

・シラウオについて

桜の咲く季節が近づいてきた。この時期、産卵のために河口域に集まって来るシラウオは、サケ目シラウオ科シラウオ属であり、背びれの後方にサケ目の特徴である「あぶらびれ」という小さな扇状のひれを持っている。ちなみに「踊り食い」で有名なのはシロウオの方であり、こちらはスズキ目ハゼ科シロウオ属である。

シラウオは幼形成熟といって幼魚のような姿を残したまま成熟する。雌は泥分がほとんどない砂地で産卵し、卵は粘着糸によって砂粒に付着する。産卵後、親魚は疲れ果てて一年間の短い生涯を閉じる。一方、受精した卵は1週間から10日で孵化する。鱗は雄にしかなく、それも尻びれの付け根付近に16～18枚が並んでいるだけである。しかし、この鱗には驚くべき機能が隠されている。それは何と「吸盤機能」である。この鱗で雌と合体し産卵行動を行うのである。進化の過程で受精率を高めるために特殊化したものと考えられている。

さて、このシラウオ、岡山県では昔から馴染み深い食材の一つであり、「白魚と黄ニラの玉子とじ」などは郷土料理として定着している。その他にも、天ぷらや酢の物にして食されている。

古くから親しまれてきたシラウオであるが、近年、漁獲量が減少している。農林水産統計によると、昭和47年に吉井川で9トンの漁獲量が記録されていたが、近年は統計データさえない。しかし、児島湾周辺でわずかな漁獲が確認されていることから、現在でも産卵・発生といった再生産は行われていると考えられる。

先祖代々受け継がれてきた郷土の食文化を我々の代で途切れさせないためにも、シラウオをはじめとする瀬戸内海の恵みに感謝しながら、海の環境を大切に守ってゆきたいものである(資源増殖室:小見山)。



シラウオ(雄)



シラウオ(雌)