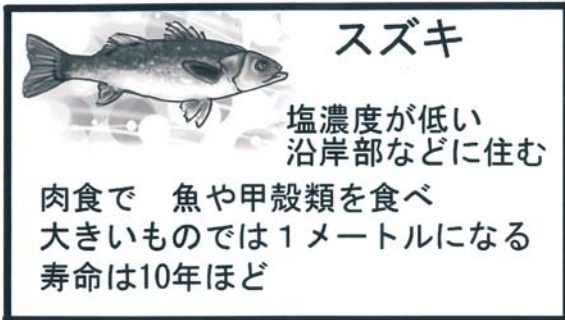


第51回 スズキ

カコちゃん
ショウくん かほくがたナルドレン

み3



スズキは、外海と接する湾口や河口域で冬に産卵する本来は海水魚ですが、春から秋は内湾や河川を遡上する回遊魚です。干拓前の河北潟にはたくさん生息していたようで、漁も行われており地域にとって重要な魚介でした。

干拓後に淡水化された現在の河北潟でも、スズキは普通にみられる魚です。本湖だけでなく河北潟でも一番海から離れている北の端にある、かほく市の農業排水路などでも姿を見ることができます。防潮水門を飛び越えて、さらに排水路の樋門をくぐって遡っていることとなります。結構たくましい魚です。

河北潟でカヌーボートをしている人からは、良くこの魚が跳ねてボートにあたったり顔面を直撃されたりする話を聞きます。大野川の防潮水門の海側にはとても多く生息していて、ゴムボートで調査していると、そこいら中で結構大型の個体が跳ねるのがみられます。あたりでは、ウェットスーツを着た人たちが水の中に入ってルアー釣りをしています。シーバスと呼ばれ、引きが強いことから好まれて、スポーツフィッシングの対象となっています。

出世魚で、河北潟の周辺では、稚魚をハネと呼んでいます。現在は食べる人はいなくなりましたが、煮付けにしたりして食べられていました。大きな個体は、刺身にしても食べられていました。肉質は良く、たいへん美味しい魚です。七尾湾のスズキは刺身として河北潟周辺のスーパーにも出回っていますが、大野川や河北潟にまだ豊富にいるこの魚が、地域の食用とされていないのはとても残念です。河北潟の水が汚いという固定観念が強く、食べる対象としてみられて

いないのですが、富栄養的であることと汚染されていることは違うことであり、また、河北潟ではアオコの発生も起こらないので、スズキがおいしいといわれる夏場でも匂いもきつくないと思われます。将来、食用魚としての利用も考え、汚いイメージが払拭されるように、流域の水を安全で良好なものに変えていく取り組みと合わせて進めていけたらと思っています。

タカのみさごは、河北潟のスズキがおいしいことをよく知っています。何度も水中に飛び込んでまでスズキを捕まえるのは、単に腹を満たしたいだけではなく、おいしいものを食べたいという執念がさせているのかも。（文：高橋 久）