



# さばかん つうしん

さんばんぜかかんきょうがくしゅうかかん

さばかんくん



ふなばし三番瀬環境学習館、ふなばし三番瀬海浜公園から、毎月情報やメッセージをたくさん掲載している「さばかん通信」。ぜひご利用ください。

## 今月のテーマ

## 舌と目で味わう魚の旬

冬真ただ中、温かい食べ物が美味しい季節です。旬のタラやブリをお鍋にして食べれば、寒さも吹き飛びますね。ところで、魚の「旬」っていったい何なのでしょう。

### 旬ってなんだ

魚の旬とは、簡単に言えば「魚が最も美味しくなる時期」のことです。天然の魚の場合、魚種や生態、とる場所によって旬はさまざまです。タラやブリは冬が旬ですが、サンマやサケは秋が旬と言われます。これらの「旬を迎えた状態」とは、多くの場合は卵を産むためにエサをたくさん食べ、栄養をたっぷり蓄えている状態のことを指します。脂がのって美味しいというわけです。

一方、人がいけすなどで育てとる「養殖」の魚の場合は、天気や季節に関係なくエサを与えることができ、旬を一年中楽しめます。

### 三番瀬の魚の旬

それでは、三番瀬で見られる魚の旬はいつ頃なのでしょう。

「春を告げる魚」とも言われるサヨリは、東京湾では1月から3月に旬を迎えます。三番瀬では、4月から6月に卵が見られるようになります。春以降に流れ着いた海草や海藻をじっくり調べていくと、くっついていて小さな卵を見つけられるかもしれません。夏には5cmくらいの小さなサヨリを見ることができます。

東京湾のカレイの旬は秋から冬で、このころには卵をもった「子持ちガレイ」があがります。産卵は11月から3月にかけて行われます。ふ化したカレイはだんだん大きくなり、三番瀬では4月には500円玉くらいの大きさに成長します。

このように、魚の旬は産卵の時期と深くかかわっています。この冬は、ぜひ旬の美味しい魚を食べてみてください。そして春には、卵からかえった魚を見に、三番瀬に足を運んでみてください。(小澤)

このころには卵をもった「子持ちガレイ」があがります。産卵は11月から3月にかけて行われます。ふ化したカレイはだんだん大きくなり、三番瀬では4月には500円玉くらいの大きさに成長します。

このように、魚の旬は産卵の時期と深くかかわっています。この冬は、ぜひ旬の美味しい魚を食べてみてください。そして春には、卵からかえった魚を見に、三番瀬に足を運んでみてください。(小澤)



三番瀬で見られたサヨリの卵(5月)



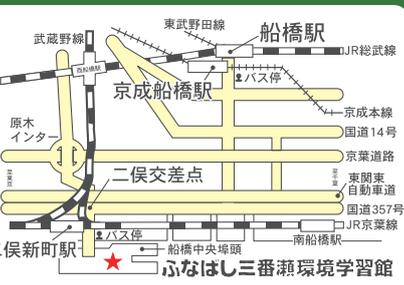
ふ化して数週間のサヨリ(5月)



ふ化して数週間のマコガレイ(2月)



マコガレイ(4月)



## ふなばし三番瀬環境学習館

【開館時間】 9:00~17:00 【休館日】 2月は月・火曜日 (2/11・24は開館)、2/26・27 【アクセス】 電車・バス: JR船橋駅・京成船橋駅、JR二俣新町駅から京成バスシステム「船橋海浜公園」行終点下車/車: 国道357号 二俣交差点を「船橋中央ふ頭」方面へ(駐車料金普通車: 500円) 【お問い合わせ】 〒273-0016 千葉県船橋市潮見町40 メール: pr@sambanze.jp 電話: 047-435-7711 FAX: 047-435-7712 公式ホームページ: https://www.sambanze.jp/

## 野鳥インフォメーション

冬に渡来する、ボサボサ頭が特徴のカモのなかまです。雌雄で頭の色が異なり、オスは緑色光沢のある黒が目立ちます。三番瀬では浅場で魚をダイナミックにとらえる様子を見ることができます。(大口)

