

# 魚の繁殖生態(7)

二べの繁殖行動を産卵期の6~8月に調査しました。産卵は21時~0時に行われ、その多くは22時頃に集中しました。この時刻前になると、水槽からはカエルが鳴くような音が聞こえてきました。その音は始め小さく、発音間隔は空いていますが、しばらくして、雌が産卵する頃合いになると、大きい音が頻繁に聞かれるようになりました。この音は、二べの地方名であるグチ(愚痴)ではなく、産卵期の雄の求愛音のようです。この音は海生研ホームページでもご紹介していますので、ぜひ聞いてみてください。



二べの発音筋にみられた雌雄差(薄ピンク色の発音筋は雄で大きく、雌では未発達)。発音筋が鰾をとりまき、その震動を鰾で共鳴させて音を出す機構になっています。

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を中心に、食の安全・安心や海生生物の保護に係わる海洋環境中の微量化学物質や放射能の実態把握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30号

平成19年1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 〒945-0017 新潟県柏崎市荒浜4-7-17 ☎(0257) 24-8300

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/>

かいせいけん

# 海の豆知識

Vol.30

★★★ 魚のことわざ ★★★



財団法人 海洋生物環境研究所

# 魚のことわざ

(その28)

## ——コノシロ——

海とその生物にまつわる<sup>ことわざ、かくげん</sup>諺や格言についてお話ししましょう。  
今回のテーマはコノシロ(ニシン目ニシン科ドロクイ亜科コノシロ属)です。コノシロには鯨と鯨の字が使われますが、鯨はサンマを指すこともあります。

コノシロは成長に応じて呼び名が変わりますが、小振りのものほど珍重され、大きくなるほど値段は下がっていきます。関東では、5~6センチのものをシンコ(新子)、7~10センチのものをコハダ(小鱈)、12から13、14センチをナカズミ、それ以上をコノシロ(鯨、鯨)と呼びます。関西ではコノシロの幼魚をツナシ(鱧)と呼びます。

名の由来としては、国司に一人娘を召されそうになった親が、娘は死んだと偽って、焼く臭いが人を焼く臭いに似る魚を棺に詰めて焼くことで難を逃れたことから「子の代」と呼ぶようになったという説があり、コノシロが殆ど酢漬けなどで食され、焼くことが少ないのは、この臭いのためと「この城を焼く」ことを武士が嫌ったためともいわれます。



1

おとといと <sup>このしろ</sup>  
「一昨日漁れた鯨」

阪神地方でイキのよくないもの(魚)の形容。小魚、特にコノシロは新鮮さが命。コノシロは死後直ぐに味が失せることからこの言葉が生まれた。

2

<sup>このしろ</sup> <sup>せなか</sup>  
「鯨の背中のように」

コノシロの背中には光沢があり、美しいところから、綿布や衣服に光沢があることをいう。

コノシロに限らず「光り物」(アジ・サバなど、皮付きの<sup>まじりね</sup>鯧種の総称)と称する魚の背には、青い光沢があって美しい。

3

<sup>ろくしゃくおど</sup> <sup>おき</sup> <sup>このしろ</sup>  
「六尺踊れ沖の鯨」

<sup>まろくく</sup> <sup>おき</sup>  
双六で賽の目が六と出たときにいう言葉遊び。コノシロはボラのように沖に出ることはなく、六尺も飛び跳ねることもあり得ない。賽の目は六が最高、この六を六尺に掛け、更に滅多にないことを掛けた洒落?

4

<sup>すし</sup> <sup>こはだ</sup> <sup>とど</sup> <sup>さ</sup>  
「鯨は小鱈に止めを刺す」

「鯨は蒲焼に止めを刺す」をもじったものであろうか。鯨の中でコハダ(コノシロの幼魚)が一番飽きが来ない。また鯨の最後に食べるとよい、ということ。

5

<sup>あに</sup> <sup>おとうと</sup>  
「兄と弟」

明治時代の魚屋言葉(隠語)。「兄」は年を取っている、というところから転じて、古くなった魚のこと。反対は「弟」で新鮮な魚を指す。同じように「お泊まり」は前日仕入れた魚の売れ残り。明治時代の鯧屋のカウンターのネタは弟、出前のネタは兄かお泊まりだそうで、同じ値段だが、出前料は兄がまかっていたという。