



## はじめに

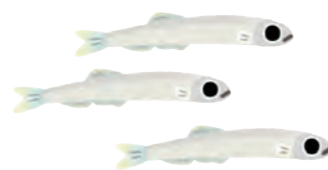


みなさんは、いくら、たらこ、かずのこは好きですか？ これらは実は魚のたまごから作ったもので、「魚卵食品」といいます。この3つの魚卵食品はそれぞれ異なった3種類の魚のたまごから作ったものです。このずかんで、いくら、たらこ、かずのこがどんな魚のたまごなのか、たまごからかえて親魚になるまでどんな生活をしているのか、魚卵食品の作り方、さらには日本だけでなく世界で作られる魚卵や親魚を使った料理を紹介します。

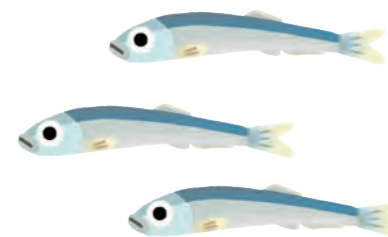
この巻では、お正月のおせち料理にかかせないかずのこを紹介します。黄色いつぶつぶがたくさんつまったかずのこは、多くの子宝にめぐまれるようにと子孫繁栄を願った縁起のよい食べ物です。かずのこの親魚はニシン、むかしはとれすぎて肥料にしていた時代もありましたが、今は数がへって、ニシンからとるたまごで作るかずのこは、「黄色いダイヤ」と呼ばれています。また、ニシンのたまごはネバネバしていて、それで海そうにくっつき、沖へ流されないようになっています。このように、魚のたまごには、魚の生きる力のひみつがかくされています。

魚のたまごから広がる世界を、たんけんしてみましよう。

平井明夫(水産学博士)



## もくじ



- はじめに ..... 2
- おせち、おいしそう! ..... 4
- ニシンのたまごだよ! ..... 6
- たまごの数は、いくつ? ..... 8
- かずのこを作ってみよう! ..... 10
- おせちの中には、願いがいっぱい! ..... 14
- ニシンって、どんな魚? ..... 16
- ネバネバのたまごを、たくさんうむ ..... 18
- 人や生き物の命をささえる魚 ..... 20
- 明治~大正の日本をうるおしたニシン ..... 22
- かずのこニシンのおいしい料理 -日本- ..... 24
- ニシンのおいしい料理 -世界- ..... 26
- 魚卵の親子クイズ どの魚のたまごかな? ..... 28
- ニシンのことわざ ..... 30



# ニシンのたまごだよ！

かずのこは、ニシンのたまごから作られます。  
ニシンは、まだ寒さののこる2月ごろから、  
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、  
25センチメー  
トルくらい。  
もっと大きくな  
るものもあるよ。



ほとんどが  
ほっかいどう  
北海道でとれる

日本にほんでとれるニシンの99パー  
セント以上は、北海道で水あげ  
されます。ほかに、青森県あおもりけんや鳥  
取県とりけんなどでもとれますが、ごく  
わずかです。



## ニシンのメス

メスのおなかのなか中いっぱい  
に、たまごのかたまりが2  
つ入っている。



## ニシンのオス

オスのおなかのなか中には、精  
子せいしがつまったふくろが2つ  
入っている。精子をたまごに  
かけると、たまごの中なかでニシ  
ンの赤ちゃんあかちゃんが育つ。



メスのおなかの中なかでは、たまごは、うすいまくで  
できたふくろのようなものにつつまれている。

おいしいかずのこができました。  
かじるとコリッとして、たまごとだしのうまみが広がります。  
ぎっしりつまったたまごは黄金色で、  
おせち料理をはなやかにしてくれます。

！！できました！！



ニシンの赤ちゃん  
が育つためのえい  
ようが、たっぷり  
つまっているよ！

## どうしておせちに入れるの？

たくさんの料理の中から、かずのこがおせち料理にかかせないものになったのは、なぜでしょうか。



子宝に  
めぐまれます  
ように！



### ニシンは、たくさんの たまごをうみます

日本へ産卵に来るニシンは、だいたい一  
度に40,000こものたまごをうみます。そし  
て、次の年も、その次の年も、たくさんの  
たまごをうむことができます。

そんなニシンにあやかって、子宝にめぐま  
れますようにという願いをこめ、お正月に食  
べるようになったのです。

### カドの子がかずのこに

ニシンはもともと、北海道や東北地  
方では「カドイワシ」と呼ばれていま  
した。カドイワシのたまごは、「カドの  
こ」と呼ばれていましたが、たまごの  
数が多いので、子孫繁栄の願いをこめ  
て「数の子」というようになったと考え  
られています。



「ニシン」という名前は、  
身を2つに割って「身欠  
きニシン」(24ページ)を  
作ることから、「ニ身」と  
なり、「ニシン」になった  
といわれているよ。

\*由来は諸説あります。