

特定外来生物

緊急対策外来種

重点対策外来種

ブルーギル・オオクチバス

(通称 ブラックバス)

学名 *Lepomis macrochirus*
Micropterus salmoides



ブルーギル



オオクチバス



オオクチバスの稚魚

原産地は北米大陸東部で、湖や池といった止水域や流れのごく緩やかな河川に生息します。身を隠すのに適し水流を遮ってくれるような障害物がある場所や、複雑な水中地形の場所を特に好み、そのような環境では多くの個体が密集します。

水生昆虫、甲殻類、貝類、小魚・魚卵、昆虫、ミミズなど様々な小動物を捕食します。ブルーギルは 20cm 程度、オオクチバスは 50cm 程度に成長することから、オオクチバスの方が生態系の上位に位置すると考えられがちですが、ブルーギルの大型個体はオオクチバスの巣を襲い、親魚の隙を突いて卵や仔魚を捕食することもあります。このため、両者が放流され、小魚やエビなどの餌資源が枯渇すると、最終的にはブルーギルだけが生き残ります。

両者とも、初夏にオスは縄張りとし、浅いすり鉢状の巣を作り、メスを呼び込んで産卵させます。産卵および受精が終わった後もオスは巣に残り、卵に新鮮な水を送ったり、ゴミを取り除いたり、卵を狙う他の動物を追い払ったりして卵を守り、仔魚が孵化した後もしばらくは仔魚の保護を行います。

ブルーギルは 1960 年に静岡県一碧湖に、オオクチバスは 1925 年に神奈川県芦ノ湖に放流されました。当時は環境への影響が大きいとして他への持ち出しを禁止し厳しく管理されていましたが、1970 年代に釣りブームが訪れると遊漁用として各地に密放流され、今では国内全域に生息しています。現在は特定外来生物に指定されているため、放流は違法行為にあたります。

影響

三浦半島に元々生息していた大型の淡水肉食魚にはナマズがいます。ナマズは潜伏型の捕食者で、口の前を通過する小魚やエビ等を補食します。一方ブルーギルやオオクチバスは、遊泳追尾しながら補食するタイプの肉食魚で、このような捕食者に対し在来の水生生物は対応できていません。実際にブルーギルやブラックバスが放流されたためにモツゴやスジエビが壊滅状態になった三浦半島のため池は多く、逗子の名越溜池や久木大池、横須賀の若芽堰や虫山池が顕著です。

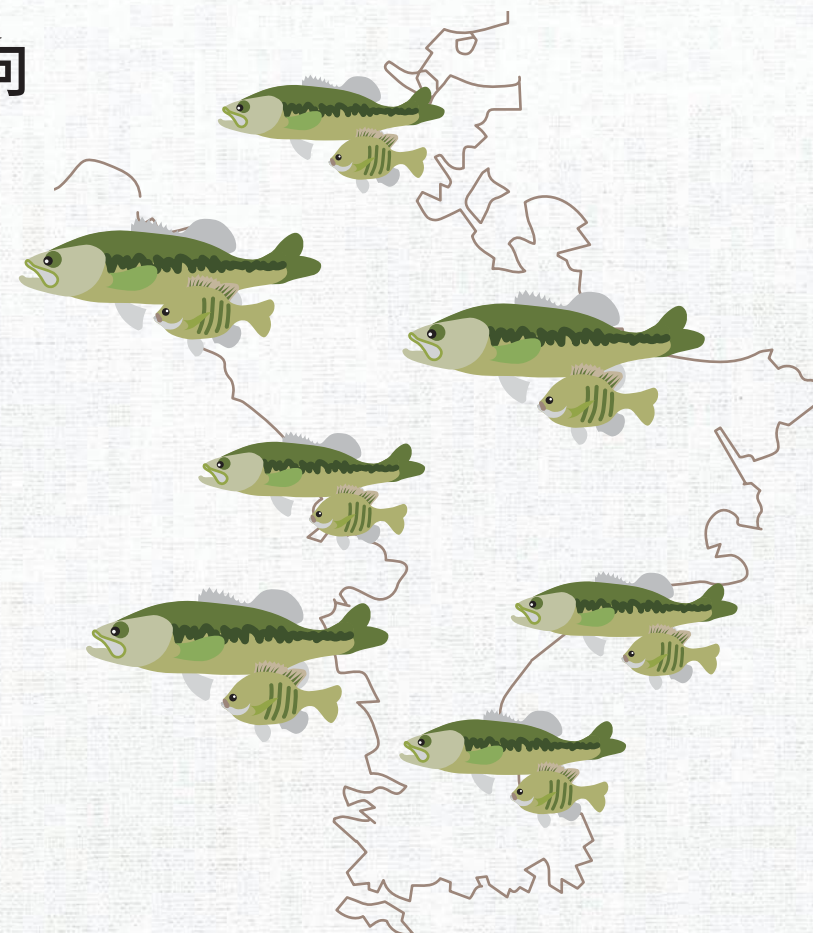
肉食魚は餌資源が枯渇すると、同種内の幼魚を共食いする形で個体群を維持しようとしますが、より多くの食料を必要とする大型の個体は維持できなくなるため、最終的には 15 センチ前後のブルーギルやオオクチバスだけが低密度に生息する水域になります。ただしオオクチバスは 15 センチでは繁殖することができない一方で、ブルーギルは 15 センチでも繁殖能力を有するので、最終的には小型のブルーギルしかいない水辺になることがあります。



