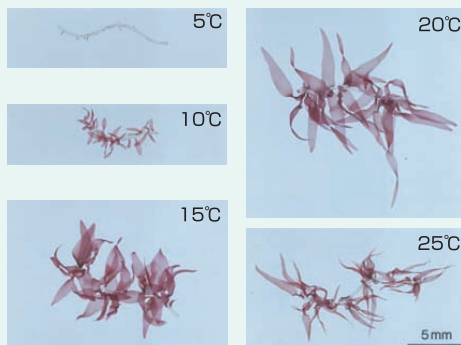


海生研では、海藻類に関する野外や室内における様々な試験研究を行っています。

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。

図は食用になる岩ノリであるウップルイノリの室内試験結果の一部です。幼芽期の葉状体を20日間培養した結果、15～20℃に成長の適温範囲があることが分かりました。



かいせいけん

海の豆知識

Vol.8

??? 魚のことわざ ???
〈その7〉



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、現在の環境省、農林水産省、経済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8号

平成13年7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/>

魚のことわざ

〈その7〉

—ハモ—

海とその生物にまつわる^{ことわざ} 諺や^{かくげん}格言についてお話ししましょう。
今回のテーマは鱧(ハモ=ウナギ目アナゴ科ハモ属)です。魚へんに豊かと書く鱧は、関西の夏の味覚を代表する食材の一つです。
体は細長くウナギ型をしており、どう猛で鋭い歯を有し、魚、エビ、カニ、イカ、タコと何でも食する大食漢でもあります。
主に、本州中部以南に分布しております。



1

「鱧も一期、海老も一期」

ハモとエビは、同じ海の動物であるのに、随分と形や生活様式が違ふ。それでも、それぞれの一生を過ごす。

人の生涯も上下・貧富・愚賢の差があっても、等しく一生を終える。宜しく達観すべしの教え〈俳諧毛吹草〉。

2

「京都の鱧は山で漁れる」

ハモは京(関西)の魚。

ハモは生活力が旺盛な魚で、水を離れても長時間生きているので、山国の京都で珍重されてきた。それに、輸送の途中で逃げ出し路傍を這いずり回るハモもいたようで、「山の芋変じて鰻となる」のような、こんな言葉が生まれた。

ハモは歯が鋭く“食む”が訛った呼び名である。

3

「麦藁鮓に祭鱧」

麦の穂が出る初夏の頃のタコと祇園祭の頃のハモ、ということで、どちらも関西(京)を代表する魚。

ハモは梅雨の水を飲んで旨くなり、大き過ぎず卵を抱いた「つ」の字鱧を最上の味とするが、ハモは小骨の多い魚。

これを「骨切り十年」の腕で、「一寸を二十四に包丁する」骨切りをして、小骨が舌触りせず、しかも包丁の刃が皮に達しないように料理する。