

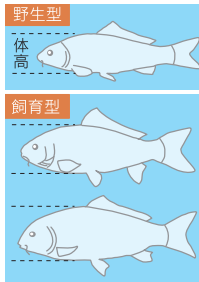
うお
ちぼ
魚〜**きんぐ**

No.16 **コイ**
鯉





コイ(コイ科)
別称/マコイ、ヤマトゴイ
体長/約40~70cm



悠々と泳ぐ淡水の王

コイは古くから食用にされてきたばかりでなく、観賞用としても身近な淡水魚です。ユーラシア大陸に広く生息しています。川の下流や湖沼、池の穏やかな流れのところを好み、砂泥質の底の方を泳ぎます。野生のコイは飼育用に改良されたものとは違って体高が低く円筒形で、背側は黒紫や濃い褐色で腹側は明るい黄色です。また腹側の各ヒレがやや赤みを帯びています。色鮮やかな錦鯉も学術的には野生のコイや食用のコイと同じで、ただ1種類の魚です。

名前の由来は発育のよさから「肥え」を語源とする説や、『日本書紀』にある景行天皇が詠んだ歌から「恋」を語源とする説などがあります。漢字の「鯉」は人里近くにすむことや、理(鱗の縁の模様)が鮮明なことを表わしているといわれています。

コイの特徴は泥や砂の中からエサを探すのに役立つ2対のヒゲと、のどの奥にある咽頭歯です。水草や昆虫、貝類など何でも食べますが、もともと温帯性のため冬場に水温が低くなるとエサを食べなくなり水底にじっとして冬眠します。魚の中では長生きをするほうで100歳を超えたものの記録もみられます。産卵期は春から初夏で、関東地方では5月が最盛期です。水草の群落などに直径2.1~2.6mmほどの卵を20~40万個産みつけます。

利根川をはじめとする多くの川や印旛沼、手賀沼などの水辺の自然に恵まれた千葉県は、コイの

利根川をはじめとする多くの川や印旛沼、手賀沼などの水辺の自然に恵まれた千葉県は、コイの



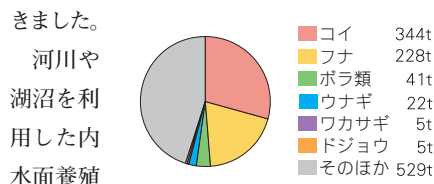
コイの産卵

ほかにも多くの淡水魚が生息しています。同じコイ科に属するフナ類はコイと似ていますが、少し小さめでヒゲがありません。ギンブナやゲンゴロウブナ(ヘラブナ)は釣り魚としてよく知られています。

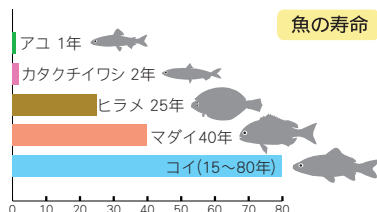
淡水魚の養殖にコイ科の新顔

平成14年の千葉県のコイ漁獲量は334tで茨城県に次いで全国2位でした。養殖生産も16tあり、毎年10t以上の稚魚が放流されて

千葉県淡水魚漁獲量(平成14年)



千葉県淡水魚漁獲量(平成14年) きました。河川や湖沼を利用した内水面養殖業の振興のため、千葉県内水面漁業協同組合連合会は県から委託を受け、本年度から休耕田を利用したホンモロコの本格的な試験養殖に取り組んでいます。ホンモロコはコイ科の魚では最も味がよいといわれる琵琶湖原産の淡水魚で、天ぷらやフライ、佃煮などで食べられ、旬は冬です。雑魚の佃煮の主な原料としてはこれまでタモロコやモツゴなどがよく知られていますが、今後新しいふるさとの味の仲間入りが期待されています。



コイは釣り魚としてもなじみ深い存在(印旛沼/佐倉ふるさと広場付近)





ホンモロコ(体長10~13cm)と休耕田で作った養殖池

もっと知りたい! 淡水魚の世界

千葉県内水面水産研究センター

佐倉市北部にある同センターは河川や湖沼を漁場として有効に利



用するための資源調査や、養殖研究をしています。センター内の展示室では県内のさまざまな淡水魚、漁具などが紹介されています。見学時間/9:30~16:30(見学無料。個人は予約不要。団体・サークル等は要予約) 休み/土・日曜、祝祭日、年末年始 交通/京成線白井駅から徒歩約25分 ☎043-461-2288

<http://www.agri.pref.chiba.jp/laboratory/fwfisheries/>

伝統あるふるさとの味

利根川が緩やかに流れる千葉県北部の香取地域ではコイやフナなどの淡水魚の郷土料理が行事や祭りの料理に受け継がれています。コイはそぎ切りにした身を氷水にさらして刺身にします。この作り方は「あら



い」と呼ばれています。川魚独特の臭みがとれて歯ごたえもよくなります。ほかにも骨までじっくりと煮込んだ味噌仕立ての鯉こく(写真)や甘露煮が代表的です。香取郡東庄町笹川の諏訪神社では毎年4月に神代神楽が演じられています。神楽に登場する恵比寿神が釣り上げるのはタイではなくコイで、この地域との深い関わりがうかがえます。

