

冬の間は川床で静かに過ごし、春になると泳ぎ始め水生昆虫などを食べながら生まれた川で成長し、一生を終えます。

ところが、アマゴのなかには生まれてから1年ほどたった後に、川にとどまらずに



【アマゴ(サツキマス)】
あぶらの乗った上品な甘み

体表にある黒い斑紋と散りばめられた朱点が目を引きサケの仲間のアマゴは、県内河川の上流域に広く分布しています。体長は20〜30センチほどになり、2歳になると成熟し、秋に直径4〜6ミリの黄色い卵を産みます。ふ化した稚魚は



天城地域で養殖されたアマゴ (下山養魚場提供)

刺し身、山椒煮も美味

海に下って半年ほど生活し、5月ごろに産卵のために川に再び帰って来るものがあり、「サツキマス」と呼ばれています。

体色は海水に適応できるよう銀色に変化し、餌が豊富な海で、たくさん食べて大きくなり、脂の乗った上品な甘みのある味が絶品と言われていますが、全国的にも、比較的簡単に入手できるように

とんど漁獲されないことから幻の魚とも言われています。

一方、淡水域で一生を終える天然のアマゴも釣りによつてのみ漁獲される希少性の高い魚ではありますが、近年では、伊豆の天城地域などで、冷たくてきれいな河川水を利用して養殖されたものが、比較的簡単に入手できるように

なりました。

伊豆修善寺の旅館や飲食店などでは、サケとは一味違った甘みのある養殖のアマゴを「刺し身」や「塩焼き」「山椒煮」などとして提供しておりますので、ぜひ、臈月(5月)を感じる食材として一度味わってみてはいかがでしょうか。

(県水産技術研究所)

2018年5月6日 朝刊

①サツキマスとは、どんな魚ですか。分かる文に線を引きましょう。

②天然のアマゴが一生を過ごす淡水域とは、どんなところのことでしょうか。

[]

③養殖のアマゴの美味しい食べ方を3つ書きましょう。

[] [] []

年 組 名前