

各 位

2024年7月12日

株式会社 山と溪谷社

<https://www.yamakei.co.jp/>

日本のウナギ属魚類書籍の決定版!!
『日本のウナギ 生態・文化・保全と図鑑』発売

インプレスグループで山岳・自然分野のメディア事業を手がける株式会社山と溪谷社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：二宮宏文）は、土用丑の日を直前に控えた2024年7月19日に『日本のウナギ 生態・文化・保全と図鑑』を刊行いたします。



近年減少が騒がれ、注目されるウナギ。そして、古来から日本人と関係が深い「ウナギ」を、図鑑や生態、文化や保全などのさまざまな面を、多様な写真と最新の知見や研究結果から取りあげる、日本のウナギ属魚類書籍の決定版です。

写真には、水中写真に定評のある内山りゅう氏の水中からのダイナミックなカットや見たこともないカットを贅沢に使用。使用写真の中には本邦初公開となる貴重な写真も含まれます。

前半部は、ウナギとはどのような魚なのか？ といった解説や、近年日本ではじめてシラスウナギが見つかったウグマウナギを含めた日本に生息するウナギの図鑑を、魚類生態学の専門家である脇谷先生が担当します。

後半部では、保全生態学の専門家である海部先生による最新の知見や研究成果とともに、川や河口域でのウナギの生態をビジュアルで解説する第3章、縄文～江戸～現在まで続くウナギ文化や捕えるための漁法、そして蒲焼や鰻丼を含めたさまざまなウナギの食に関する第4章、さらに現在減少が騒がれるニホンウナギの保全に重要な日本の河川・自然環境を考える第5章と続きます。

ウナギ科の系統と分類

ウナギ科の系統と分類に関する図表と説明文。図表にはウナギ科の系統樹と、ウナギ科の分類に関する写真が示されています。説明文には、ウナギ科の系統と分類に関する最新の知見に基づき解説がなされています。

