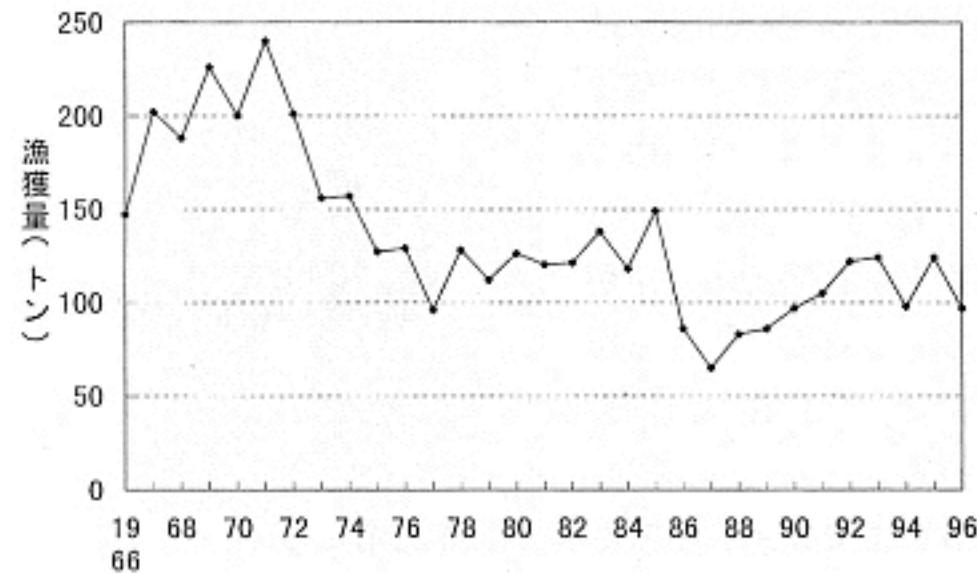


ヒラメ

ヒラメは、味にクセのない白身の魚で、人気の高い食材である。主に沿岸に生息し、自らの保護色に自信があるのか、外敵が接近してもなかなか逃げないので捕まえやすく、古くは、縄文時代の遺跡からも骨が出土する。刺身、寿司だね、煮付けなどで食膳(しょくぜん)に供されるが、やはり美味しいのは生。刺身もさることながら、エンガワを軍艦巻きにして寿司屋で出された時の喜びは、たまたえようもない。

ヒラメは、カレイとともに異体類に属し、体は扁平(へんぺい)で、眼が片側に偏って並んでいる。ヒラメとカレイを見分けるのに、よく「左ヒラメの右カレイ」という。これは、有眼側(色の黒い、眼のある側)を表とし、腹部を手前に向けた場合、頭が左にくればヒラメ、右にくればカレイ、というものである。しかし、世の中に例外はつきもので、カレイ類には左に頭がくる種類があり、希(まれ)にヒラメで右に頭がくるものもある。最も確実なのは、口を見ることである。大きな口で鋭い歯が生えているのがヒラメ、おちょぼ口がカレイと考えてほとんど間違いはない。この違いは食性によるもので、ヒラメは活動的な魚類などを、カレイは主にゴカイなどの底生(ていせい)生物を餌とすることによる。



富山県におけるヒラメ漁獲量の推移

富山県のヒラメ漁獲量は、200トン前後を維持していた時期もあったが、1971年に240トン記録して以来、漸減傾向が認められており、最近では100トン前後で推移している。

富山県では、全国でも比較的早く、1973年からヒラメの種苗生産と放流を行ってきた。当初は水産試験場で生産され、僅か294尾の試験放流であったが、栽培漁業センターで本格的な生産が行われるようになり、放流尾数は23万尾と増え、放流サイズも約8センチまで大型化されている。この結果、近年の放流尾数に対する漁獲尾数の割合は約8パーセントと推定されている。種苗生産したヒラメは、有眼側が白くなったり、無眼側が黒くなったりする。特に、無眼側の黒化は、多く

の生産魚に現れ、放流魚識別の貴重な目印となるが、養殖魚と間違われ、嫌われたりもする。色素発現異常が起こる理由については、栄養説や活性酸素説などがあるが、まだはっきりしていない。

県沿岸での産卵期は4月中旬～7月中旬で、受精卵は約3日間で孵化に至る。仔魚は、動物プランクトンを食べて成長する。浅海域の渚帯(なぎさたい)に生息し、プランクトンが密集した部分をめがけて投網を打つとよく捕まる。稚魚は主にアミやヨコエビなどを食べるが、ワレカラ類が胃の中に見つかることもあり、周囲の得やすい餌を食べると思われる。初秋、全長8センチ程度に成長すると、魚類を食べ始める。この頃は河口付近にすることが多く、胃の中にマハゼの稚魚がよく見られる。秋はマハゼが川に遡(さかのぼ)る時期でもあり、ちょうど良い餌になっているのであろう。

ヒラメの場合、水温が15℃以下になると摂餌(せつじ)量が極端に減るので、秋は栄養を蓄積しなければならぬ時期である。従って、マハゼの量が減ると、ヒラメの翌年までの生残率も左右される可能性がある。河口域の河川改修などにより環境が悪化すれば、マハゼなどの餌が減る可能性もある。人間は環境を破壊する一方で、ヒラメをたくさん獲りたいと望む。これはあまりにも身勝手というもの。おいしいヒラメを食べたければ、マハゼの生息環境も大切にすることが必要と思う。(宮崎)