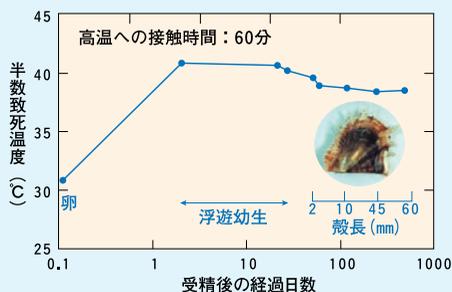


海生研では、貝類について様々な試験研究を行っています。浅い海で岩などに付着して生活するマガキやアコヤガイなどの二枚貝は、環境変化を受けやすい生物の一つと考えられます。

図は、アコヤガイの高温に対する耐性を卵から殻長60mmの成貝まで調べた結果です。横軸は受精後の経過日数、縦軸は半数が死亡する温度です。受精後まもない卵の時期には高温に弱いこと、殻が形成されると高温に強くなりますが、発育が進むにつれて高温耐性が徐々に低下す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研究機関として、農林水産省、経済産業省、環境省の共管のもと、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12号

平成14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

〈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.12

??? 魚のことわざ ???
〈その11〉



魚のことわざ

(その11)

—アジ—

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。
今回のテーマはアジ(鯷)です。

世界でアジ科の魚は140種ほど、日本では約50種が生息しています。

「味とは、アジなり」といわれるように、この魚が語源になったといわれています。

日本でアジといえばマアジをいい、日本の各地沿岸に分布し、沿岸から沖合にかけての中・底層域に群をつくり、薄明時から薄暮時までに活動する昼行性の魚です。

イワシ、シラス、イカ、甲殻類などをよく食べます。



1

「鯷はタタキに始まって タタキに終わる」

「鯷は生でよし、干してよし、焼いてよし、漬けてよし」。
鯷も旨いがタタキが身上という。このタタキ、元を質せば
漁師の船上即席料理で、「手こね鯷」に似たような由来。それ
だけに新鮮さが味を左右する。この言葉は「釣りは鯷に
始まって鯷に終わる」をもじったものであろう。

2

「鯷は棚を釣れ」

アジ釣りには重いオモリが有利。普通、アジの上層にサバ
がいて、オモリが軽いと餌がアジの棚に届く前にサバが
横取りしてしまい、アジを釣りに行ったのに釣れるはサバ
ばかり。重いオモリで一気にアジの棚に餌を落としてやる
のがコツ。ということは、サバよりアジの方が魚格が上？

3

「鯷やよから鯖腐れ」

アジは要らない、サバも腐っているから欲しくない。転
じて、どれもこれも駄目で、相手にする値打ちがないとい
うあざけりの言葉<長崎地方の諺>。

4

「夏の鯷で痩せっぽ」

痩せた人を例えていう。アジそのものは夏痩せしないが、
夏になると小鯷が出回るからであろうか。「鯷は味」で一年
中旨い魚。