

いかなごのあれこれ

毎年、春3月頃になると旬を迎え、あちらこちらで『くぎ煮』を炊く匂いがしてくるので、兵庫県では瀬戸内海の「春の風物詩」として親しまれています。

イカナゴの名前の由来は諸説あるようですが、イワシ類のシラスによく似た稚仔魚をさして、「いかなる魚の子なりや」と何の魚の子か判らなかったことから「イカナゴ」と呼ばれるようになったというのが一般的なようです。また、稚仔魚は細長い群れ（玉）になって泳ぐ習性があり、春先に海面を泳ぐその姿から、漢字では「玉筋魚」と書かれます。



シンコ（稚魚）とフルセ（親魚）

関東ではコウナゴ（小女子）、北海道ではオオナゴ（親）、三陸ではメロードなどと呼ばれており、関西では、稚魚はシンコ（新子）、親はフルセやカマスゴ（カマス子）などと呼ばれています。

標準和名 いかなご（漢字で「玉筋魚」）

英名 Pacific sand lance

学名 *Ammodytes japonicas* Duncker and Mohr

分類 スズキ目イカナゴ科イカナゴ属

大きさ シンコ 3~7cm 程度、フルセ 13~15cm 程度

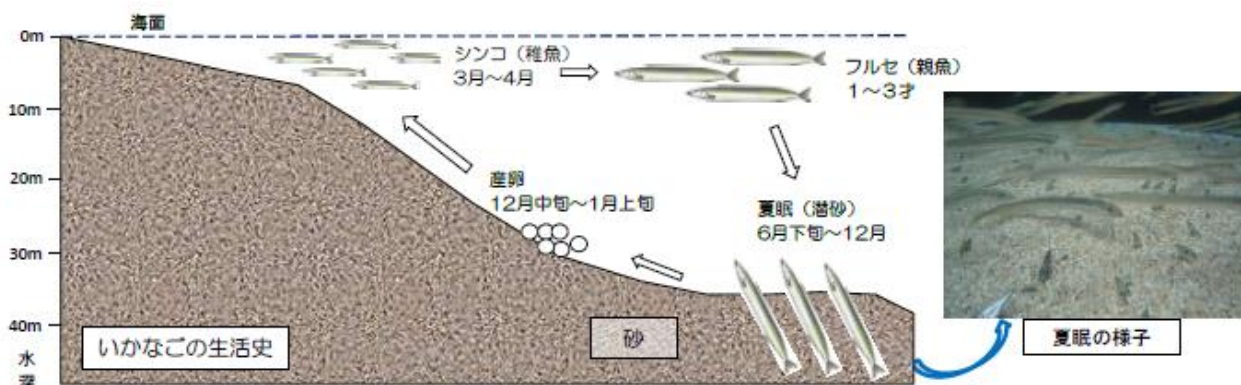
☆いかなごの生態

イカナゴの仲間は、北半球の寒帯域から温帯域を中心に熱帯域まで、世界中に分布しています。日本列島沿岸では、北海道や瀬戸内海に特に多く生息しています。瀬戸内海では全域に生息していますが、大阪湾、播磨灘、燧灘などでたくさん漁獲されています。

イカナゴは、12月末から1月初旬に海底の砂に卵を産み付けます。兵庫県海域での主な産卵場は、明石海峡から播磨灘に広がる「鹿ノ瀬」や「室津ノ瀬」と呼ばれている広大な砂地ですが、大阪湾でも「沖ノ瀬」や「須磨の瀬」と言われる産卵場があります。

卵は砂にくっついたまま10日ほどで全長4mm あまりの稚魚にふ化し、海中を漂いながら潮の流れに乗って播磨灘、大阪湾に広がり、2月末から3月初旬に全長3cm 程になると活発に餌（プランクトン）を食べてどんどん成長し、船びき網で漁獲されるようになります。

