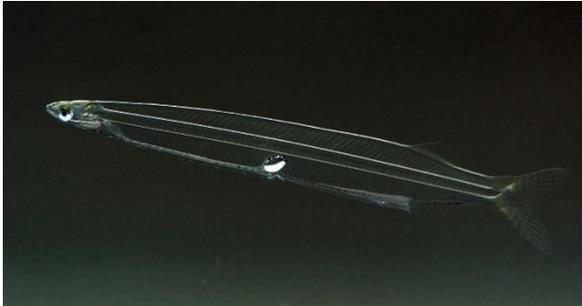


生きものだいすき (2021年度広報かいつか掲載記事)

貝塚市の海水魚 <16>



イセゴイの仔魚

イセゴイは漢字で「伊勢鯉」と書きますが、コイとは全く別のグループで硬骨魚類の中では最も原始的な魚の一種です。熱帯や亜熱帯を含むインド洋・西部太平洋の暖かな海の沿岸に生息しますが、成魚になるまでは河川や湖沼などの汽水域・淡水域を好みます。ウナギの仲間と同様に、卵から孵化した後はレプトケファルスと呼ばれる平たく透明な葉形仔魚となります。最大1.5 mにもなる成魚は釣りの対象魚として知られていますが、小骨が多く、死後すぐに身が崩れ始めることから食用には向かないそうです。写真のイセゴイは2020年9月に近木川下流で行った観察会の際に採集された全長24 mmのレプトケファルスで、体中央部の球状のものは浮き袋(鰾)です。イセゴイの記録は貝塚市では初めてとなり、大阪府内でも数例しかありません。

貝塚市の海水魚 <17>



サツキハゼ

新緑のみずみずしい季節となりました。昨年は五月晴れの中、近木川河口でこの時期にふさわしい名前をしたサツキハゼ(皐月鯉)の群れが見つかりました。当館の記録では近木川で初めて見つかった魚で、府内でもこれまでほとんど記録のない珍しい魚です。淡いグリーンの体色で五月の新緑を連想させるのが名前の由来です。身体つきは細長く、目の下にある青色斑は光に反射してキラキラ輝きます。食用とされることは普通ありませんが、その容姿から観賞魚として飼育されることがあります。成体になっても体長4 cm程の遊泳性のハゼで、上げ潮になると隠れ家として利用するカキ殻から出てきては、中層から表層で群れて泳ぎ、プランクトンなどを食べます。初夏の頃に繁殖期を迎え、秋の近木川河口ではサツキハゼの幼魚も多く確認されました。

貝塚市の海水魚 <18>



ヒラメ

例年6月には二色の浜でヒラメの稚魚放流のイベントを行っていますが、昨年と今年はコロナウィルス感染拡大予防のため残念ながら中止になっています。ヒラメの稚魚たちは岬町にある大阪府栽培漁業センターで育てられたものです。

「浦島太郎」の唱歌にも「鯛やヒラメの舞い踊

り」とあるように昔から豪華な魚として知られ、刺身や寿司、ムニエルなどで食される高級魚です。よく似た魚のカレイとは、「左ヒラメの右カレイ」の言葉で言われるように、両眼が一般にヒラメは体の左側に寄り、カレイは右側に寄っているといった違いがあります。しかし、生まれたては、ふつうの魚と同じように体の両側に眼があり水中を泳いでいます。1ヶ月ぐらいで眼が片側に寄ってきて成魚と同じような形になり、海底生活をします。カレイに比べ、口が大きく鋭い歯を持ち、魚やエビを餌にします。大型になり、雄は60cm、雌は80cmを超えるものもいます。

貝塚市の海水魚 <19>



イシダイ

夏を迎えた二色の浜では、海藻やアマモの生えている浅場で水中マスクとシュノーケルをつけて海中の様子を観察すると、いろいろな魚を見ることができます。その中でも一際目をひくのがシマシマ模様をしたイシダイの幼魚の群れです。春頃に生まれた4~5cmの幼魚で、その模様からシマダイや、三番叟さんぼうそうという伝統芸能で役者がかぶる鳥帽子えぼしに似ていることからサンバソウとも呼ばれます。イシダイと言えは磯釣りで憧れの魚ですが、水族館で水中の輪をくぐる曲芸をする知能の高い魚としても知られています。白地の体に黒色の7本の横帯と呼ばれる縞模様

