

FISHING トピック No.19

たいふう かいがん 台風あとの海岸で…

もうれつ たいふう 1 1 号が過ぎ去っても海は大荒れの状況！
みなさん、台風の影響はありませんでしたか？
もし少年自然の家は幸いにも大きな被害もなく、
いつもの日常に戻っています。これから台風シーズン
本番です。みなさん、くれぐれもご用心ください！！
さて、台風あとの海岸には思わぬ漂着物があることが
多いので散策に出かけました。トコトコと海岸を歩いて



いと細長い魚が！よく観察してみると『鱧』でした。鱧はウナギ目ハモ科に分類され
大きくなると2mを超えることも！大人しい性格をしているウナギやアナゴと違い、気性が
荒く、とても攻撃的な魚として知られています。この性格から、すぐに噛みつく『食む(食物
をかむ)』が転じて『鱧』という名前になったみたいです。※名前の由来は諸説あります。

さて、鱧には2つの特徴があります。1つ目は鋭い歯！
この鋭い歯で小魚やカニ・エビなどの獲物を捕まえて
食べます。もし、噛まれると大怪我になることも！生きて
いる鱧には要注意。2つ目は骨！鱧には約3500本の
骨があるそうです。ちなみに…ウナギは約200本。鱧は
ウナギの約18倍の骨があることになります。だから、
普通に調理して食べると骨ばかりで美味しくありません。
美味しく食べるため「骨切り」という処理が必要です。
骨切りとは…皮を残して小骨を刻んでゆく包丁技のこと
骨切りは和食のプロでも難しい技術とされています。
家で骨切りするのは難しいのでやめた方がいいかも！？
関西では馴染み深い魚でよく食べられています。



みなさんも機会があれば是非食べてみてください！
とても美味しい魚ですよ♪台風などで海が荒れたあとの

海岸には様々な生き物や漂流物が打ち寄せられています。次はどんなものが打ち上がる
かな？珍しい漂着物があったらトピックで紹介していきます。お楽しみに！今回、打ち
上がっていた鱧は土に埋めて骨格標本にする予定です。こちら、出来上がったらトピック
に載せたいと考えています。上手くできるかは分かりませんが…。