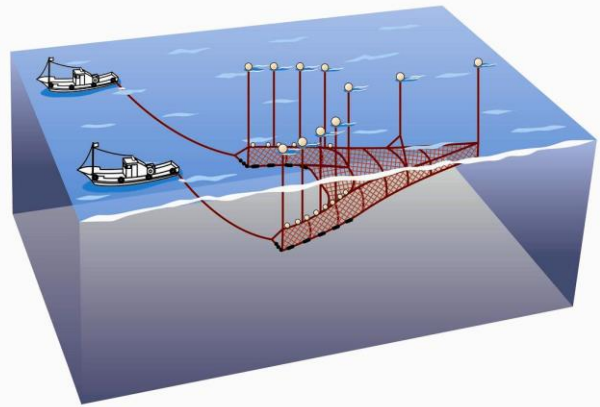
水温が20℃を越える6月~7月頃になると海底の砂の中に潜って活動を停止（「夏眠」）し、11~12月まで餌も食べずに砂の中でじっとしています。水温が13℃を下回る12月中旬になると砂の中から出てきて、満1歳になる頃に親となって産卵します。



☆いかなごの獲り方

兵庫県では、2隻の漁船が1組（統）となり網を曳く「船びき網漁業」でイカナゴの新子を漁獲しています。イカナゴの新子は遊泳力が発達しておらず、潮目に集まるため、この潮目が漁場となります。漁獲された新子は、すぐに運搬船で漁港に運ばれ、新鮮なうちに水揚げされます。現在、兵庫県では25の漁業協同組合でイカナゴ新子漁が行われており、最大で328統（656隻）の操業が見込まれます。

イカナゴ新子漁は、毎年2月末から3月初旬に解禁になりますが、兵庫県と大阪府の漁業者は、① イカナゴ資源を守り、末永く皆さんに食べ続けてもらいたい、② 皆さんに新鮮でおいしい「旬」のものを的確に提供していきたいという思いから、毎年お互いに相談し、網おろし（解禁）日や操業時間などを取り決めることで、イカナゴの資源管理に取り組んでいます。

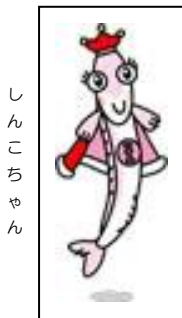


いかなご漁の様子は、「ひょうごチャンネル」の農林水産業副読本視覚教材16でご覧いただくことができます。(http://hyogoch.jp/movie.php?id=1857)

☆いかなごの食べ方

イカナゴの新子は、「釜揚げ」や「くぎ煮」で食べるのが一般的ですが、生のいかなごの販売が定着していますので、かき揚げや柳川風の鍋などでも美味しく召し上がっていただけます。また、釜揚げの丼やサラダなど手間のかからない料理も人気があります。

JF兵庫漁連では、小中学校の出前教室でくぎ煮の講習をしたり、明石の水産会館で料理教室を開催するなどして、くぎ煮の普及と食文化の伝承に取り組んでいます。



しん
こち
ゃん



しん
べい
くん

くぎ煮発祥の地のお話

くぎ煮発祥の地という石碑が、神戸市内に2つあります。1つは垂水区塩屋町（山電塩屋駅北側西に約150m）に、もう一つは長田区駒ヶ林町（駒林神社大鳥居前）にあります。

くぎ煮のことが記載されているもっとも古い文献と言われている、昭和10年に出版された魚谷常吉氏の著書「滋味風土記」には、釘煎（くぎいり＝くぎ煮）の原料は、兵庫の駒ヶ林の漁業組合か明石の垂水魚市場に頼むのが良いと記されていることから、2箇所を裏付けることができると言えます。

また、漁業者の話では、駒ヶ林では底びき網で獲ったフルセを原料に、垂水ではこませ網で獲ったシンコを原料にしていたとのこと。

くぎ煮を炊く匂いを嗅ぎ分けながらルーツをたどってみては如何でしょうか！