を持ちますが、雄は成長とともに縞模様はなくなり銀白色になります。また、くちばし状の固い口元は、成魚になると色が黒くなりクチグロと呼ばれるようになります。

貝塚市の海水魚 <20>



アマモ場のヨウジウオの仲間たち

砂地の海底に生え、水面にゆらめく細長いリボン状の海草、アマモはその様子から「竜宮の乙姫の元結の切りはずし」との異名をもちます。汚染が進んでいた頃の大阪の海辺では、アマモの姿は見られなくなりましたが、大阪湾の透明度の回復とともに泉州の海では復活し、二色の浜では2005年以降、生育が確認されています。浅瀬に生える群落はアマモ場と呼ばれ、小魚やエビ・カニ、ヒメイカなど小動物の暮らす拠り所となります。

アマモ場をすみかとしてタツノオトシゴやオクヨウジといったヨウジウオ科の魚も二色の浜で見られるようになりました。この仲間の魚たちは育メンとして知られ、メスが産んだ卵をオスの腹部にある育児囊いくじのうの中で保育し、2~3週間後にふ化した稚魚たちはオスのお腹から出て泳ぎだします。

貝塚市の海水魚 <21>



アユ

夏に旬を迎え、塩焼きとして食卓にのぼるアユは、香魚とも呼ばれスイカに似た良い香りのすることで知られます。このアユが近木川で見つかり出したのは、自然遊学館の記録では2005年からです。2011年からは多くのアユが目撃されるようになり、自然観察会として近木川下流で「アユ調べ」を毎年秋に行っています。

秋になると成魚のアユは繁殖のため川を下り、下流域で産卵します。ふ化した幼魚は海に下って、動物プランクトンを食べ育ちます。翌年春に5~7cmほどに成長した稚アユは川を遡上し始めます。この頃になると歯の形が櫛状に変わり、石に付いた藻を食べるようになります。また、良い藻の生える場所をめぐって縄張りを持つようになり、ほかのアユが近づくと体当たりで追い払います。



ごより豆

二色の浜でたまに採集される魚に、テンジクダイという体長7センチほどの小型の魚がいます。体には黒色横帯という縞模様があり、大きな口と眼が特徴です。雄の親魚は卵塊を口内保育する習性があります。市場にはあまり出回らないのですが、大阪湾の水深100m付近にかけての砂泥底付近には多く生息し、底引き網で年中獲れる魚です。地域によっては郷土料理にかかせない魚であり、泉州ではネプトと呼ばれ、家庭で作られる「ごより豆」の食材などに用いられます。“ごより”とはネプトやエビジャコ(小型のエビ)を干したもので、天日乾燥した魚介類のうち売れるものを取り出した後の雑魚が“後寄り(ごより)”と呼ばれるようになったようです。その“ごより”と大豆と一緒に甘辛く炊いた料理が「ごより豆」です。

貝塚市の海水魚 <22>



テンジクダイ

貝塚市の海水魚 <23>

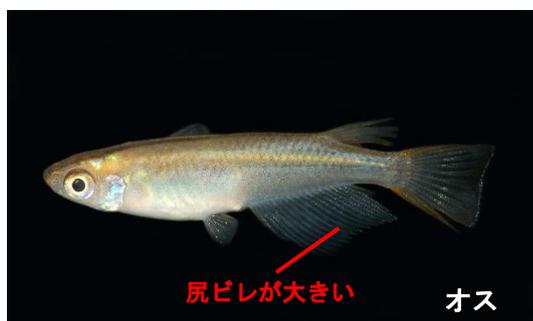


ボウズハゼ

近木川下流で最近、新たに見つかった魚にボウズハゼがいます。2018年夏に自然遊学館の記録としては初めて確認され、その後、時折り採集されるようになりました。大阪で見つかる魚としても記録は少なく、希少な生きものを掲載した大阪府レッドリストでは「情報不足」に選定されています。

