



るい **類**:カサゴ目アイナメ科アイナメ属

せいそく ち すいおん ひく ば しょ この なんせいしょとう ・生息地:水温が低い場所を好み、南西諸島と たいへいようがわ いちぶ のぞ にほんかくち えんがん せいそく 太平洋側の一部を除く日本各地の沿岸に生息 しています。水深5~50m くらいの、海藻が多い がんしょういき ぼうはてい なみ け 岩 礁 域や防波堤、波消しブロックなどの陰に かくれています。

スタンフォード大学のジョー ダン博士が、直弟子である大瀧 けいのすけ きょうりょく え とうきょう 圭之助の協力を得て、東京 の魚市場で手に入れたアイナ メを研究し、1895 (明治28) 年 に新種として発表しました。

◆ 形・成 長:体 の真ん中は太く、顔や尾に近づくにつれて ^{たまご} 細くなっています。^{がかしょう} からふ化したばかりの頃は、岩 礁 の まわりを泳ぎまわります。成長とともに海底に移動し、ふ化し て 2年目(約27 cm)には産卵できるようになります。

◆食べ物: 甲殻類(エビやカニの仲間)、多毛類(<u>イソメや</u> ゴカイ) などを食べます。

岩手県の沿岸 にも生息して いるよ。

たい ほそなが すがた 平らで細長い姿を していて、よく 釣りエサとして 使われています。

◆変化する体の色: まわりの環境に合わせて体の色を変えるため、すむ場所によって体の色が異なります(保護色)。繁殖期になるとより多くのメスにアピールするため、オスの体はとても鮮やかな黄色に変わります(婚姻色)。

※2:動物が卵や子どもを産み、育てる時期。

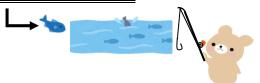
「who lest to the product of the pr



アイナメのオスは、 他のメスが産んだ たまご とこの 卵 を好んで食べる いませい ではがあるんだ。

^{まめ ち しき} **豆知識:**

- ①『鮎のように/あゆなみに』雑張りをもつ、がなまって「アイナメ」となり、「鮎並/ 鮎魚女」などと書くようになったと言われています。
- ②地域によって呼び方がいろいろあります。
- →北海道や東北地方では「アブラコ(油子)/アブラメ(油目)」、岩手県や宮城県では「ネウ(根魚)」、秋田県では「シンジョ(寝所)/シジュウ(始終)」など。
- ③江戸時代の殿様も好んで食べていたと言われるほどとても美味しい白身魚です。刺身で食べるとぷりぷりとした食感があり、かむほど口の中に上品な甘みが広がります。
- ■資源保護への取り組み: 岩手県では、アイナメの資源保護のために、全長 25 cm未満のものは再放流する取り組みを行っています。みなさんも全長25 cm未満のアイナメを釣った時には、再放流へのご協力をお願いいたします。



参考 『全国方管集》 動植物標準和名⇒方管名検索大辞典 【第1期】 北海道 / 東北 [上] [下] 』 太平洋資源開発研究所 2000年/『標準原色函鑑至集/第4巻』 株式会社 保育社 1966年/ 営手算ホームページ 価

来月(6月)の けんぱくものしりシートは 体験学習室-20だよ! おたのしみに!



岩手県立博物館

Tel. 019-661-2831 Fax. 019-665-1214 http://www2.pref.iwate.jp/~hp0910/

※「けんぱくものしりシート」の内容ははつことできませんのです。最新情報ではございませんので、あらかじめごう 承 ください。 ※「けんぱくものしりシート」は解説員が執筆しております。