ウナギ科の系統と分類に関する最新の知見に基づき解説がなされています。ウナギ科の系統と分類に関する最新の知見に基づき解説がなされています。

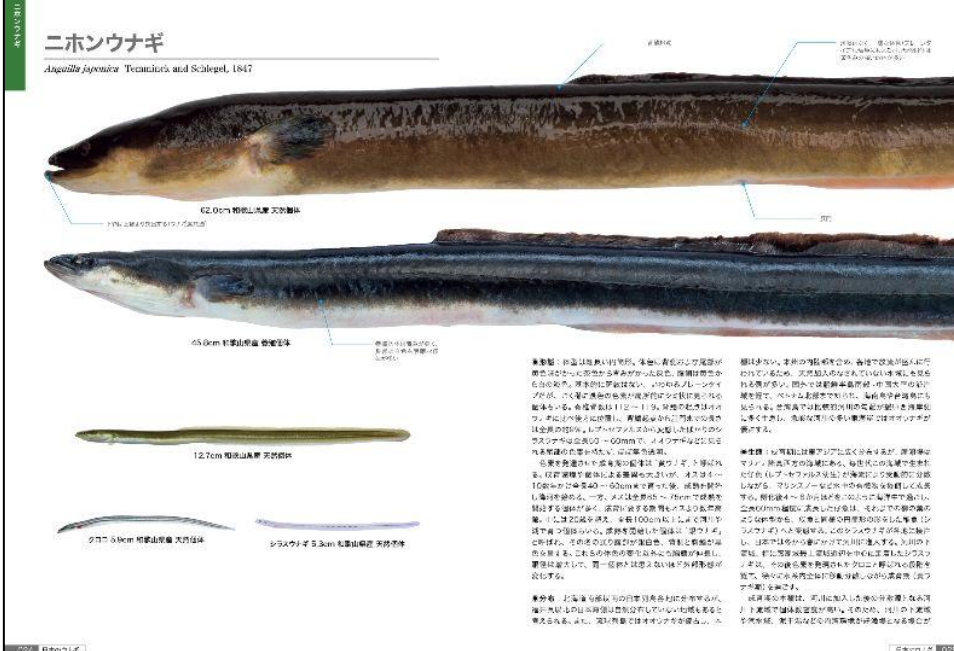
【第1章】ウナギという魚

ウナギとはどのような魚なのか？

分類学的な立ち位置から見たウナギや特殊な稚魚期をもつこと、世界に生息するウナギ、ウナギの形態などを最新の知見に基づき解説します。

二ホンウナギ

Anguilla japonica Temminck et Schlegel, 1847



62.0cm 相模山魚類 天狗巻体

65.6cm 相模山魚類 巻留定体

12.7cm 相模山魚類 天狗巻体

27.7cm 相模山魚類 天狗巻体

37.8cm 相模山魚類 天狗巻体

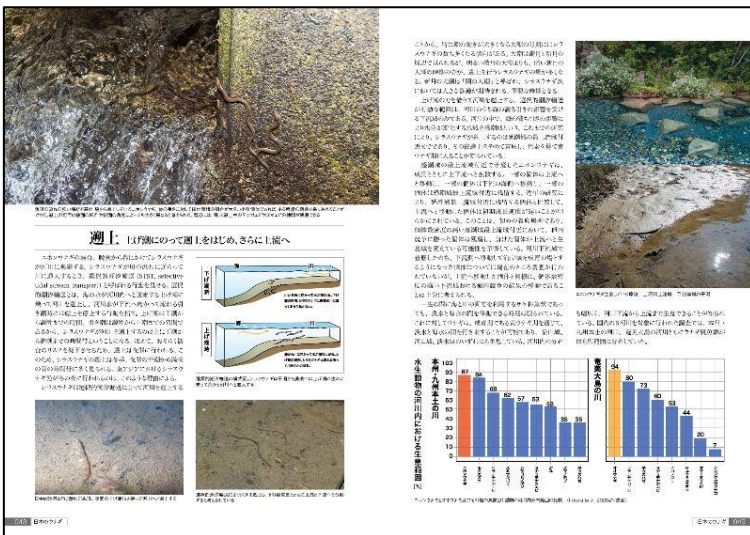
尾鰭は、本種の特徴的な形態で、背鰭と腹鰭が融合して形成されている。また、尾鰭は、尾鰭軟骨によって支えられている。尾鰭は、尾鰭軟骨によって支えられている。尾鰭は、尾鰭軟骨によって支えられている。

尾鰭は、本種の特徴的な形態で、背鰭と腹鰭が融合して形成されている。また、尾鰭は、尾鰭軟骨によって支えられている。尾鰭は、尾鰭軟骨によって支えられている。

【第2章】日本のウナギ

日本で見ることのできる4種のウナギの形態や分布、生態などの情報を図鑑形式で1種ずつ詳しく解説。

2021年に日本での自然分布が記録されたウグマウナギも、日本で初めて図鑑として掲載しています。



【第3章】日本のウナギの一生

ニホンウナギについて、シラスウナギとして日本沿岸にたどり着き、そこから遡上して生活し、成熟して産卵のために日本を離れるまでの生活を、内山氏のダイナミックな写真で展開。
 身近な河川でも生活しているものの、意外と知られていないウナギの生活を垣間見ることができます。
 また、ニホンウナギと比較するとまだ謎の多いオオウナギの生態を追います。

日本人とウナギの歴史

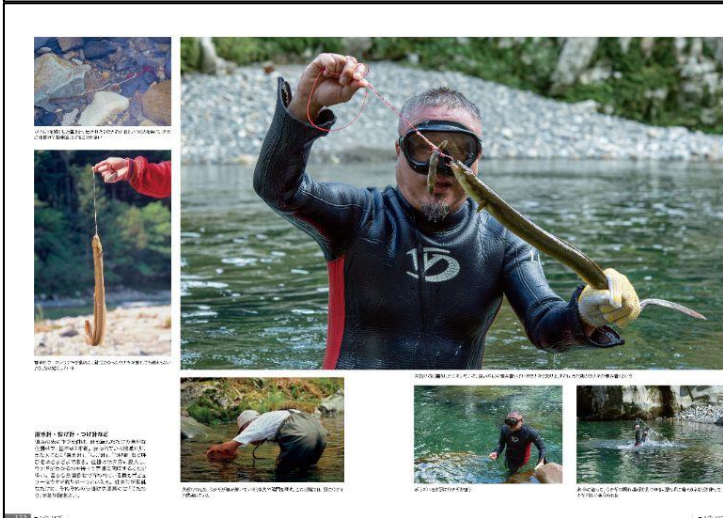
日本列島に生息するウナギの歴史は、日本人とウナギの歴史を語る上で欠かせない。縄文時代の貝塚から出土している骨により、当時からすでに利用されていたことがわかるウナギ。縄文時代から現在まで続く日本人とウナギの関係をたどります。

