

普通に見かけるが、生態は謎だらけのミステリアスな魚

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

ウナギ

(地方名 ウナギ)

漁期
盛漁期
推奨期



今ではすっかり「土用の丑の日」の主演。
夏場のウナギは餌をせせと食べ、しっかり脂をため込んでいる。

名前の由来

ウナギ：胸鰭のあたりが黄色いことから「胸黄（むなぎ）」が「ウナギ」となった説などがある。

棲息場

河川の中・下流域、湖沼、沿岸の汽水域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは全長1mを超えるが、40~70cmのものが多い。

水揚量(H21年)

0.9トン

産地

湖山池、東郷池、中海。

栽培・資源管理取組

全長30cm以下の個体の採捕が禁止されている。

肉質・味

肉質は、白身で弾力に富む。脂肪含有量が多いが(100g中24g)、不飽和脂肪酸なので安心。クセがなく美味しい。ビタミンA、B1、B2、D、Eを豊富に含みまさに「マルチビタミン」。またDHA、EPAも豊富で、痴呆予防、血管や血液に関する病気予防にも効果的とされる。

調理方法

蒲焼、白焼き、うな重、う巻き。
今では調理済みの商品が広く流通して、家庭で調理する機会はほとんど無い。
ウナギの調理は、割き三年、串打ち三年、焼き一生と言われるほど難しい。



うな重



- 江戸時代中海はウナギの一大産地であり、中国山地を越えて生きたまま大阪へ人力で運ばれた。鳥取県西部の山間部には「うなぎ街道」が通り、要所々に水分補給のための池や宿が造られた。
- 生態は謎だらけであったが、最近産卵場が日本の遙か南方の太平洋のマリアナ諸島西方の深海に特定され、先祖が深海魚であったことが解明された。
- (独)水産総合研究センターでは、人工フ化した親ウナギに産卵させ卵から育てる「完全養殖」に世界で初めて成功させた。

内水面漁業 筒づけ、延縄など