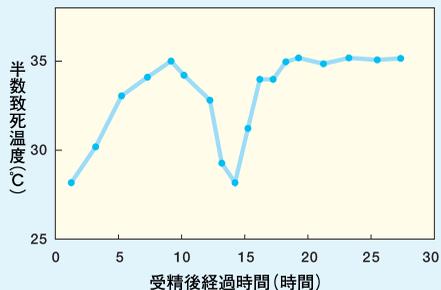


# 魚の受精卵の温度耐性(2)

海生研では、魚類の様々な発育段階について生物影響試験を行っています。前回に引き続き、マダイ受精卵の温度耐性について紹介します。今回は、受精から孵化までの間の温度耐性の変化について、さらに詳細に検討した結果です。

図は、受精後約1時間経過した頃から孵化直前までのマダイ受精卵の温度耐性の変化を示しています。このときの産卵水温は20℃です。横軸は受精後の経過時間、縦軸はごく短時間(15分)高温に接触した時に半数が死亡する温度です。受精直後が高温に弱く、その後徐々に強くなりますが、受精後約14時間経過し卵内で魚の形ができてきた頃に再び高温に弱くなることわかりました。



かいせいけん

# 海の豆知識

Vol.16

??? 魚のことわざ ???



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16号

平成15年7月 発行

発行所

財団法人 海洋生物環境研究所

事務局 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-29 帝国書院ビル5階 ☎ (03) 5210-5961  
 中央研究所 〒299-5105 千葉県夷隅郡御宿町岩和田300 ☎ (0470) 68-5111  
 実証試験場 〒945-0322 新潟県柏崎市荒浜4-7-17 ☎ (0257) 24-8300

本海の豆知識に関するお問い合わせは、事務局までお願いします。

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

# 魚のことわざ

(その15)

## —ウナギ—

海とその生物にまつわる<sup>ことわざ</sup> <sup>かくげん</sup> 諺や格言についてお話ししましょう。

今回のテーマはウナギ(鰻)です。

ウナギは、魚類(ウナギ目ウナギ科)ですからDHAを多く含み、また、ビタミンAをはじめとした豊富なビタミンも含まれている健康食材です。

日本で獲れる「ニホンウナギ」は、フィリピン東方の北赤道海流域で孵化し、黒潮に乗ってやってきます。そして、川や湖沼で小魚・エビ・水生昆虫などを捕食しながら成魚となり、また海へ帰ることがわかっています。



1

### 「鰻は目の薬」

ウナギは栄養価が高く特にビタミンAが豊富で、夜盲症によく効くという。「鳥目に八目鰻」ともいう。

2

### 「膝で鰻を折る」

「木に縁りて魚を求む」(孟子)と同義語。あることを行うにあたって手段・方法が適切でないことをあざ笑ってという言葉。フランスの諺に「膝で腸詰を折る」というのがあり、食生活の違いが表れている。

3

### 「鰻屋のスッポン」

逃げようにもにげられないことの例え。素人には掴みようのないウナギも、プロの手にかかれば“借りてきた猫”。まな板の上に一瞬間に棒状にする手練の早業。次の見事な包丁さばきで蒲焼きの下地が出来上がる。その見事なまでの出来栄に、とてもスッポンの鈍足では逃げ切れるものではない。逃れる道がないことを洒落て言ったもの。

4

### 「胡麻鰻は後から」

ウナギの中でも最も美味とされる「胡麻鰻」は、最後に出るの意から、人でも物でも、よいものは後から出るということ。「真打ち後は後から」が一般的。

ウナギには、お国自慢の呼び名、大きさによる呼び名、体色による呼び名等、地方によりいろいろな呼び名がある。