縄文・弥生時代 出土する骨から知る当時のウナギ事情

縄文時代の貝塚から出土している骨により、当時からすでに利用されていたことがわかるウナギ。縄文時代から現在まで続く日本人とウナギの関係をたどります。

縄文時代の貝塚から出土している骨により、当時からすでに利用されていたことがわかるウナギ。縄文時代から現在まで続く日本人とウナギの関係をたどります。

縄文時代の貝塚から出土している骨により、当時からすでに利用されていたことがわかるウナギ。縄文時代から現在まで続く日本人とウナギの関係をたどります。



世界のウナギ料理

世界のウナギ料理は、地域ごとに異なる特徴を持っています。日本では蒲焼や鰻丼が代表的ですが、海外でも様々な調理法が考案されています。



【第4章】日本人とウナギ

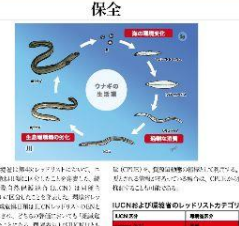
縄文時代の貝塚から出ている骨により、当時からすでに利用されていたことがわかるウナギ。縄文時代から現在まで続く日本人とウナギの関係をたどります。

- 縄文時代～江戸時代～現在までのウナギと日本人の関係
- ウナギの養殖や現代まで残る信仰
- 歴史から読み解くウナギ分布の変化
- さまざまな方法で行われているウナギの漁獲方法
- 蒲焼や鰻丼の歴史、多様な日本や海外のうなぎ料理、美味しいウナギの特徴など、ウナギの食文化

日本人とウナギの未来

日本のウナギは、分布する地域が狭く、1月10日以前に産卵する。産卵の時期が短く、産卵の時期に集中している。エニシカやウナギの産卵期は、産卵の時期が短く、産卵の時期に集中している。また、産卵期が短く、産卵の時期に集中している。また、産卵期が短く、産卵の時期に集中している。

保全



ウナギの生活史は、産卵、孵化、幼魚、成魚の各段階を経て、最終的に成魚として成長します。産卵の時期は1月10日以前に集中しており、産卵の時期が短く、産卵の時期に集中している。また、産卵期が短く、産卵の時期に集中している。

日本のウナギ産出量の減少傾向と今後の展望

国産ウナギ産出量 (トン)	輸入ウナギ産出量 (トン)
2000	1000
2005	1500
2010	2000
2015	2500
2020	3000

日本のウナギ産出量は、2000年から2020年までの間に、約2000トンから3000トンへと増加しています。一方、輸入ウナギ産出量は、約1000トンから2500トンへと増加しています。これは、日本のウナギ産出量の減少傾向を示しています。

日本の消費が世界に与える影響


日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。

日本の消費が世界に与える影響



日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。

日本の消費が世界に与える影響



日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。日本の消費は、世界に与える影響が大きい。

完全養殖

完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。

完全養殖



完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。

完全養殖



完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。完全養殖のウナギは、環境に優しい。

【第5章】日本人とウナギの未来

古くから日本人に愛されてきたウナギですが、近年急激に減少しています。今後もウナギと付き合っていくために、何をしていく必要があるのか。現在のさまざまな問題に目を向け、日本人とウナギの未来を考えます。

