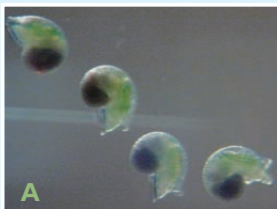
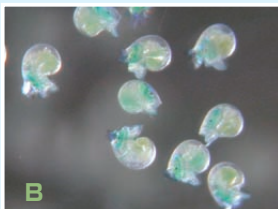


アワビやサザエは沿岸の磯場に住む水産業には重要な貝類です。化学物質が卵の発生に与える影響を調べるため、クロアワビとサザエの幼生を顕微鏡で観察しました。産卵3日後、螺旋状の殻を持った泳ぎ回る幼生(ベリジャー)の姿はそっくりで、簡単には区別できません。



A : サザエのベリジャー幼生
(産卵・受精後3日: 殻の表面には
凹凸と模様があります。)



B : クロアワビのベリジャー幼生
(産卵・受精後3日: 殻の表面は
滑らかで模様もありません。)

アワビがサザエと同じ巻貝の仲間であることをみなさんをご存知でしたか。産卵後2週間程度で、幼生は泳ぎ回るのを止めて底を這うようになり、さらに姿を変えます。

サザエの殻は鉛直方向に螺旋を巻き始め、アワビの殻は水平方向に渦を巻き始め、大きさは数ミリですが、成貝と同じ姿になります。是非、アワビの殻を手にとって渦を確かめてみてください。

(実証試験場 応用生態グループ 眞道 幸司)

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36号

平成20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.36

★★★ 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34)

——イサキ——

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。

今回のテーマはイサキ(スズキ目イサキ科イサキ属、和名:伊佐木、英名:Chicken grunt、学名:*Parapristipoma trilineatum*)です。イサキは、背びれの刺が鶏の^{とさか}鶏冠の形に似ていることから、「鶏魚」と書かれることもあります。

本州中部以南、太平洋側では千葉県辺りを北限とし、南シナ海までの海藻の多い岩礁域に棲む沿岸魚で、昼は深みに潜み、夜に泳ぎだして、小魚や甲殻類を捕食しています。

体型は横から見ると褐色・木の葉状の綺麗な紡錘形をしており、細かな鱗に覆われ、ザラザラしていて、全長は30cmほど、50cmに達するものもいます。幼魚は全長25cm位になるまで体側の上半分に黄色の縞模様があり、イノシシの子に似ることから、各地でウリボウ・イノコ等の方言でも呼ばれます。

産卵期は夏、初夏が旬で、関東地方では若葉の時期にまとまって入荷します。身はタイに似た白身で、癖もなく美味であり、刺身・塩焼き・煮付けなど様々な料理で食べられ、千葉では郷土料理の「なめろう」にも使われます。小型でも美味しいのがイサキの特徴で、ウリボウは値段が安い上に、その刺身は下手なマダイよりも上ともいわれます。



「伊佐木は北向きで食べろ」

(博多地方の言葉) 伊佐木の骨は硬く鋭く、喉に刺さったならば、痛くて命取りにもなり兼ねない。また、硬い骨は鍛冶屋でも難儀するとして、和歌山地方では「鍛冶屋殺し」とも呼ぶ。



「^{むぎ}麦はんさこ」

「はんさこ」は大方・宮崎地方で伊佐木のことで、麦の穂が出る頃に40cmほどになった伊佐木が最も美味しくなるということ。和歌山地方では「^{むら}麦藁いさぎ」と言う。



「^{あき}秋のぼたいっさき」

(宍岐地方の諺)「いっさき」は伊佐木で、「ぼた」は体の太った様や、膨れて重たい感じを示しており、伊佐木は秋になると大きく太り、味も大味になって「いまいち」になってしまうことを表す。



「^{かねめ}金目のものを^つ釣るなら^{まだい}真鯛か^{いさき}伊佐木」

(大阪地方の釣り人言葉) 魚の値段は季節や漁れ高で変動するが、平均して高値で取引されるのがマダイ。イサキも所によってはマダイと同値になる。