

親魚の養成では、長期的かつ安定的に良質な受精卵を得るため、親魚に好適な飼育環境を保つことに努めています。シロギスは砂浜域に生息する魚です。長期飼育によるストレスを低減するため、水槽に砂を敷いてみました。砂の無い水槽に比べ、砂を入れた水槽では、シロギスがゆったりと遊泳しているように見えます。また、急な水槽の震動などで驚かされると、一瞬にして砂に隠れてしまいます。このような砂に隠れる行動は、受精卵から育てた養成魚でも天然魚と同様でした。

(実証試験場 応用生態グループ 磯野 良介)



驚いて砂に潜り、微動だにしないシロギス

(矢印の先に眼があります。シロギスとアオギスがゆったりと一緒に泳ぐ映像は、海生研ホームページ (<http://www.kaiseiken.or.jp>) のデジタル・アクアリウムでご覧になることができます。)

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34号

平成20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.34

★★★ 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32)

——カサゴ——

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、かさご(カサゴ目フサカサゴ科カサゴ属)オニカサゴとユメカサゴです。漢字では笠子(鬼笠子、夢笠子)と書かれ、名前の由来は、頭がおおきく、出っぱっている棘を骨に見立てて、笠をかぶっているようだというところから付けられたものですが、地方名には、アラカブ(長崎、北九州)、ガシラ(関西、四国)、アコウ(茨城、愛知)等があり、英名はScorpionfishです。

カサゴ類は温帯域や熱帯域に広く生息し、日本では北海道から九州、沖縄にいたる沿岸の岩礁や転石帯、珊瑚礁域その周辺の砂礫域に生息しています。分類学的にはソイやメバルと非常に近く、オコゼ類とも近縁関係にあります。

カサゴ類は頭部やえらぶたに皮弁や棘を多く持っており、背びれやしりびれの棘も強だけでなく、英語でScorpionfish(Scorpion=サソリ)と呼ばれる通り、背びれや胸びれの棘に毒腺を持つ種が多くいます。カサゴ類の棘に刺されると、非常に痛く、刺された部分が腫れ上がりますが、オニオコゼなどに比べると一般に毒性は弱く、命に別状はないといわれています。

カサゴは、日中は動きが鈍く、岩の割れ目などにひそんでいます。貪食性で、小魚が近づくと素早い動作で食べてしまい、危険を察知するとグーグーと鳴いて警告する等の習性を持ちます。

漁は早春から始まり、延縄、手繰網等の漁法で、鮮魚出荷が主ですが、活魚で流通することもあります。味がよいのは冬、白身で淡泊な味ですが、刺身、塩焼き、煮付け、味噌汁や唐揚げ等と料理の幅は広く、鍋物の具にしても美味です。



1



「アンポンタン」

安本丹と書き、カサゴの別称。カサゴは江戸時代には近海で多獲され市中に出回ったが、食卓に上がるまでの管理が悪く味が落ちたためにアンポンタンと呼ばれ、愚魚とも書かれた。いまでは刺身や唐揚げにして高級魚とされるカサゴ類も、江戸の頃はまだ人気がなく、どちらかというオニオコゼなどのように、日干しにして魔除けやお守りに使われていた。

2



「根魚は穴を攻めろ」

カサゴに限らず、回遊魚を除けばほぼ全般にいえる言葉。カサゴ・メバル・アイナメ等、岩場の底に棲む魚を「根魚」(ネギョ=ネザカナ)と呼ぶが、根魚は岩礁地帯の一定の場所に定着し、穴を家としている。釣られて穴が空き家になると、数日も経たずに後釜が入り込んで来る上、大きな穴なら数尾も入っているから、釣り人は釣れた「点=穴」を覚えておくと、無駄なくまたいい釣りが出来る。