【目次】

■第1章 ウナギという魚

ウナギとはどのような魚か？

ウナギ類の系統と分類

カライワシ上目の概要 レプトセファルス幼生期をもつウナギの仲間たち

ウナギ目の系統と分類

ウナギ科の系統と分類

ウナギ属内各種

ウナギ属の外部形態

回遊と生活環

■第2章 日本のウナギ

日本で見られるウナギ メジャーな2種と希少な2種

ニホンウナギ

オオウナギ

ニューギニアウナギ

ウグマウナギ

■第3章 日本のウナギの一生

ニホンウナギの生態 接岸から降河まで

接岸 海流によってたどり着き、匂いで川を知る

日本の河川におけるウナギの生活

遡上 上げ潮にのって遡上をはじめ、さらに上流へ

隠れ場所 ウナギにとって重要な身を隠す場所

捕食 夜間に活動し、さまざまな餌をとる

被食

個体間の争い 餌や隠れ場所を巡る争い

産卵回遊 成育場から産卵場へ

河口ウナギ・海ウナギ ほとんど遡上せずに暮らすウナギたち

オオウナギ 知られざるその生態

ウナギ属魚類の採集調査

■第4章 日本人とウナギ

日本人とウナギの歴史

縄文・弥生時代 出土する骨から知る当時のウナギ事情

奈良～安土桃山時代 日本の文化に入り込むウナギ

江戸時代 豊富な文献から読み解くウナギ

明治時代～令和 養殖ウナギが消費の中心に

養鰻

今も続くウナギ信仰

縄文・江戸・現在のウナギ分布比較

縄文・弥生時代におけるウナギの分布

江戸時代におけるウナギの分布

現代におけるウナギの分布

ウナギ属魚類自然分布変動の要因

内陸部への遡上

ウナギの漁獲

シラスウナギ漁

黄ウナギ・銀ウナギ漁

ウナギ釣りに使う道具
場所によってさまざまな釣り餌
岡山県児島湾の天然ウナギ漁
ウナギを食べる
ウナギの栄養価
鰻蒲焼の誕生
鰻井の誕生
蒲焼の作りかた
日本のウナギ料理
世界のウナギ料理
美味しいウナギとは？
江戸時代の文献から辿る美味しいウナギの特徴
頭部形態と味
江戸時代の「美味しいうなぎ」の特徴と養殖ウナギ

■第5章 日本人とウナギの未来

保全
ニホンウナギの集団構造と国際協力
海的环境変化
過剰な消費
成育場環境の劣化
放流
完全養殖
日本の消費が世界に与える影響
保全に関する国際条約
世界で行われる保全の取り組み
日本人とウナギの未来

◎Column

耳石によってわかること
「ウナギ」とつくがウナギではない魚たち
ウナギの性分化と繁殖戦略
超音波テレメトリー手法を用いたウナギの生息域利用調査
東都宮戸川之圖からみる江戸時代の隅田川
古座川で餌として使われるボウズハゼ
北アイルランドのウナギ漁

【著者プロフィール】

■文／海部健三（かいふ・けんぞう）

1973年生まれ、東京都出身。東京大学大学院農学生命科学研究科博士課程修了。中央大学法学部教授。著書に『結局、ウナギは食べていいのか問題』（岩波書店）、『ウナギの保全生態学』（共立出版）、『わたしのウナギ研究』（さ・え・ら書房）などがある。先祖は天然記念物「母川オオウナギ生息地」のある徳島県海部郡の出身と伝えられていることから、一度訪れなければならないと考えている。

■文／脇谷量子郎（わきや・りょうしろう）

1982年生まれ、東京都出身。九州大学大学院生物資源環境科学府博士課程修了。東京大学大気海洋研究所特任准教授。著書に『うなぎの未来 ウナギの持続的利用は可能か』（青土社・分担執筆）がある。

生まれて初めてお年玉を使ったのは、観賞魚屋の「奄美大島産オオウナギ」。内山りゅう氏は中学高校の生物部の大先輩にあたり、その頃以来の付き合い。今回、奄美大島でのオオウナギ撮影取材をご一緒し、諸々不思議な縁を感じている。

■写真／内山りゅう（うちやま・りゅう）

1962年生まれ、東京都出身。ネイチャー・フォトグラファー。東海大学海洋学部水産学科卒業。“水”に関わる生き物とその環境の撮影をライフワークにしている。主な写真集に『青の川 奇跡の清流・銚子川』（山と溪谷社）、『アユ 日本の美しい魚』（平凡社）ほか。主な著書に『山溪ハンディ図鑑 日本の淡水魚』『くらべてわかる淡水魚』『日本のドジョウ』『日本のタナゴ』（山と溪谷社）、『ウナギのいる川 いない川』（ポプラ社）などがある。自然や生き物に関するテレビ番組の企画・出演も多い。

【商品詳細】

書名：日本のウナギ 生態・文化・保全と図鑑

著者：海部 健三・脇谷 量子郎＝著 内山 りゅう＝写真

定価：4,950円（本体4,500円＋税10%）

発売日：2024年7月19日

仕様：B5判 192ページ オールカラー

商品 URL：<https://www.yamakei.co.jp/products/2824062850.html>

【山と溪谷社】 <https://www.yamakei.co.jp/>

1930年創業。月刊誌『山と溪谷』を中心とした山岳・自然科学・アウトドア・ライフスタイル・健康関連の出版事業のほか、ネットメディア・サービスを展開しています。

さらに、登山やアウトドアをテーマに、企業や自治体と共に地域の活性化をめざすソリューション事業にも取り組んでいます。

【インプレスグループ】 <https://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役：松本大輔、証券コード：東証スタンダード市場 9479）を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「航空・鉄道」「モバイルサービス」「学術・理工学」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。

さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

以上

【本件に関するお問合せ先】

株式会社山と溪谷社 担当：平野

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-105 神保町三井ビルディング

TEL03-6744-1900 E-mail：info@yamakei.co.jp

<https://www.yamakei.co.jp/>