

うお
魚 **ちぼ** **〜きんぐ**

No.17 **サヨリ**
鱚



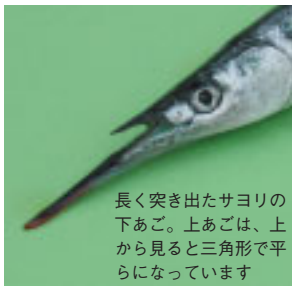


サヨリ(サヨリ科)
別称/スズ、カンヌキ
体長/約25~40cm

赤みさす長い下あご

サヨリはサンマやトビウオと同じダツ目に属する魚です。沖縄を除く日本や朝鮮半島の沿岸に分布しています。また北海道や青森など一部の地域では、湖や河口などの汽水域にも生息しています。大きな特徴は長く伸びた下あごで、先端を見ると下の方は朱色です。ちなみにサヨリの英名half beakは「半分のくちばし」という意味です。

円筒形の細長い体の後ろの方に背ビレと尻ビレがあります。背側は青緑色、腹側は銀白



長く突き出たサヨリの下あご。上あごは、上から見ると三角形で平らになっています

色です。海の表層を泳ぐサヨリはサンマやイワシなどと同じように背と腹の色が大きく違います。明るさの異なる二つの色は海の上から見ても下から見ても周囲の色に溶け込んで、外敵の目をくらますのに役立っています。紅をひいたように見える口と光り輝くスマートな体から「海の麗人」とたたえられています。

水面ぎりぎりのところを素早く泳ぎ、時には跳ね上がったこともあります。産卵期は春から夏にかけてで、十数匹程度

の小さな群れをつくって岸近くの藻場や、海上を漂う流れ藻に少し黄みがかかった卵を産みつけます。卵には長い糸が数本ついていて、藻などにかみつきます。ふ化直後のサヨリはまだ下あごが出ていませんが、体長が12~13mmくらいになると伸びてき



流れ藻にかみついたサヨリの卵。直径は2.2mm

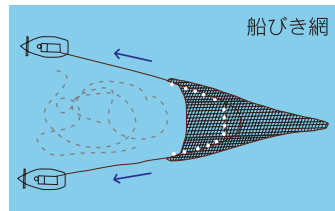
ます。オスは1~2年、メスは2年で成魚になります。

サヨリの名前は、たくさん集まって泳ぐことから「沢寄り」に由来するといわれています。また「サ(狭いこと、長いこと)」と「ヨリ(サヨリの古称、ヨリトの略)」が組み合わさったものという説もあります。

日本近海にはサヨリのほかに、センニンサヨリ、トウザヨリ、ナンヨウサヨリなどの近縁種が生息しています。

珍重される大型の“かんぬき”

サヨリの漁獲量が多いのは北陸・常磐・房総、東海、瀬戸内海の地域です。主に船びき網で漁獲されます。2艘の船が並んで走り海の表層に袋状の網を投げ入れ、ひき寄せて捕る漁法で、1970年代に全国に普及しました。千葉県内の主な漁場は東京湾

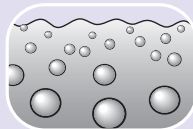


いろいろな魚の卵

魚の卵の性質や産み方はさまざまです。少数ですが一部の魚は巣をつくらったり、産卵後も卵を外敵から守ったりする習性があります。

ばらばらで水に浮く

(分離浮性卵)



海水魚に多いタイプ。常に水中の新鮮な酸素に触れています。外敵の危険が高く、数多くの卵を産まなければなりません。マアジ、マイワシ、マダイなど。

ばらばらで水に沈む

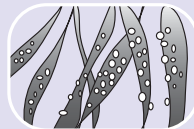
(分離沈性卵)



小石などで卵を覆い外敵から守る一方、ちっ息しないように親が世話をする習性をもっていることが多いです。卵の膜は比較的丈夫。サケ、サクラマスなど。

ものにくっついたり、

からみつく (付着卵)



淡水魚に多いタイプ。卵が固定されるので産む数は比較的少ないです。親が卵を保護する習性をもっていることもあります。アユ、ワカサギ、サヨリなど。

銚子・九十九里沖で、漁期は12月から翌年の4月まで(東京湾内は11~4月)です。

千葉県のスヨリ漁獲量は約34.9tです(平成15~16年の漁期、属人統計)。1970年代には大量に捕れていましたが、漁獲量の減少で国産ものは高値で取り引きされます。特に身つきのよい大型のものは「かんぬき」とも呼ばれます。これは門扉を閉める時に使う横木の門かんのきに似ているからです。

春を告げる澄んだ白身

脂肪が少なく淡白な味わいで、しっかりとした歯ごたえのあるサヨリの白身はやは



市原市海づり施設

り刺身がおすすめです。身が細いので糸造りにされ、背の皮の模様が際立ちます。コノシロ(コハダ)やキスなどとともに江戸前ずしの光物ひかりものとして欠かせないすし種です。酢の物にしてもおいしく、塩をふって昆布じめにするとうま味がいっそう増します。ほかに椀種や天ぷら、ムニエルなどにも向いています。

