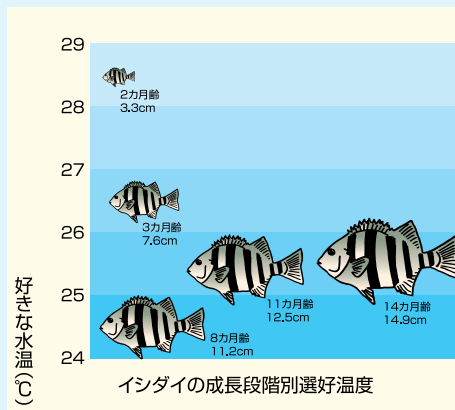


海生研でインダイを用いて実験したところ、成長段階により好む水温(選好温度)が異なることがわかりました。

2~8ヵ月齢の間では選好温度が成長に伴って低下する傾向が認められたのに対し、8~14ヵ月齢の間では選好温度が25~26℃の範囲にあってほぼ一定していることがわかりました。



財団法人海洋生物環境研究所は、発電所の取放水等が海の環境やそこに生息する生物に与える影響を科学的に解明する中立的な調査機関として、環境庁、農林省(当時)、通商産業省の共管の下で、昭和50年に設立されました。

これまで「大規模発電所の取放水が生物に及ぼす影響の解明」「取放水域の環境調和技術の開発」「原子力発電所等周辺海域の海洋放射能調査」等の調査研究を国や民間からの委託をうけて実施しております。

発行所

財団法人 海洋生物環境研究所

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3丁目29番地 帝国書院ビル5階

電話 03-5210-5961/FAX 03-5210-5960

<ホームページ> <http://www.kaiseiken.or.jp/>

かいせいけん

# 海の豆知識

Vol.4

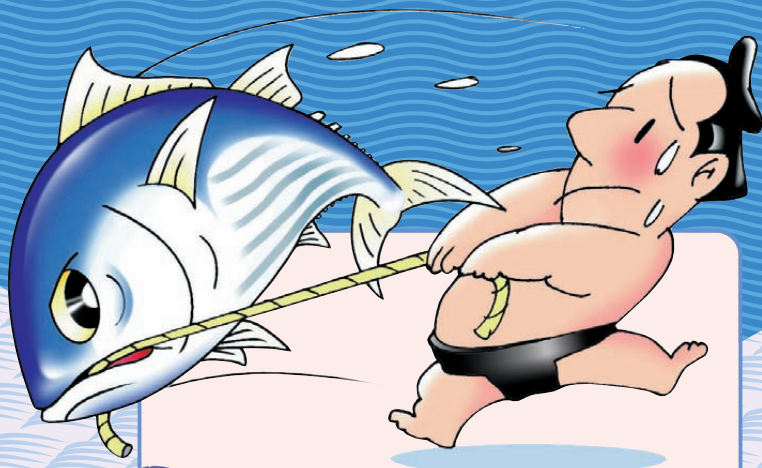
??? 魚のことわざ ???  
〈その3〉



# 魚のことわざ

〈その3〉

## ——カツオ——



海とその生物にまつわる<sup>ことわざ かくげん</sup>諺や格言についてお話ししましょう。今回のテーマは鰹(カツオ=スズキ目サバ科スマ属 カツオ、スマ)です。一般にカツオという場合は、地方名でのマガツオやホンカツオを言いますが、日本ではこのほかにソウダカツオ、スマ(ヤイト)、ハガツオを含める時もあります。

カツオの名称は鮮度が急激に悪くなるので乾燥して食べたり、火を通して調理すると肉質が硬くなることから、堅魚(カタウオ)と呼ばれたのがなまったという説があります。

1

### 『カツオはめでたい魚』

カツオが縁起物とする習わしは、戦国時代にさかのぼります。天文6年の夏、相模の国の北条氏綱が、小田原沖で釣り見物をしていると舟に一尾のカツオが飛び込んできた。これを見て、「戦に勝つ魚」が舞い込んできた<sup>いんさ</sup>と大いに喜んだという。

それ以降、出陣の折には必ず<sup>かつおぶし</sup>「勝男武士」を引き出物としたと言われています。

2

### 『江戸の初カツオ』

江戸から比較的近い小田原沖や鎌倉沖に漁場が形成されたため、鮮度良好なカツオを江戸に持ち込むことが可能でした。特に、初物を食べると寿命が75日延びると信じられていました。釣り帰りの漁船を三浦三崎で待ち受け、速船で江戸まで運んだと言われています。

3

### 『鰹に向こう向かれたら、三段目の力士でもこちらを向かせられない』

普通にみられる鰹は3~5キログラム。軽いようだが、このくらいの重さのものを一気に釣り上げるのは至難の業。鰹の一本釣りは一気に抜き上げるが、頭が釣り人の方に向いていればこそその話で、釣り手がまごまごしていて鰹に“あっち向いてほしい”とでもやられたら、プロの漁師でもどうにもならず、三段目クラスの相撲取りの力をもってしてもお手上げという。

4

### 『鰹に酔う』

サバ同様、「鰹の生き腐れ」といわれるカツオは、「初松魚(ハツカツオ) 飛ぶや江戸日本橋」と鮮度が身上、急いで売りさばかれたが、冷蔵庫がなく氷も不十分な江戸時代、やや古くなったカツオの刺身で中毒した例も多かったという。しかし、その症状は軽く、頭痛や顔が赤くなる程度。そこで「鰹に酔う」。