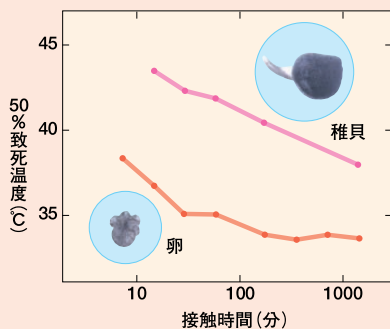


海生研では、貝類について様々な試験研究を行っています。砂浜に生息するアサリやハマグリなどの二枚貝は、環境変化を受けやすい生物の一つと考えられます。

図は、ハマグリのお卵と稚貝の温度耐性を調べた結果です。横軸は高温に触れている時間、縦軸は半数が死亡する温度です。死亡する温度は高温に触れている時間が長いほど低下すること、受精後まもない卵の時期が高温に弱い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、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11号

平成14年4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

〈お問い合わせ先〉

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.11

??? 魚のことわざ ???
〈その10〉



魚のことわざ

(その10)

—タイ—

海とその生物にまつわる^{ことわざ} 諺や格言についてお話ししましょう。
今回のテーマは、タイ(鯛)です。我が国は多種多様な水産物に恵まれておりますが、中でもタイは姿・色が美しく味も良いので、海魚の王として親しまれています。

特に春の産卵期前には、「桜鯛」として賞味されております。

1

「腐っても鯛」

「千切れても錦、腐っても鯛」。タイは色・形・味の三拍子揃った、日本の魚類の王。だから多少腐ってもタイはタイで、矢張り価値がある。転じて、本来優れた価値を持っているものは、例えば悪条件や逆境に立たされても、その本質は失わないことの例え。

2

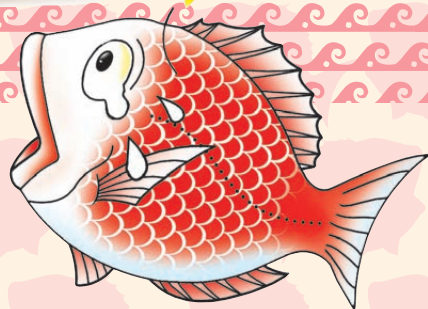
「鯛も独りは旨からず」

どんなご馳走でもポツネンと食べたのでは旨くない。料理は大勢で雰囲気を楽しみながら味わうもの。また「料理は器が食わせる」ともいう。ご馳走を食べる場合は、それ相当の舞台装置が必要ということ。

3

「鯛の三つ道具」

タイの頭部にある三つの骨の異称。それぞれが三つの農具、すなわち、鍬・鋤・鎌の形に似ているので、この名がある。「鯛を食べるとき、鋤鎌が入っていた人は良いことがある」ともいう。タイを取り分けて食べるとき「鯛の三つ道具」が入っていた人には吉事がある、という俗説。



4

「宵鶏うたえば 亭主の喜び鯛の災難」

鶏が宵鳴きするようなら天気が静穏で潮の具合もよく、タイが豊漁で釣り人や漁師にとって喜ばしいこと。しかしタイにしてみればとんだ災難ということになり、一方がよければ他方が悪いということ。

5

「鯛も鮓も食うた者が知る」

タイでもヒラメでも、実際にそれを食べた者だけがその味を知る。幾ら話を聞き書物を読んだところで、実際に経験してみないことには、知ったことにはならない、という例え。「絵に描いた餅」では食べようがない。「百聞は一見に如かず」ということ。