



はじめに



みなさんは、いくら、たらこ、かずのこは好きですか？ これらは実は魚のたまごから作ったもので、「魚卵食品」といいます。この3つの魚卵食品はそれぞれ異なった3種類の魚のたまごから作られます。このずかんでは、いくら、たらこ、かずのこがどんな魚のたまごなのか、たまごからかえて親魚になるまでどんな生活をしているのか、魚卵食品の作り方、さらには日本だけでなく世界で作られる魚卵や親魚を使った料理を紹介します。

この巻では、おにぎりやスパゲティなど、さまざまな料理に使われているたらこを紹介します。たらこは、たまごがぎっしりつまっているわりにあまりつぶつぶ感はなく、どちらかというとなっとりした食感です。たらこはスケトウダラのたまごから作ります。スケトウダラのたまごは海中をただよっているので、かたい卵膜はひつようなく、それがなめらかな食感につながっています。このように、魚のたまごには、魚の生きる力のひみつがかくされています。

魚のたまごから広がる世界を、たんけんしてみましょう。

平井明夫(水産学博士)



もくじ



- はじめに 2
- ごはんにたらこ、おいそう! 4
- スケトウダラのたまごだよ! 6
- たまごの数は、いくつ? 8
- たらこを作ってみよう! 10
- めんたいこのふるさと韓国 14
- スケトウダラって、どんな魚? 16
- どうやってたまごをうむの? 18
- 世界中でおなじみの自身魚 20
- カニに変身!? すり身となって世界へ 22
- たらこスケトウダラのおいしい料理-日本- 24
- たらこスケトウダラのおいしい料理-世界- 26
- 魚のたまごのサバイバル作戦 28
- タラのことわざ 30



スケトウダラの たまごだよ!

たらこは、スケトウダラのたまごから作られます。
スケトウダラは、秋から冬にかけて
北海道の海にやって来て、
たまごをうみます。

からだのおお
体の大きさは、
40~60センチ
メートルくらい。
め
眼がギョロリと
しているね。



ほとんどが
北海道でとれる

日本では、ほとんどのスケトウダラは、北海道でとれますが、岩手など東北地方でもとれます。秋に北海道の南部でとれ始め、冬になると北部でとれるようになります。



スケトウダラのメス

メスのおなかの中に、たまごがぎっしり
つまったふくろが、2つ入っている。



スケトウダラのオス

オスのおなかの中には、精子がつまったふくろが入っている。ぐにやぐにやでわかりづらいが、ふくろは2つに分かれている。精子をたまごにかけると、たまごの中でスケトウダラの赤ちゃんが育つ。



たまごの数は、いくつ？

メスのおなかにぎっしりつまっているたまご。
いったい、どのくらいの数のたまごが
入っているのでしょうか。



たまごの数は、スケトウダラの
体の大きさによってちがいます。
体長40センチメートルくらい
のメスなら20万つぶほど、体
長60センチメートルくらいの
メスならば、100万～200万
つぶのたまごをうみます。

たまごの大きさは、ひとつぶ
が直径1.3ミリメートルくらい
だよ。

約100万こ！

海面をふわふわただようたまごだよ

スケトウダラのメスは、約100万こものたまごを、何度かに分けてうみ出します。

たまごはひとつぶずつバラバラになり、海面近くまでうき上がり、ふ化するまで海をふわふわとただよいます。スケトウダラのたまごは、海水よりかるいのです。

また、たまごのまくがうすく、わたしたちが食べるときの、口あたりのなめらかさにつながっています。



スケトウダラ？ スケソウダラ？

スケトウダラは、江戸時代に佐渡でたくさんとれていて、「佐渡」を「すけと」と読んでいたため、この名前になったとされます。

ずかんにのっている名前は「スケトウダラ」ですが、「スケソウダラ」とも呼ばれています。なぜでしょうか。いろいろな説がありますが、その中のひとつに、北海道でスケトウダラの漁を広めた漁師が「助宗」といい、その名をとって「スケソウダラ」となったという説があります。

新潟県

スケトウダラ
ナットオダラ
ヨイダラ

北海道

スケソウダラ
スケソ

鳥取県

スケトウ
スケトウダラ

富山県

キジダラ
キダラ

ほかにも地域によって、こんなふう
に呼ばれているよ！

