

水温と海藻類の成長

海生研では、海藻類に関する野外や室内における様々な試験研究を行っています。

海藻類の多くは浅海域の海底や物体に固着して成長するため、地域的な環境変化の影響を受けやすい生物の一つと考えられます。

図は浅海域で藻場(海中林)を構成する種類であるアラメとカジメの室内試験結果の一部です。発芽体を10~25℃の4段階で20日間培養した結果、15~20℃付近に成長の適温範囲があることがわかりました。

水温	10℃	15℃	20℃	25℃
アラメ				
カジメ				

かいせいけん

海の豆知識

Vol.7

??? 魚のことわざ ???
〈その6〉



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。

海の豆知識 第7号

平成13年3月1日 発行

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/>

財団法人 海洋生物環境研究所

魚のことわざ

〈その6〉

—イカ—

海とその生物にまつわる諺や格言についてお話ししましょう。
今回のテーマはイカ(烏賊)類です。

イカ類は世界の海洋に分布しており、およそ30科450種前後がすんでおります。特殊な種を除いてはコウイカ科、ジンドウイカ科(ヤリイカ類)、及びアカイカ科(スルメイカ類)の3科に別れ、主に蛋白食料資源として利用されています。

1 「烏賊・鮟は中らない」

イカ・タコの類は少タイキが下がっても中毒しない、ということらしいが、その一方で、「烏賊は船の上で食べよ」ともいう。一般に小魚類は鮮度に比例して旨く、大型魚は獣肉同様、熟成したころにより旨くなる。すなわち、やや大型の魚は一晩くらいおいて死後硬直が過ぎてからがいい。死後硬直中は硬いばかりで甘味もない。これらは、刺身(生)で食べることを想定しているが、新鮮な大型魚は煮ても焼いても、さして旨くない。

2 「梅雨時に雨の多い年は鮟、烏賊が少ない」

タコ・イカが孵化するのは春。「鮟の真水嫌い」で、彼等の大敵は雨。梅雨に雨が多い年は、海水の塩分濃度が薄れ、稚鮟、稚烏賊が死んでしまって不漁となることが多い。一般的には「梅雨時に雨が多ければ好漁」<図説日本民俗学全集>、「水害のある年は鮟の豊漁」で、豊漁に恵まれることが多いが、タコ・イカは例外。

3 「烏賊いっぱい 鯛一尾」

熊本地方の漁師言葉。乗っ込み期(産卵期)に深場から浅場に打ち寄せるように乗り込んで来る)の大鯛釣りに、活きたイカが最高の餌。だが皮肉なことに春・秋のタイの盛漁期にイカが思うように漁れず貴重品扱い。イカさえあれば大鯛が釣れる、イカがタイに化ける。「海老鯛」ならぬ「烏賊鯛」だが、地方によって餌は異なるもの。「いっぱい」は量ではなくイカを数える単位。一尾・一匹のこと。

4 「いかさま」

釣りは餌を付けて釣るのがたて前。だがイカの場合、擬似バリ(角)を使い、如何にしてイカを釣るか。こうして釣れたイカは、イカ様さまというのでイカサマ<神奈川地方の漁師言葉>。普通、「いかさま」は如何様物の略で「インチキ」をひねって読んだもの。頓馬をトンチキというのと同趣向。このチキは稚気の意とも受け取れる。一つの説として、イカの墨で証文を書いても一年経つと消えてしまうから、イカサマだ、ともあるが、これはイカサマ臭い。また、本来は如何様で、「どのよう」と状態・方法などについて疑問の意を表す言葉、とある一方で、詐欺のことともいう。すなわち、如何様師は詐欺師でもある。