

おさかな瓦版 No.122 イカナゴ

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2024-11-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 水産研究・教育機構 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2012267

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.





おさかな瓦版

No. 122

2024.11



イカナゴ



ふーちゃんのトピックス

ユニークな形をした魚！
かたち さかな

イカナゴ

うみ せい たい けい えん した ちから も
 ~ 海の生態系の縁の下の力持ち ~

イカナゴの日本各地の呼び名

ぜんこく 全国	コウナゴ
ひがしにほん 東日本	オオナゴ、メロウド
にしにほん 西日本	カナギ、カマスゴ、 シンコ(稚魚)

イカナゴはどんな魚?

ほっかいどうからにしにほんにかけてのあささてい
 北海道から西日本にかけての浅い砂底にすんで
 いるほそながさかな。ぜんちよう
 細長い魚です。全長は20センチくらいで、
 じゆみようねんふゆさんらん
 寿命は2~4年です。冬に産卵します(🐟1)。
 びき
 1匹のメスが0.6ミリくらいの小さな卵を1,000~
 20,000こも産みます。たまごねんちやくせい
 卵は粘着性があり、砂や
 ほかたまご
 他の卵とくっついてそだやくとおかか
 育ち、約10日でふ化します。
 う
 生まれたしぎよすいちゆう
 仔魚は水中をゆっくり漂いながらちい
 さいな
 動物プランクトンをたそだぜんちよう
 食べて育ち、全長5センチくらい
 になるとかいいていふきんせいかつ
 海底付近で生活するようになります。

苦手な夏は砂に潜って過ごす

イカナゴはよるしおながはやはやてんてきお
 夜や潮の流れが速いとき、天敵に追わ
 れたときなどにすななかもぐくちと
 れたときなどに砂の中に潜ります。口を閉じても
 そのせんたん
 その先端には0.1ミリほどのすき間があり、砂に
 もぐても、そのすき間からかいすいすここきゆう
 海水を吸い込んで呼吸が
 できます(🔍チェック)。イカナゴはあつにがて
 暑さが苦手な
 のでなつふゆにかけて、かみんやくげつ
 「夏眠」といって約6か月の
 あいだたすななかす
 間にも食わずに砂の中で過ごします。これは
 エネルギーをせつやくあつきせつ
 エネルギーを節約しながら暑い季節を乗り越える
 ためです。



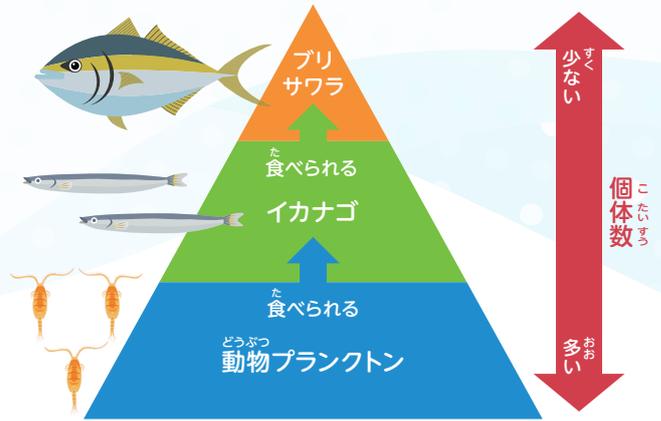
しよくぶん か ぎよぎょう かんきょう まも
食文化・漁業・環境を守るために

イカナゴは釜揚げにしたり、塩ゆでして硬くなるまで干した「カナギチリメン」という加工品にしたりします。兵庫県を中心とした関西地方では、あまく煮た「くぎ煮」が春の代表的な郷土料理として知られています (🐟2)。

しかし、最近、日本全国でイカナゴが減少しています。瀬戸内海東部では、1970年代には60,000トン以上とれていましたが、2022年には約2,500トンまで減少しました。温暖化で海水温が上がったり、エサのプランクトンが減ったり、たくさんの卵を



🐟2 イカナゴのカナギチリメン(左)と、くぎ煮(右)



