

うお
ちば
魚〜きんぐ

No.21 ウナギ
鰻





外洋の産卵場から大回遊

土用の丑の日(今年は7月28日)にウナギを食べる習慣は江戸時代からで、一大ブームをつくったのは戯作者の平賀源内といわれています。栄養たっぷりでの夏のスタミナ源にはぴったりの人気の魚です。

ウナギは日本各地や中国、台湾などの川や湖沼に広く生息しています。夜行性で昼間は石のすき間や泥の中に潜っていて、夜は活発に動き、小魚やエビ類、水生昆虫などを食べます。円筒形の体に小さな口、背ビレと臀ビレはつながっていて体をくねらせて泳ぎます。腹側は白、背側は黒灰色ですが、すむ場所によっては青っぽいものもあります。一般にメスの方が大きく、大きなものでは1mを超えるものもあります。エラのほかに皮膚からも酸素を取り入れることができ、大雨の後などわずかな湿り気があれば

ば地面を這い川から離れた池や沼に移動することもできます。国内にはオオウナギという近縁種も生息し、千葉県はその分布の北限にあたります。

ウナギは淡水魚ですが秋になると親ウナギは産卵のために海へ向い、「下りウナギ」と呼ばれています。日本近海のウナギの産卵場は太平洋のマリアナ諸島沖とみられています。天然の卵はまだ採集されていません。稚魚は海水と淡水、水温の差など激しい環境の変化に適応しながら数千キロも回遊します。幼生や稚魚は、敵に見つかりにくいように体は透明です。川を遡上して成魚となり産卵のために再び海に戻ります。このように回遊する魚を「降河回遊魚」といいます。

ウナギの名前は細長い姿に由来し、古名は「ムナギ」です。これは「長」が転じたものといわれています。県北東部の水郷地域ではその大きさによって呼び名が変わります。「シラス」から「ダス(クロコ)」「メソ」と成長し、一般の食用サイズが「アラ」、そして大型が

日本近海のウナギの回遊



卵(直径約1mm)



幼生(プレプトケファルス)



稚魚(シラスウナギ)

●はるか南の海でふ化したウナギは海流にのり半年以上かかって日本近海にやってきます。各地の河口にたどり着く頃には5、6cmのシラスウナギになっています。

「ボッカ(=棒の意)」で、いわゆる出世魚になっています。

漁獲量の減少を補う養殖

平成15年の千葉県のウナギ漁獲量は17tで(全国順位13位、1位は茨城県)、主な漁場は利根川や印旛沼、手賀沼です。漁法はウナギがすき間に入り込む習性を利用したウナギズやタカッポ、泥の中を探って引っ掛けるウナギガマ、ウナギ延縄など、ウナギの大きさや漁をする季節によってさまざまです。



①ウナギズ

大きさはいろいろあり、エサを入れて使う

②タカッポ 竹の節をくり抜いて作り、エサは入れない

③ウナギガマ 先端は釣り針のような形をしている(千葉県立大利根博物館蔵)



ウナギ延縄

夜間、動き回るウナギがエサにかかる夕方に延縄を入れて、翌朝上げる



また12~4月まで利根川などの河口付近で捕れるシラスウナギも重要な水産資源です。現在出回っているウナギのほとんどは川を遡上する天然のシラスウナギを養殖したものです。平成15年の千葉県のウナギ養殖収穫量は57tです。印旛沼漁業協同組合の

千葉県内水面養殖収穫量 (平成14年)



養殖場では短くても9、10か月かけて1尾200~250g程度に育てます。2003年に

独立行政法人水産総合研究センター養殖研究所が世界で初めてシラスウナギの人工生産に成功しました。卵から成魚までの完全養殖の実現に近づいています。



水温が一定に保たれるハウス内の養殖池。水車で水流を起こすと身が締まります(伊籬沼漁協・成田市)

香り豊かな蒲焼き

しょうゆとみりんのタレにうなぎの脂がまいて蒲焼き独特の香りと味が生まれます。江戸時代にウナギを割く調理法ができる以前は、筒切りにしたまま焼いていました。その形が蒲の穂に似ていることから「蒲焼き」と呼ばれるようになったといわれています。コラーゲンを多く含むウナギは

生ではとても固く、加熱すると水溶性ゼラチンに変化して軟らかくなります。おいしい蒲焼きを作るコツは皮をよく焼くことで、魚の臭みやぬめりがとれます。関東では背開きにし素焼き(白焼き)を蒸してからタレをつけて焼きますが、関西では腹開きにし、蒸さずに焼きます。専用の鰻包丁の形もそれぞれ違います。

ウナギは虚空蔵菩薩のお使いであるとされ、その信仰からウナギを食べない地域が利根川流域などにいくつかあります。また手賀沼の北、我孫子市都部新田の水神



水神社とうなぎ塚

社にあるうなぎ塚は、明治時代に沼で捕れた巨大なウナギを供養したものです。『我孫子の史跡を訪ねる』

(我孫子市教育委員会編集・発行)によるとなんと三貫(11.25kg)もあり、沼の主ではないかとささやかれました。

利根川の魅力を紹介

千葉県立大利根博物館

アヤマメやハスの名所で知られる佐原市水生植物園の隣にあります。展示テーマのひとつが「利根川の自然と歴史」です。水運でにぎわった頃の利根川の姿や、水郷地域の漁法・漁具の紹介、下流域にすむ魚やカメなどを飼育展示しています。水辺に生息するマコモやヨシなどの植物群落を見られる自然観察園もあります。