ボウズハゼ(坊主鯿)という和名の由来は、頭から口吻にかけて丸みを帯び、見た目がお坊さんの頭に似ていることにくわえ、石に生えた藻を食べるベジタリアンでもあるからのようです。口は藻を食べやすいように腹面に開いています。上あごには細いへら状歯が密に並び、頭を左右に振りながら石に生えた藻を削り取って食べます。また、滝登りも上手で、腹びれの吸盤とともに口も吸着器として使い、急流に流されることなく岩にくっつくことができます。

貝塚市の淡水魚 <1>



ミナミメダカ

♪メダカの学校は川の中〜♪でお馴染みの童謡で歌われるメダカは、日本人にとって最も身近な魚の一つです。ちょっと昔までは、どこの

小川、池、水路、水田にもいており、各地によって多くの呼び名もありました。泉州でも昭和中期までは小さい魚を意味する‘こめじゃこ’などと呼ばれていたそうです。しかし、近年は農村環境の開発や水環境の悪化、外来魚による捕食などの影響を強く受けて激減し、1999年には絶滅危惧種として指定されました。また、2012年には日本産のメダカはミナミメダカとキタメダカの2種に分けられました。この2種はウロコの模様やオスの背ビレの切れ込み具合が少し違っているのと、生息する分布域も異なり、大阪にすむ野生メダカはミナミメダカとなりました。

貝塚市の淡水魚 <2>



オイカワ

近木川は上流から下流まで貝塚市内のほぼ中央を背骨のように流れていますが、JRの線路が架かる辺りから水間寺付近にかけての中流域で、最も多く見かける魚はオイカワです。日本各地の河川の中流域に広く分布している15cmほどになる魚で、ハヤ、ハエなどの地方名をもちます。普段はごく普通の銀白色をしています。繁殖期を迎える6月頃には、オスの体色が鮮やかなエメラルドグリーンとオレンジのトゥーンカラーの婚姻色になります。この綺麗な装いでメスを追って泳ぎ、プロポーズする様子か

ら、“追い川”と名前がついたといわれます。食性は雑食性ですが、特に岩に生えた付着藻類を好み、つついて食べている姿がよく見られます。

貝塚市の淡水魚 <3>



カワムツ

近木川で最も多く見かける魚として中流域ではオイカワなのに対して、上流域ではカワムツになります。体長は15 cm程になり、銀白色の体に頭から尾にかけて1本の暗色の帯が入るのが特徴です。繁殖期にはオスは下顎から腹部がオレンジ色となり、頬に追星おいはしと呼ばれるニキビのような白いぶつぶつができます。よく上流で、子供たちが「メダカが捕れた」と持ってきてくれる魚は、その大半がカワムツの幼魚です。

食性はオイカワが主に石に生えた付着藻類を好むのに対し、カワムツはスジエビや水生昆虫のほか、川に落下する昆虫を食べます。調査で魚を捕る際には「もんどり」を仕掛け（許可が必要）、餌としてさなぎ粉（蚕のさなぎの乾燥粉末）を入れますが、臭いにつられたカワムツがわんさか入ります。

また、多くの地方でオイカワなどと一括りにハヤと呼ばれていますが、これは動きが速いことに由来するようです。

貝塚市の淡水魚 <4>



タカハヤ

和泉葛城山を水源とする近木川の最上流域において、多く生息している魚はタカハヤです。日本のコイ科魚類ではもっとも上流まで生息する種になります。ウグイに近いグループの一員で冷たい水を好みますので、夏場は飼育している水槽の水をクーラーで冷やして展示しています。体は細長く黄土色で、暗色のシミのあるウロコが点々と散在しており、また体表には強いぬめりがあります。その見た目からか、地方によってはドロバイやクソムツ、アブラメなどと呼ばれています。食性は水生昆虫などの動物食寄りの雑食性で、体長は成魚で10センチほどになります。また、春から初夏にかけての繁殖期のメスは口先がへら状になり、砂礫底に潜り込み産卵します。あまり食用にはされませんが、ぬめりを落としてから揚げやてんぷらなどで食されることもあります。

(2021年4月号から2022年3月号迄、「広報かいつか」に掲載された記事です。)