🐟3 うみ せいたいけい
 海の生態系のイメージ

産む大きなイカナゴが少なくなったことが原因とされています。イカナゴはサワラ、ブリ、ヒラメなどの大きな魚にとって大切なエサであり、海の生態系のバランス (🐟3) を支える大事な役割を果たしています。

イカナゴを守ることは、海の自然を守ることに繋がります。そのため、生態をより深く研究し、どのように保護するべきかを考えていくことが大切です。



ぶん よね だ みち お
 文: 米田 道夫



チェック

イカナゴの口には0.1ミリほどの小さなすき間があり、砂の中でも海水だけを吸い込んで呼吸することができます。



くち せんたん ちい ま
 口の先端に小さいすき間
 (約0.1ミリ)

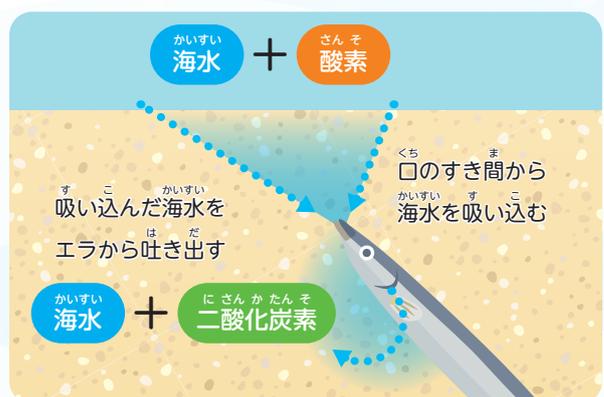
うえ
 (上から)

くち と しょうたい よこ
 口を閉じた状態(横から)

砂の中で呼吸できる秘密



かいすい なが
 海水の流れ



すな なか こきゅう
 砂の中で呼吸するようす



ふーちゃんのトピックス

ユニークな形をした魚!

今回は体の特徴が名前の由来になっている魚、ハコフグ、ヒシダイ、トクビレを紹介します。
他にも不思議な形をしている魚はたくさんいるので、ぜひ調べてみてくださいね!

おちょぼ口がキュート

箱形

箱のような四角い形のフグなのでハコフグと呼ばれています。体は鱗が変形した「骨板」と呼ばれる硬い板が連結して四角い箱のようになっています。

●ハコフグ



郷土料理「かつとっぽ」



長崎県の五島列島には四角いハコフグの体を器にしてみそや焼きをつくる「かつとっぽ」という料理があります。

●ヒシダイ



深海にすんでいるよ

ひし形

ひし形をしたヒシダイ。泳いでいる時は白地にオレンジ色ですが、水揚げされると赤色になります。水深800メートルまでの深海にすんでいます。

まるでドラゴン!?

八角形

とても大きくて派手なオスの背ビレが名前の由来になっているトクビレ。体は骨板でおおわれ、断面が八角形であることから「ハッカク」とも呼ばれ、この名前でも流通しています。

●トクビレ



ふーちゃん と



ふっくん：あんじい仙人のもとで修行している研究員です

おさかな瓦版 NO.122 (2024年11月発行)

編集・発行：国立研究開発法人 水産研究・教育機構

質問の送り先・お問い合わせ先：広報課

〒221-8529 横浜市神奈川区新浦島町一丁目1番地25

テクノウェイブ100 6階

TEL.045-277-0136 (広報課) FAX.045-277-0015

ウェブサイト <https://www.fra.go.jp/>

Facebook X (旧Twitter) YouTube



Facebook <https://www.facebook.com/fra.go.jp>

X (旧Twitter) https://twitter.com/fra_go_jp

YouTube <https://www.youtube.com/@frachannel>

ふらっとらぽ

YouTube チャンネル!

ふらっとらぽ <https://www.youtube.com/@fralabo>

見てね!

ひょうし しゃしん
表紙の写真



えんとうけい ほそなが
円筒形で細長いイカナゴ

リサイクル適性

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。