加工品は背開きにした干物が一般的です。サヨリの白い腹を開くと意外にも真っ黒な膜があります。この膜は苦味があるので、水で洗うか包丁ですき取ります。

■市原市海づり施設は養老川の河口近くに架けられた釣り用の棧橋です。ベイエリアの景色を眺めながらゆったりと釣りが楽しめ、家族連れに人気です。一般にサヨリのシーズンは冬から早春にかけてですが、ここでは秋によく釣れます。そのほかの魚種も豊富で年間を通して利用できます。

営業時間	4~6月/6:00~19:00 7~10月/6:00~21:00 11~3月/7:00~17:00
利用料金	大人920円 中学生460円 小学生以下無料 ※見学券あり
定休日	月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日) ※荒天時は場合によっては閉鎖
交通	JR五井駅からタクシーで約10分 ☎0436-21-0419

■そのほかのサヨリがねらえる主な釣り場

釣りのシーズンは11月~4月頃です。特に施設はありませんので、足場にご注意ください。

- ①香谷堤防(館山市)
- ②根本港(安房郡白浜町)
- ③千倉港、平館港(安房郡千倉町)
- ④川津港、豊浜港、新官港(勝浦市)



参考「房総半島全堤防釣り場ガイド」

暮らしの中の魚のはなし

●白秋もたたえた海の麗人

近代文学を代表する詩人の北原白秋は多くの童謡も残しました。その中にはサヨリも登場します。

「サヨリはうすい、
サヨリはほそい、
さんのうを、サヨリ、
おねえさまににてる、
みづのたまはけよ、
つめたいサヨリ、
まみづか、しほか、
サヨリのうちは
1933昭和8年8月1日
「コドモノクニ」巻9号に初
出版 仮名遣いは原文のまま。

白秋の出生地の福岡県柳川市は筑後川が有明海に注ぐ水郷です。筑後川をさかのぼった久留米市あたりでよく捕れていたのがクルマサヨリです。サヨリよりもやや小さく主に河川の汽水域に生息します。

●藻場は稚魚のゆりかご

海藻や海草の群落地を藻場とい

います。魚の卵がふ化し、稚魚が成長する大切な場所で、いろいろな魚も集まってきます。コンブやワカメといった海藻に対して、海草は花を咲かせ種子をつくるので



波の穏やかな砂地に生えるアマモ。千葉県沿岸では富津岬や館山湾で大群落がみられます

区別するために「うみくさ」とも呼ばれます。千葉県沿岸で見られる代表的な海草はアマモ、コアマモ、タチアマモなどです。

●すしの始まり

すしの歴史は古く、奈良・平安時代には既に食べられていました。当時は魚や肉を塩と飯に漬け込み発酵させる「なれずし」と呼ばれるものでした。その後、発酵期間を短くして飯も一緒に食べるようになりました。また新たに、発酵させる代わりに飯に酢を加える現在の握りずしや巻きずしが誕生したといわれています。



“サヨリの手廻ずし”

早春らしいサヨリの淡い味わいと、華やかな彩り。
菜の花の代わりに薄く切ったアボカドを巻けば洋風にも楽しめます。

材 料 (4人分)

サヨリ……………4尾(正味約80g)
菜の花……………1/3束
スモークサーモン……………60g
塩、酢……………少々
すしめし……………500g

作 り 方

- ①菜の花はお湯に塩を入れて色よくゆで、ザルにとってそのまま冷ましペーパータオルで軽く水気を取る。
- ②サヨリは三枚におろし、軽く塩をふってしばらくおき、皮をとって酢水で塩を洗い落とし、生酢にさっとつける。
- ③スモークサーモンは薄いそぎ切りにする。

- ④スモークサーモン、菜の花、サヨリのそれぞれ半分分量を取りラップの上に斜めに並べる。その上に棒状にまとめておいた半分量のすしめしを静かにのせ、ラップごと巻き締める。残り半分材料も同じようにして巻く。適当な大きさに切り分けいただきます。

すし種の並べ方



(調理指導/千葉県伝統郷土料理研究会 猪野弘子)

サヨリの目利き

- 全体に透明感があり、目が澄んでいるもの。
- 下あごの先端の朱色が鮮やかで、みずみずしいもの。
- 鮮度が落ちると腹部が変色する。特にいたみやすい魚のため、保存する時は内臓やエラを取ってから冷蔵します。

栄養素と旬

- 近縁種のサンマと比べると脂質の含有量は極端に少ないものの、タンパク質は同程度です。体の諸機能を調節するビタミンB群やビタミンCが含まれています。
- 旬は産卵期を迎える3月から5月頃です。 円の外側の→が旬



海の幸めぐり 道の駅 富楽里とみやま

2003年4月に富津館山道路沿いに新装オープン。1階にある大漁市場は富山町漁業協同組合の直営で、お手頃な価格で地元の魚が並びます。ほかに野菜や花などの販売所、軽食コーナーや海鮮レストランもあります。



営業時間/9:00～18:00(7・8月は20:00まで) 交通/JR岩井駅から徒歩約20分 ☎0470-57-2601 <http://furari.awa.or.jp>

