



はじめに

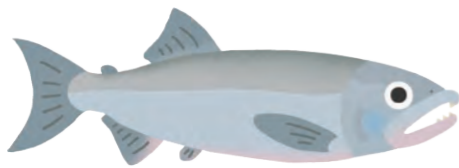


みなさんは、いくら、たらこ、かずのこは好きですか？ これらは実は魚のたまごから作ったもので、「魚卵食品」といいます。この3つの魚卵食品はそれぞれ異なった3種類の魚のたまごから作ったものです。このずかんで、いくら、たらこ、かずのこがどんな魚のたまごなのか、たまごからかえて親魚になるまでどんな生活をしているのか、魚卵食品の作り方、さらには日本だけでなく世界で作られる魚卵や親魚を使った料理を紹介します。

この巻では、おすしのネタで人気のあるいくらを紹介し、赤くて丸いたまごを口に入れると、プチプチと独特の食感があり、食欲をそそりますね。そんないくらにはサケのたまごです。はじけるような食感、小石の下でもつぶれない頑丈さに由来するものなのです。このように、魚のたまごには、魚の生きる力のひみつがかかれています。

さあ、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
- おすし、大すき!…………… 4
- サケのたまごだよ!…………… 6
- たまごの数は、いくつ? …… 8
- いくら、しょうゆづけを作ってみよう! …… 10
- サケって、どんな魚? …… 14
- たまごをうんで、一生を終える …… 16
- 冬の川で、生まれたよ! …… 18
- 約3万キロメートルの旅の地図 …… 20
- スーパーで見るサケは、どのサケ? …… 22
- サケとサーモンって、ちがうの? …… 24
- いくらとサケの美味しい料理 - 日本 - …… 26
- いくらとサケの美味しい料理 - 世界 - …… 28
- アイヌとサケのふか〜い関係
- サケは神さまからのおくりもの…………… 30



サケのたまごだよ!

いくらは、サケのたまごから作られます。

サケは、秋から冬にかけて、関東から北の海や、日本海がわの海にやってくる魚です。



からだのおお
体の大きさは、
80センチメートル
くらいにもなるよ。
おお
大きいね。



サケのメス

メスのおなかの中は、たまごでパンパン。たまごは、2つに分かれて、おなかの中におさまっている。



サケのオス

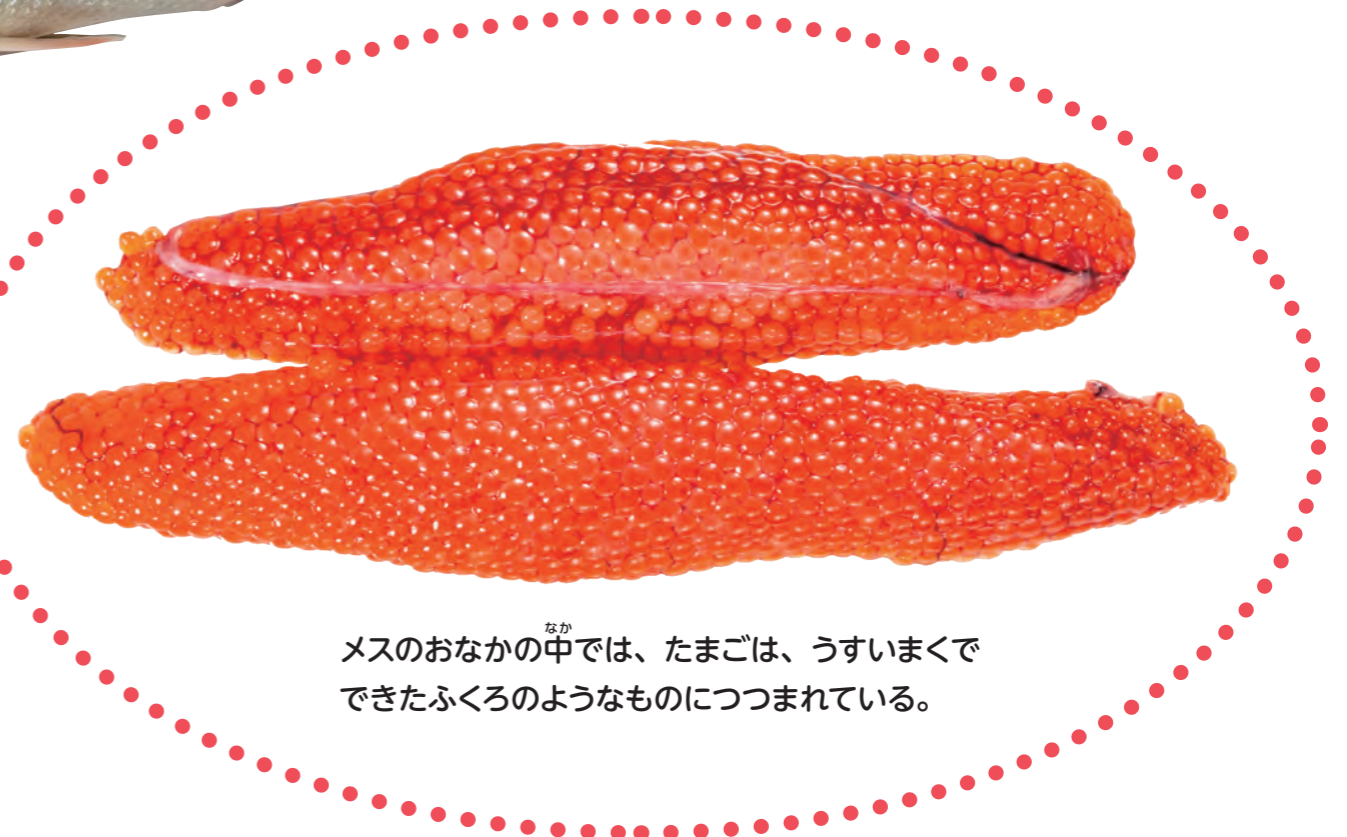
オスのおなかの中には、精子が詰まったふくろが2つ入っている。精子をたまごにかけると、たまごの中でサケの赤ちゃんが育つ。



