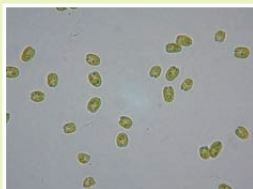
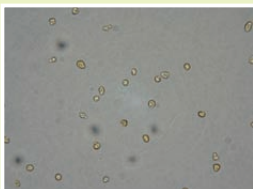


栄養価に優れている植物プランクトン！

魚の子供(仔稚魚)を育てる時には、餌として動物プランクトンのワムシを与えます。そのワムシを育てるための餌は植物プランクトンです。私たちはテラセルミスとパプロバという植物プランクトンでワムシを育てています。



テラセルミス
(長径約0.015mm)



パプロバ
(直径約0.006mm)

栄養価の高い植物プランクトンを食べたワムシを仔稚魚に与えると、仔稚魚は活力を増し、生残率も高くなります。植物プランクトンの栄養価はワムシを介して魚類に届くわけです。

その他、仔稚魚を育てる飼育水槽には、ワムシの他に、植物プランクトンも一緒に入れておきます。これにより、飼育水が浄化されるとともに、仔稚魚にとって適度な明るさが保たれます。また、飼育水中のワムシは植物プランクトンを食べますので、仔稚魚は栄養の高いワムシをつねに食べることができます。

(実証試験場 飼育チーム)

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39号

平成21年4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.39

★★★ 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37〉

——ニシン——

海とその生物にまつわる諺や格言についてお話ししましょう。

今回は、平成16年4月発行の海の豆知識19号 (<http://www.kaiseiken.or.jp/umimame/umimame19.html>参照) に続き、ニシン(ニシン目ニシン科ニシン属、和名: 鰯・鰯、学名: *Clupea pallasii*、英名: Herring、なお *Clupea pallasii* や Herring はタイセイヨウニシン Atlantic herring を主に指すので、日本近海のニシンを Pasific herring として区別することもある) をご紹介します。

ニシンはオキアミや卵・仔稚魚を含む小魚などを食べる回遊魚で、北太平洋および北大西洋に広く分布し、一部は海と繋がった湖沼でも生息しています。成魚の体長は30-35cmほど、背側は青黒色、腹側は銀白色の細長い魚で、日本付近では、春に産卵のため北海道沿岸に現れるため、別名「春告魚(はるつげうお)」とも呼ばれます。

塩焼き、フライ、マリネなどや、身欠鰯、燻製、昆布巻などの加工品として食されるほか、その卵を干したり塩蔵したものは「数の子」と呼ばれ、珍重されます。

最盛期の明治30年(1897年)には100万t近くの水揚げがあり、北海道沿岸には「ニシン御殿」が立ち並ぶほどでしたが、昭和30年(1955年)頃を境に漁獲量は激減し、更に1,000t程度にまで低下したため、平成8年(1996年)以降は漁獲制限を呼びかけたり、孵化させた稚魚の放流を試みた結果、改善傾向にはあるものの、未だ国内年間漁獲量は数千tの水準で、市場に流通しているニシンの大半はロシアやカナダなどからの輸入品です。

1

「鰯が網に入るまで自分の鰯とはいえない」(イギリスの言葉)

何事も確実に自分の掌中にするまでは本物では無い、と言うこと。更に言えば、鰯が網に入っただけでは不十分であり、網が破れたり、飛び跳ねて逃げることもあろう。魚籠かクーラーに納めるまで、安心はできない。



2

「鰯の頭に鶴の味がある」(青森県五戸地方の言葉)

鰯は鮭同様、余すことなく全部食べられるが、頭の付け根の僅かな身(肉)では旨さを云々する程の量は無い。鰯というからには、鶴は北の麗人「丹頂鶴」と思われるが、丹頂鶴の頭の赤と鰯の頭を掛け、実際の食の対象とはならないが、姿・形・色合いなどから旨いだろうとの想像と期待、それに長寿にあやかりたいとの願いが込められているのであろうか？

3

「鰯は下魚、塩鰯・鰯は百姓の食い物」(新潟地方の言葉)

少々見下げた言い方であるが、かつての豊漁時代は漁れ過ぎて値段が安かったことが由来であろう。

ニシンなど水分の多い魚は、振り塩をして水気を抜いた方が味は濃縮されて旨くなる。また適当な塩分は汗を流して働く人々に好適な食べ物でもある。冷凍・冷蔵技術や輸送が未発達であった時代、安く買えた鰯・身欠鰯などの保存食は焼くだけで手軽な副食になるので、庶民には重要な食材であった。

鰯の字は下魚故に魚に非ずと当てたという説と、春のニシン漁の多寡が北海道の1年の経済を左右・支配したために、魚以上で鰯としたとの説もあるが、「鰯」の字は主に身欠鰯に用いられる。昨今のニシンは殆ど輸入物、とても下魚とは言えない。