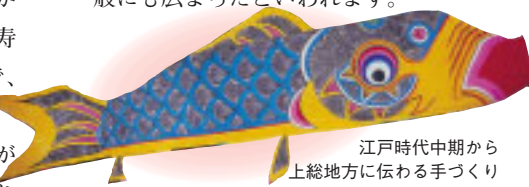
中国に「登竜門」の語源となった伝説があります。黄河上流の竜門という滝を登り

きった鯉は竜となって天に登ったというもので、そこから鯉は出世魚として祝儀に用いる風習が生まれたといわれています。

端午の節句に鯉のぼりを揚げるようになったのは江戸時代以降のこと。病氣や邪気ばらいの行事に五色の糸をひじにかけ中国の風俗の影響から、もともとは五色の吹き流しを立てていました。後に武家社会の中でコイをかたどった紙や布が登場し、一般にも広まったといわれます。



笹川の神楽(県指定無形民俗文化財)



江戸時代中期から上総地方に伝わる手づくりの鯉のぼり(千葉県指定伝統的工芸品)

暮らしの中の魚のはなし

●日本で生まれた錦鯉

江戸時代の文化・文政期頃、新潟県の山古志地方で食用の鯉から突然変異で色つきの鯉が生まれたのが始まり。長年にわたり改良が加えられ現在では模様や色彩によっておよそ100種類にも分けられます。「国魚」、「生ける宝石」とも呼ばれ、日本庭園に豪華さを添えます。日本だけでなく世界中に愛好の輪が広がり、各地で品評会

が開かれています。ちなみに金魚は中国でフナ類の魚の突然変異から生まれたもの。



錦鯉の御三家と呼ばれ人気のある3品種のうちの一つ「紅白」。品評会で日本一が決まる直前の候補の鯉たち

●魚は色を見分けるか?

人の眼の網膜には光を受容する3種類の視細胞があり、それぞれ赤、緑、青の波長を感じる感光色素を含んでいます。この色素を魚の眼についても調べた結果、特にコイ科の魚には人に匹敵するほどの色彩感覚があることが分かりました。反対にマグロ類やカジキ類、サメ類、カツオなどは色盲かそれに近い状態であることが分かっています。

●鱗がなくなった鯉

中央アジアが原産といわれているコイはヨーロッパにも広がり、

オーストリアやロシアなどでも食べられています。ドイツで食用に改良された品種は「革ゴイ」や「鏡ゴイ」と呼ばれ、ほとんど鱗がないタイプのもの。また中国では縁起のいい魚とされ、コイの丸揚げは祝いの席には欠かせない中華料理の代表的メニューです。

豆辞典<鯉>

「鯉の一跳ね」

捕えられたコイは一度だけ暴れるが、後はじたばたしないといわれることから、諦めがよく潔いこと。度胸のすわったようす。



“鯉のから揚げ甘酢あんかけ”

家庭で丸ごと揚げる難しさを分けて揚げることで解消。
豪勢さはそのままに、大勢で食べたい一品です。

材 料 (7、8人分)

鯉……1尾(約1.3kg) ※下味(しょうゆ・
……大さじ1杯、酒……大さじ3杯)
にんにく……1片
にんにく……1/3本
タマネギ……1/2個
干し椎茸(もどしておく)……大きめ2枚
ピーマン……1個
レタス……3~4枚
片くり粉、揚げ油……適量
炒め油……大さじ2~3杯
中華スープ……2カップ
しょうゆ……大さじ1杯半
★塩……小さじ1杯
砂糖……大さじ6杯
酢……大さじ3杯
水溶き片くり粉……適量

作 り 方

- ①鯉は鱗と内臓を取り、三枚におろす。頭はよく洗い水気をふき取り、身は一口大に切って下味をつける。尾も残しておく。
- ②にんにくは二つ切り、レタスは1cm幅に切り、ほかの野菜はせん切りにする。
- ③鯉の頭に片くり粉を薄くつけて15分くらいじっくりと揚げる。頭が油から出る場合は油をかけながら揚げるとよい。
- ④身は水分をふき取り、片くり粉を薄くつけて揚げる。尾も同様に揚げる。
- ⑤にんにくを油で炒め香りが出たら取り出し、にんにく、タマネギ、椎茸を炒め、後からピーマンを入れる。★を混ぜて加え、煮立ったら水溶き片くり粉を入れる。
- ⑥大皿にレタスを敷き、鯉を盛りつけ熱々の⑤をかけていただきます。
(調理指導/千葉伝統郷土料理研究会 簡山美佐子)

コイの目利き

- 体の色が鮮やかで、エラがきれいなもの。
- 天然もの場合、一昼夜清水に放ち泥をはかせておく。調理する時は包丁の柄などで頭をたたいてからおろす。

栄養素と旬

- ビタミンB₁、B₁₂が多く含まれ、脚気の予防や婦人病などに効果があります。
- コイの煮汁に含まれるタウリンはアミノ酸の一種で、アルコールによる肝臓障害を改善する作用があります。
- 旬は11月から4月まで、特に「寒コイ」は最も味がよいといわれています。これは海水の白身魚に比べて脂質を多く含むコイが、冬場はあまりエサを食べなくなるので、脂肪と泥臭さがほどよく抜けるため。円の外側の一が旬



淡水の幸めぐり 東庄ふれあい朝市

川釣りを楽しむ人々が集う利根川河口堰のほど近くで行われている朝市。約30店が農水産物や生花、日用品などを販売。
開催日時/毎週日曜日5:00~8:30
交通/JR下総橋駅から徒歩約20分
☎0478-86-1111
(東庄町観光協会)

