



新・みやぎ・シー・メール第4号

発行：平成30年7月5日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

夏の風物詩「アユ」について

内水面水産試験場

はじめに

初夏の川には、長竿を巧みに操り、アユを狙う釣り人が多く見られます。アユはその外見の美しさと味のよさから「清流の女王」とも呼ばれており、宮城県の内水面漁業の振興にとって重要な魚種となります。今回はアユの生活史とその特徴について紹介いたします。

アユの一生

アユは川に生息するイメージを持つ方が多いと思いますが、海で生活する時期もあります。県内では9～11月に卵から孵化し、川の水流に運ばれて海に到達します。アユの仔魚は、波打ち際の浅いところで、動物プランクトンなどを食べて大きくなります。海での生活は寒い地方（東北・北海道）ほど長くなり、6～7ヶ月程となります。海で5～8cm程に成長したアユは、河川水温が10℃ほどになると川に遡上し、上流へと広がっていきます。川に入ったアユは、川底の石の表面に付着する藻類を活発に食べることで、8月には20～25cmに成長します。そして、9～10月頃に成熟して、産卵のため次第に降下し、中・下流域の砂礫底の瀬に産卵します。アユは、産卵を終えると死んでしまうため、1年という短い期間で生涯を終えます。



広瀬川に遡上したアユ（5月頃）

アユのなわばり

アユは餌である藻類を独占するため、なわばりを持ちます。他のアユがなわばりに侵入すると、それを排除するために攻撃していきます。ちなみに、アユ釣りでも最も人気の手法である「友釣り」はこのようなアユの習性を利用したものです。釣り人が操る「おとりアユ」を攻撃してくる「なわばりアユ」を鉤に引っかけるという釣り方です。



アユが石に付着した藻類を食べた跡（はみあと）

香魚と呼ばれるアユ

釣ったてのアユはどんな臭いがするのでしょうか？実はスイカやキュウリに似た特有の臭いがします。一般には、アユが食べた藻類に由来すると言われますが、それは誤解であり、海でプランクトンを食べるアユの稚魚からもこの香りがするそうです。実は、食べ物とは直接関係なく、香りのもとになっているのは不飽和脂肪酸が分解されて生じた化合物であることが確かめられています。

終わりに

内水面水産試験場では、天然アユの遡上状況のデータを得るため、5～6月に広瀬川で、アユの遡上調査を行っております。調査結果は、内水面水産試験場のホームページに掲載しておりますので、ご覧下さい。

URL：<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/naisui/>

参考文献：高橋勇夫・東健作. 2016. 天然アユの本

宮城県内水面水産試験場. 2004. 宮城の淡水魚

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>