海のほか、産卵場所をめざして上る川でも漁が行われる。

日本生まれのサケたち

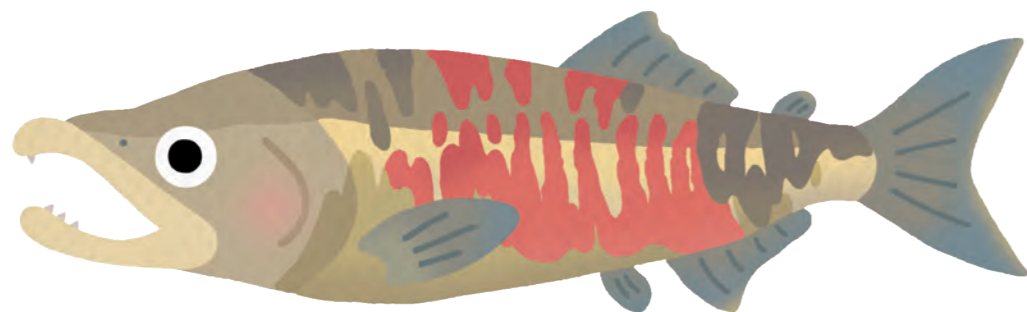
サケが日本に来るのは、川でたまごをうむためです。日本に来るサケは、もともと日本の川で生まれ、生まれた川にもどってきて産卵します。もどってきたサケの群れをとるのが、むかしから続けられてきた、日本のサケ漁です。



