

## ● イカナゴ新仔漁について

イカナゴの新仔は、「船びき網」という漁法により、通常3隻の船で漁が行われます。

2隻の漁船（網船）により、350メートルくらいの長さの網を海面に近いところに投入し、曳きます。もう1隻の船は漁獲物を漁港に運搬したり、魚群探知機を使ってイカナゴを探したりします。

イカナゴの稚魚は遊泳力が十分発達していないため、潮目に集まります。潮目とは、基本的に2つの水流がぶつかり、その付近とちがった海面が帯状になっているところです。潮目は、地形や汐の干満、季節風などによりできます。

## ● 瀬戸内海のイカナゴの生活について

### 卵～ふ化

- ・ 親魚は12月末～1月初めに海峡部周辺の海底の粗い砂に卵を産み付けます。  
(大阪湾周辺の主な産卵場は播磨灘の鹿ノ瀬や室津ノ瀬などですが、大阪湾内でも沖ノ瀬や友ヶ島周辺で産卵が行われています。)
- ・ 卵は砂にくっついたまま10日ほどでふ化します。ふ化した子ども（仔魚期）は体長4ミリメートルあまり。海中にたまたま出てきて、海の流れに乗って海峡部から大阪湾や播磨灘などへ広がります。

### 子ども時代

- ・ 2月下旬～3月初めには体長3センチメートル程に成長し、船びき網で漁獲され始めます。さっと湯に通した釜揚げしらす、それを干したちりめんじゃこ（かなぎちりめん）等に加えられ、少し大きくなると「釘煮（くぎに）」と呼ばれる佃煮にも使われますが、そのサイズを過ぎると養殖の餌に回されたりもします。
- ・ 漁業は4月頃、遅くまで獲る地区でも5月くらいには終了し、イカナゴは群を作って餌（プランクトン）を食べながら再び海峡部近くへと移動していきます。

### 夏眠、成熟など

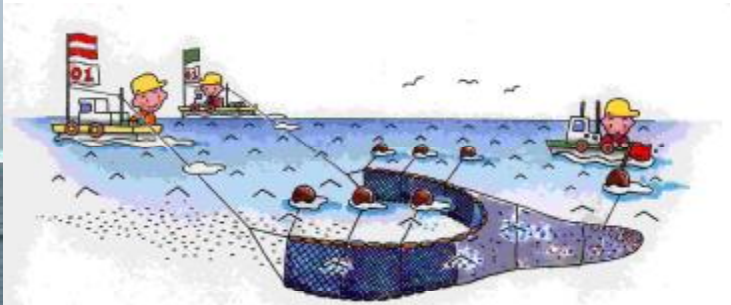
- ・ 水温が高くなる6月～7月頃になると、もともと寒い海の魚であるイカナゴは体力の消耗を避けるため、海峡部周辺の海底の粗い砂の中に潜って活動を停止します。これを「夏眠」と呼びますが、イカナゴはこれ以降餌もとらず、11～12月まで砂の中でじっとしています。
- ・ 12月頃になって水温が下がってくると、イカナゴは砂の中から出てきて（夏眠している間に体の中の卵、精子も熟してきているので）、産卵をおこないます。満1歳で親となります。
- ・ 大きさは満1才で体長9～10センチメートル、2才で体長12～13センチメートル、3才で体長15～16センチメートルほどになりますが、瀬戸内海あたりでは3才ぐらいで死んでしまいます（北の海ではもっと長生きするそうです）。
- ・ 一部の地域では卵を産んだあとの親を対象にした漁業があり、ゆでて「かますご」として売られています。これはそのまま、あるいはさっとあぶって酢醤油をつけて食べるのが一般的です。

### その他

- ・ 大阪府と兵庫県の漁業者は、イカナゴの資源を守り、末永くこのおいしい魚を皆さんに食べ続けてもらえるよう、漁業者同士で相談して毎年解禁日や操業の時間などを取り決める「資源管理」を行っています。
- ・ イカナゴが「夏眠」のために潜ることのできる砂の粒の大きさはきわめて限られており（粒の直径が0.5～2ミリメートル程度）、またちょっとでも汚れた砂には潜りません。海の砂が工事に

採取されたり、陸からの汚水によって汚れてしまうと、イカナゴはその海域に住めなくなってしまいます。

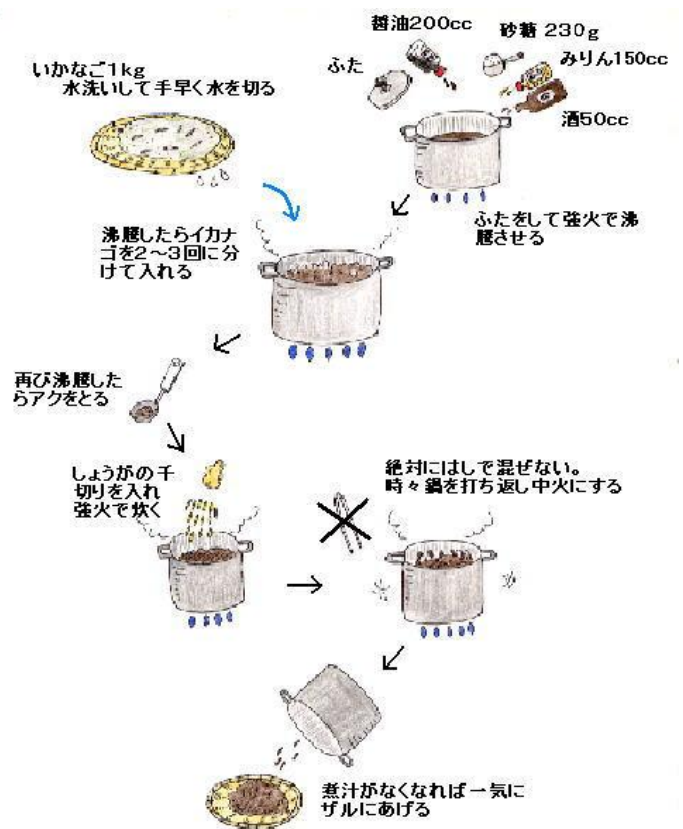
操業風景



水揚げされたイカナゴ



イカナゴくぎ煮レシピ



イカナゴ漁は春の到来を告げる風物詩  
イカナゴ（成魚）



- 一口メモ
- 鮮度の良いイカナゴを選ぶこと
- 煮汁を手早く捨てること
- 扇風機などで手早くさますこと
- 厚手の深鍋を使用すること

（資料提供：大阪府漁業協同組合連合会）

生売り販売 大阪府漁業協同組合連合会  
お問合わせ先 電話 072-422-4763