開館/9:00~16:30

休館日/月曜日

※ただし祝日または振替休日の場合は開館し、翌日休館

入館料/大人200円 高・大学生100円 ※団体割引(常設展)あり。小・中学生及び65歳以上・障害者手帳等保持者無料

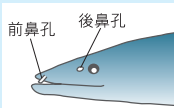
交通/JR佐原駅からバス水生植物園入口下車、徒歩約5分 ☎0478-56-0101

<http://www.chiba-muse.or.jp/OTONE/index.htm>

暮らしの中の魚のはなし

●魚も匂いがわかる？

ウナギの顔をよく観察すると管状に伸びた鼻の孔が見えます。魚の鼻は普通左右一対で前後の孔がつながっています。ここが水が通過する時に、水に溶けているおの物質を感覚細胞でとらえています。ウナギは前後の孔の間隔が広いため感



覚細胞の数も多く、鋭い嗅覚をもっています。泥の中でエサや敵を発見するには鼻がとても役立ちます。ほかにウツボ、サメ、エイなども特に嗅覚が優れています。

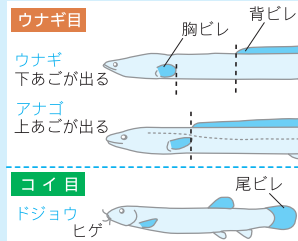
●なぜヌルヌルするのか？

ウナギやアナゴをしばらく水から出しておいても平気なのはヌルヌルした粘液が体を守っているからです。タンパク質の一種でルチンという物質で、敵から逃れたり、外からの細菌の侵入も防げます。また、一見するとウナギの皮膚には鱗がないようですが、表皮の下の実皮にあります。魚の鱗は普通

屋根瓦のように並んでいますが、ウナギの場合は長だ円形の小さな鱗がモザイク状に並んでいます。

●ウナギ？アナゴ？ドジョウ？

細長い体は似ていますが、ウナギとアナゴは、口の形や背ビレと胸ビレの位置を比べれば、区別で



きます。ちなみにアナゴ(マアナゴ)は内湾の砂泥底にすみ、東京湾でも漁獲されます。ドジョウにはヒゲと背ビレがあり、コイやフナに近い種類の魚です。

豆辞典<鰻>

「山の芋、鰻になる」

物事が起こるはずもないような変化を遂げることをたとえ。

「鰻登り」

人の出世や物価、温度の急激な上昇を、落差のある川の流れもどんでん登っていくウナギのようにすたたとえたもの。



“鰻ざく”

さっぱりとしたサラダ感覚でつい箸がすすんでしまう一品。
とても簡単にできますので、おつまみにもどうぞ。

材 料 (4人分)

うなぎの蒲焼き……………1串(50g)
きゅうり……………2本
春雨……………30g
レモン……………10g

<三杯酢>

酢……………大さじ3杯
砂糖……………大さじ1杯
しょうゆ……………大さじ1杯

作 り 方

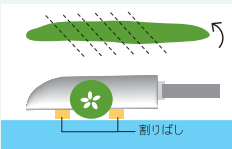
①きゅうりは塩をつけて板ずりした後、蛇腹切りにします(右図参照)。春雨は戻して約7cmに切ります。三杯酢を作りきゅうりと春雨を和えておきます。

②うなぎの蒲焼きを細く切り、①の材料と軽く混ぜ合わせて器に盛り、レモンの薄切りを添えます。

蛇腹切り

きゅうりを割りばしで挟むようにして置き、2、3ミリ間隔で斜めに包丁を入れ、裏に返して同じように切る。味がなじみやすく、さくさくと口当たりもよくなります。

※アナゴの蒲焼きでもお試しください。
(調理指導/千葉伝統郷土料理研究会 三幣周子)



ウナギの目利き

●素焼きや蒲焼きを買う場合は身の断面が厚くふっくらとしているもの。温める時は蒸すとよりおいしい。

栄養素と旬

- ビタミン類が豊富で、特に皮膚や目、口などの粘膜の維持に欠かせないビタミンA、夏バテや疲労回復に効果があるビタミンB₁、カルシウムの吸収を促進するビタミンDが多く含まれます。
- 天然ものはエサを多く食べて太る夏から、産卵を控えて「下りうなぎ」となる初秋にかけてが美味といわれます。 円の外側の一が旬



淡水の幸めぐり 印旛沼漁協 水産センター

利根川で捕れたシラスウナギを育てたうなぎが自慢の印旛沼漁業協同組合の直営店。香ばしさと歯ごたえにこだわった蒲焼きが食べられます。素焼き・蒲焼き、雑魚の佃煮なども直売、うなぎの持ち帰りもOK。営業時間/11:00~18:00(土・日・祝日は20:00まで) 休業日/木曜日 交通/京成電鉄京成成田駅から基兵衛機場前行きバスで約20分、「基兵衛渡し」下車、すぐ ☎0476-26-9906

