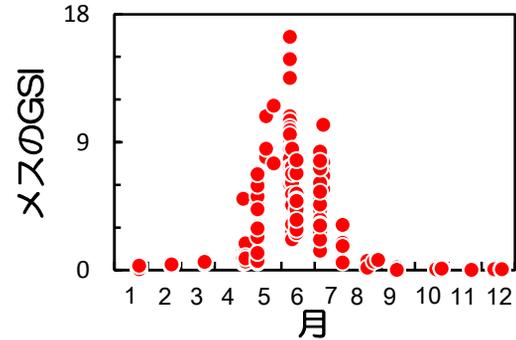
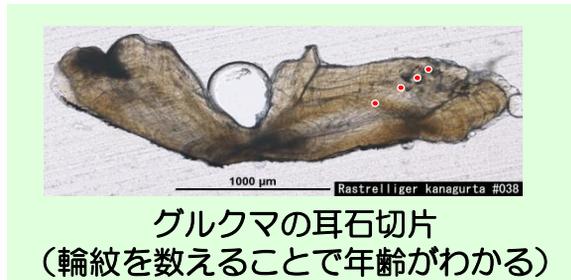
蓄養される活グルクマ



グルクマ干物の試作品

### ③ 生態

**成長**：頭部にある耳石や市場で体長を調べることで、成長や寿命を知ることができます。グルクマは、1歳で25cm、2歳で30cmに達しました。以降、成長は緩やかとなりました。観察された最高齢は11歳でした。

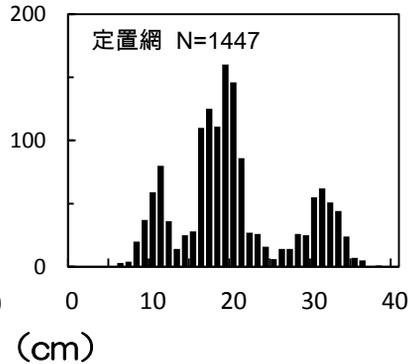
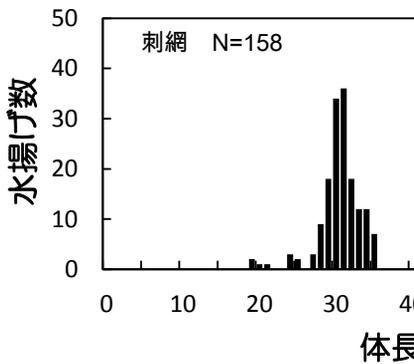
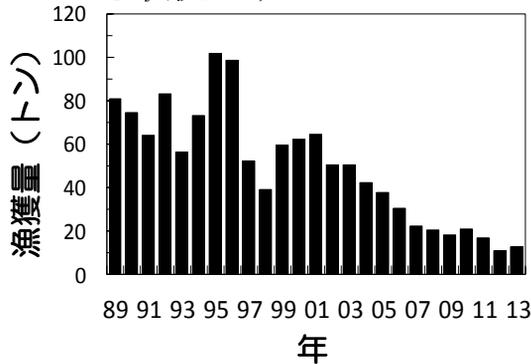


**産卵期**：グルクマの生殖腺を詳しく調べた結果、4～8月に発達した生殖腺をもつ個体が出現しました。また沿岸域では、5～8月にグルクマ仔稚魚の出現が確認されました。体重に占める生殖腺重量の割合（GSI）と仔稚魚の出現のピークは、ともに6月でした。よって、産卵期は6月を盛期とする4～8月であることがわかりました。

**成熟サイズ**：沖縄海域での正確な成熟サイズは不明ですが、少なくとも25cm以上では、成熟しているようです。海外（インド海域）の報告によれば、22cm以上で成熟するようです。

### ④ “ぐるくまー”の漁業と資源の現状

沖縄県におけるグルクマの漁獲量は、1995年に最高値の102トンに達しました。以降、漁獲量は減少傾向を示し、近年の5カ年は、盛期の約5分の1以下で推移している状況です。



このような状況の中、県内の水揚げ状況を見てみると、グルクマは主に定置網と刺網により漁獲されていました。特に、定置網では22cm未満の小型個体を多獲しており、これらが漁獲物の約7割を占めていました。本種は成長が早く、22cm以上で産卵可能であること、小型個体の単価も安いことを踏まえると、小型個体は、将来の漁獲ために獲り残しておくことが望ましいと言えます。一方、グルクマのように動物プランクトン等を濾しとって食べる魚にとって、赤土等の粒子は、鰓を傷つける脅威となる可能性があります。

今後も美味しいぐるくまーを食べ続けていくためにも、私たちは本種の生態を理解した上で、適正な漁獲と沿岸環境の保全に努めていく必要があります。

### ⑤ 参考資料・文献

- ・上原匡人・本永文彦・立原一憲・太田 格・海老沢明彦（2015）沖縄島周辺海域におけるグルクマの生物学的特性。沖縄県水産海洋技術センター事業報告書 75：49-52
- ・Rao V.R.(1967) Spawning behavior and fecundity of the Indian mackerel, *Rastrelliger kanagurta* (Cuvier), at Mangalore. Indian Journal of Fisheries 14: 171-186.