大きな卵巣を持ったメス

三浦半島での分布傾向

公園の池や農業用水地に生息しています。平作川でも繁殖が確認されています。現在の生息地は遊漁を目的とした密放流によるものであるため、釣りができる環境の池であればどこでもみられますが、釣りが憚られるような住宅街の池や人が近づくことができない山奥の池には放流されていません。



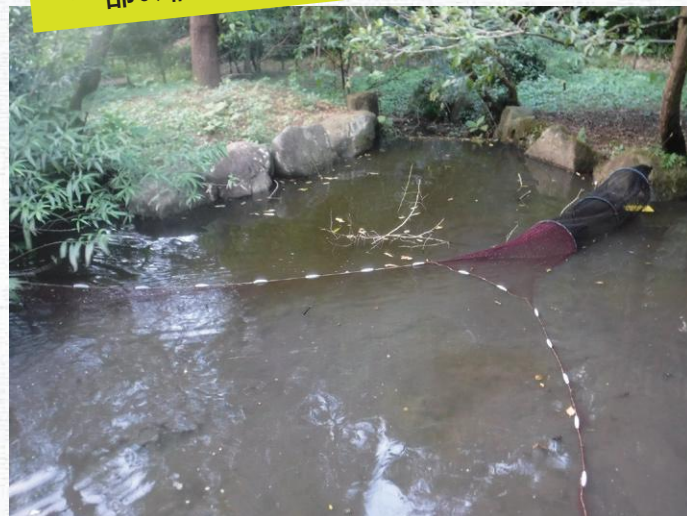
駆除の方法

遊泳能力が高く警戒心も強いいため、たも網での採集は非常に困難です。また、学習能力も高く、定置網や釣りで何個体が採集されると他の個体が学習し、同じ方法では採集できなくなります。

池の水を抜いて駆除をするしかなく、大がかりな作業になります。一方で酸欠に弱いいため、夏に水深が浅く水温が高くなると死滅します。池の水を抜く際は池底にヒビが入るほど干し上げる必要はなく、水深1センチ程度残っていても駆除の効果があります。

定置網での採集は

一部の個体しか掛からない。。



水抜きで採集したオオクチバス



水抜きで採集したブルーギル

水抜きが効果的。



水抜きのようす

注意

特定外来生物に指定されており、生きた状態での運搬や飼育、放流が禁止されています。駆除の際は、現地で殺処分してから持ち出すか、その場に埋設する等の対策が必要です。公園のビジターセンター等で展示のために飼育する際にも環境省の許可が必要です。

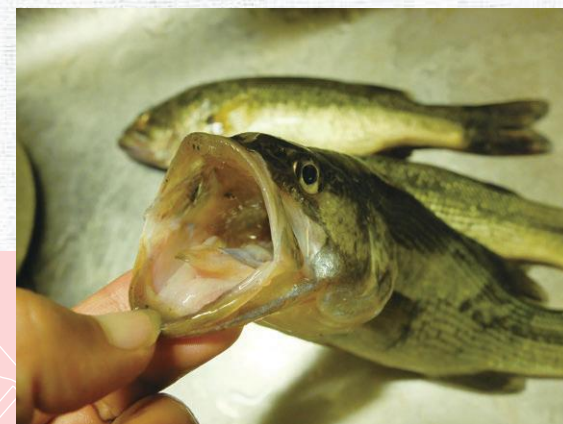
注意

生きた状態での

運搬・飼育
放流など
禁止！

活用方法

スズキの仲間であるため、白身で味が良く、フライやムニエルにして食べることができます。

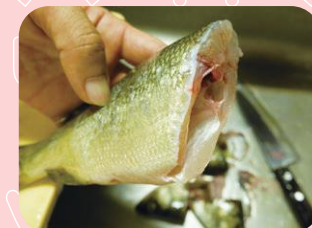


10 オオクチバスのムニエル



作り方

- ウロコを取り、頭をおとし、内臓を取る。
- 3枚におろしてから、皮を剥がす。
- (臭みがなくなります)
- 塩コショウをして、
- 小麦粉をまぶし、
- 多めの油で火を入れます。



鶏肉のような弾力のある歯応え、上品でたんばくな味なので、どんな料理にも合いそうです。