る

2024年 創立 75 周年

く知られています。 ったことがあり、 た。県内河

冷水病の研究は201

4年に

多い年は2千匹ほど解剖

出ています。感染した琵琶湖産菌が原因の感染症「冷水病」が高知が全国に誇るアユも、細

のアユが全国で放流され

9

90年代には高知でも広がっ

川で大量死につなが

釣り人にもよ

研究では、県内河川やうに悩まされています。 ります。それは魚も同じで、 の病原体が原因で感染症にかか 趣です。 高知でも全国と同じよ や海の中で感染症を発症しま 川や海での

が発症する「魚病」。漁が始まっ 減への取り組みを聞いた。

農林海洋科学部

高知大学農林海洋科学部の今 城雅之准教授(46)が研究するの は、ウイルスや細菌が原因で魚 たばかりのアユに加え、養殖魚 にも被害をもたらすやっかいな 存在だ。感染の仕組みや被害軽

魚病被害なく



魚の町医者」冷水病解析

染サイクルも見えてきました。

ます。その中で、

冷水病の感

は5月ごろのアユ漁のシーズー般的に冷水病が問題になるの



冷水病にかかったアユ

ことが私の研究者としての使命 多様なフィー 魚病の被害をなくす

場と近い高知大学はそれに最適 報の更新をしていかないといけ大変ですが、やはり蓄積と、情 深い。にもかかわらず陸上の動日本は昔から魚との関わりが な環境です。これからも地域に 病に関するデータを集めるのは 物と比べると、魚の病気の対策 にはまだまだ改善の余地があり 病原体は常に変化する。 新型コロナで学んだよう ルドがあり、

調査でよ11・ 集まりやすいんです。とこう、 集まりやすいんです。とこう、 産卵場に集まる多くのアユか ら、大量の菌が見つかりました。

死後にばらまかれた菌は、 人知れず感染が広がっていた。 末にふ化した稚アユが沿岸で過 間も残り続ける疑い 春ごろ川を遡上する際に がある。 冬の

られるかもしれない。今後、対を減らせば、翌年の感染を抑えり、遡上までの間に産卵場の菌 究と調査に力を入れています す。ワクチンが2000年に開腸管で爆発的に増えて発症しま これは魚の腸内細菌の一種が、 策の一つとして提案できると期 というのが私の説です。 ■発生タイミング予測 特に連鎖球菌症の研 再び感染する一 つま とが知られていて、 た養殖魚での被害を抑えるため れる可能性もある。資金を投じ です。

数百個の虫が生まれ、 その後は体から離れて海底に落 魚体に寄生して数日で成熟し、 も養殖魚の大敵です。 にも調査を続ける必要がありま に取り付くことで殺してしま また原虫が引き起こす白点病 ただ、この虫は遊泳力が低 卵になります。 いけすの移動が効果的。 卵一つから この虫は



-タに基づく魚病対策が必要」と話す今城雅之准教授

ただ、 薬に耐性を持つこ

研究室で培養された連鎖球菌。養殖魚の大敵だ(物部キャンパス)

こだわりのとんこつ人気

自然の中 生き物と出合い 《絕 替活動中於》

かめイズム

物部川を泳ぐ若アユ(香美市 土佐山田町=2020年5月)

私たち「かめイズム」は芸西村 の琴ケ浜を中心にウミガメの産 卵上陸調査や研究活動を行って います。

ウミガメの産卵は5~8月 で、親亀は約100個、ピンポン球 大の卵を産みます。私が代表を していた昨年は、7、8回の上 陸、2匹の産卵を確認。卵を数 え、奇形の数などを記録しまし た。波がかぶる場所に産卵して ョウチョウウオなどの展示に子 合うことができ、実りある日々 いると、安全な場所に移植して います。

ウミガメとプラごみをテーマ 館を企画し、ハリセンボンやチ ることでさまざまな生き物と出 4年)



どもたちが目を輝かせてくれるを過ごしています。 のがうれしかったです。

に、小学校で環境保全の出前授 に同行させてもらったことも。 て、ぜひご覧ください。 業も実施。大学祭ではミニ水族 自然豊かな高知で自由に活動す

組みを考案しました。

グを予測し、

業者へ知らせる仕

こで海水を調べて発生タイミン

につなげています。

ツイッターで活動を発信して このほか、室戸沖の深海魚漁 いるので「かめイズム」で検索し

(松本涼楓=農林海洋科学部

新型が生ま



4 しスポット 摩人

-番人気のとんこつラーメンをアピールする 長崎幸広さん(高知市朝倉本町2丁目)

朝倉キャンパスを南に歩くと、住宅街の中に 突然、ラーメン店ののぼりが現れます。朝倉横町 に店を出していた長崎幸広さん(47)が、3年半 前に建てた新居に移転開業。こだわりの詰まっ

たお店で、多くの学生が通っています。 みそ、背脂たっぷりのこってりしょうゆ、豆乳 ごまなどラーメン8種を提供。一番人気はスー プに豚の大腿骨を使った「とんこつラーメン」 (800円)です。

長崎さんが500回以上の試作を重ね、「毎日食 べられて、飽きの来ない味」を生み出しました。 スープは濃厚ですが、後味すっきり。自家製の高 菜や紅しょうが、にんにくは無料です。有料トッ ピングのおすすめは、唐辛子入りのたれを絡め た「辛もやし」(120円)。私好みの、味変、になり、 さっぱり食べられます。

高知市朝倉本町2丁目2の11、午前11時~午 後2時45分と午後6時~9時半(ラストオーダ ーは30分前)、日曜定休、電話090・6286・8456。

(森本倫=教育学部3年)

◆第4土曜日掲載

高知大学 × 高知新聞 共同編集

(第3種郵便物認可)

養殖業者さんに原因や対処法を られたデータを解析 水の中の病原体を探します。得ロナと同じようにPCR検査で ■年200匹解剖

今城雅之准教授

ウイルスや細菌など