

日本海に遊ぶ

京都大学水産実験所職員
上野 正博

幼 形 成 熟

かなげですが、産卵でつかちで体毛が薄い
のために海から川へ上です。頭でつかちで
つてきた、れつきとし体毛が薄いのは、ほ乳
す。

た成魚。普通、生まれ
たばかりの魚の子ども
は、シロウオと同じよ
うに体が透きとおって
いるのですが、成長と
ともに色素が発達、体
型もどんどんたくまし
くなくなっていきます。チ
リメンジャコとイワシ
を見比べるとよく分か
りますね。

ところで、昨年、夏
草茂る野辺に霞がたつ
て水芭蕉が揺れるって
季節が無茶苦茶な歌詞
の歌が流行ってました。
それを真似したのでし
ようけど。

丹後の春を呼ぶイサ
ザが店先に並びはじめ
ました。イサザはハゼ
科のシロウオの地方名
よく似た名前のシラウ
オはアユやサケの仲間
ですから、タイとヒラ
メほど違う魚です。で
も、博多名物のシラウ
オは実はシロウオ。本
当のイサザは琵琶湖特
産のハゼ科の淡水魚。
という次第で、イサザ、
シロウオ、シラウオは
地方によってどの魚を
指しているかがとても
ややこしいのです。
さて、シロウオの透
きとおった体は鰻(は
犬の大人に比べると頭



丹後に春を告げるイサザ

栽培や保存の技術が
進歩したために旬が無
くなったってよく言わ
れますが、丹後の魚屋
さんではまだまだ旬の
物が健在。旬の物を味
わって季節を感じるの
は楽しいし、環境問題
を考える第一歩にもな
ります。今年も桜の開
花が早そうなので、こ
の記事が掲載される頃
には、ちらほら咲いて
いるかもしれませんね。
霞たつ春、桜の下でイ
サザをつまみに一献な
んて丹後の春を味わう
には最高。