メスのおなかの中では、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。

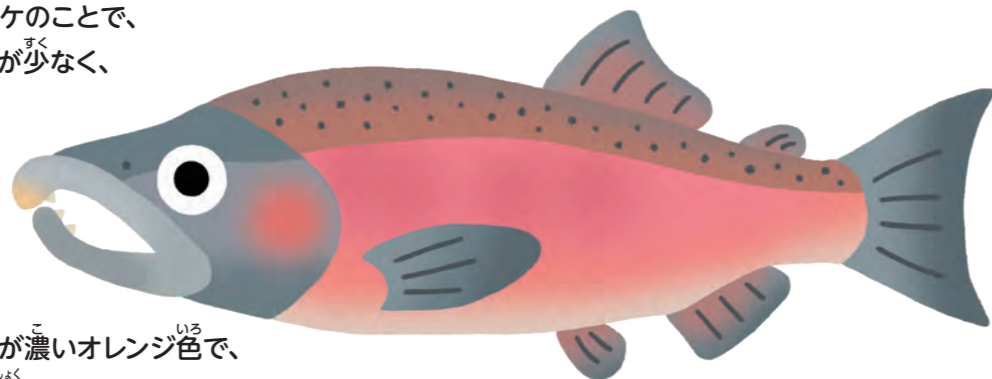
スーパーで見るサケは、どのサケ？

スーパーや鮮魚店で見るサケは、おもに下の3種類です。それぞれ、どんなサケなのでしょう。



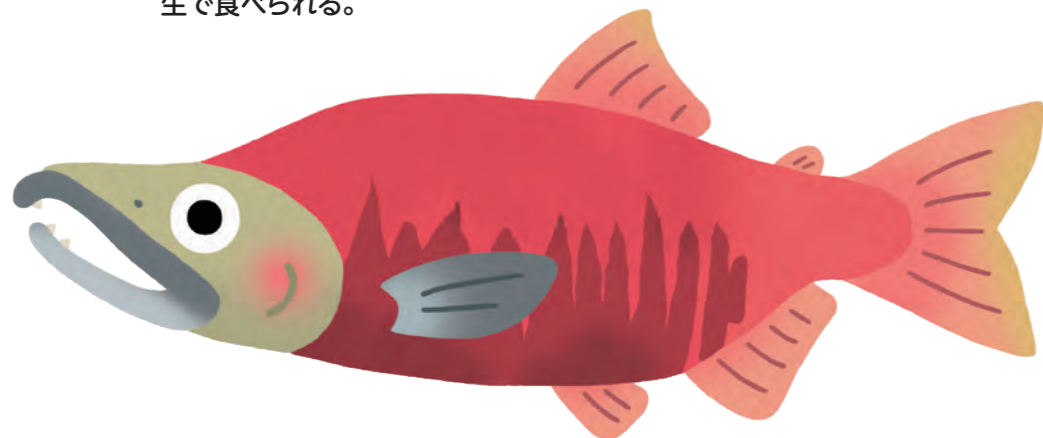
サケ (シロザケ)

北海道～東北地方に来るサケ。日本でサケといえばこのサケのことで、すじこをとる。身はあぶらが少なく、さっぱりしている。



ギンザケ

日本には来ない。身が濃いオレンジ色で、宮城県でさかんに養殖されている。養殖されたものは、寄生虫の心配がなく、生で食べられる。



ベニザケ

ヒメマスが海に下りたもの。ロシアやカナダで多くとれる。深い紅色の身が持ちよう。

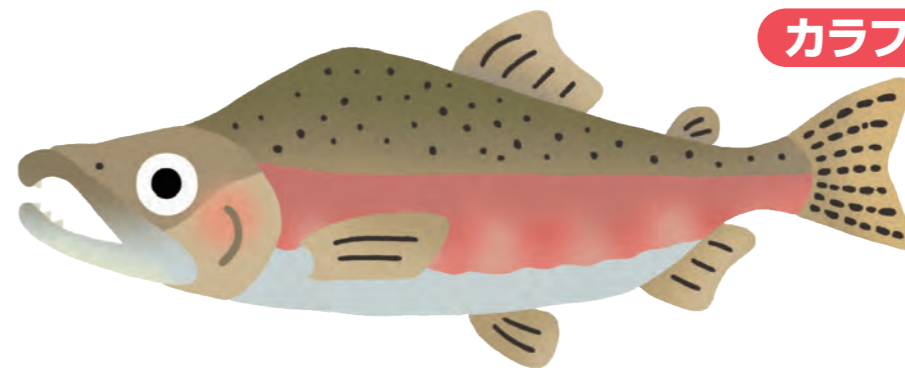
なかまがたくさんいるんだ。それぞれみんな、おいしいよ！



ほかにも、こんなサケがいるよ！

日本の店で見かけることが少ない、めずらしいサケもあります。

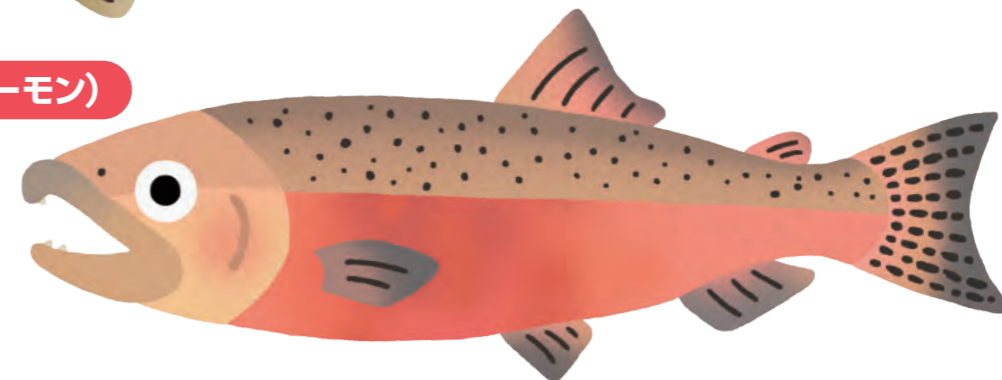
カラフトマス (ピンクサーモン)



世界ではいちばんたくさんとれるサケ。身の色はうすいピンク色。日本ではおもに北海道北東部の川でとれる。

マスノスケ (キングサーモン)

サケの中でいちばん大きくなるもののひとつ。北海道や東北地方に、ごくわずかな数だけ来る。そのため、サケの中でも高級品としてあつかわれる。



日本のサケには、呼び名がたくさん！

日本のサケ(シロザケ)は、秋を告げる魚として「秋ザケ」とも呼ばれます。

そのほかにも、とれた時期や体の大きさなどによって、名前がつけられています。

時鮭

春から初夏、河口に回遊してきたもの。

銀毛

河口に来たころの、体が銀色のもの。

ブナモ

川を上りながら体の色が変化したもの。

鮭児

ごくまれに見つかる、大人になっていないサケ。

ホッチャレ

たまごをうみ終わったあとのメス。または、一生を終えたサケの死がい。



時鮭はあぶらがのっているため、高級品としてあつかわれる。