

<「知るっば!久留米」 令和3年5月13日(木) 12:30~放送分>

筑後川のエツ ～第2回～ 「エツの生態」

<ゲスト：エツ感謝祭実行委員会委員長 高山良徳さん>

坂本 MC (以下「坂本」)

「知るっば久留米」ナビゲーターの坂本豊信です。

今回は、初夏の風物詩『筑後川のエツ』をテーマに、お話をお伺いしています。

ゲストはこの方です。

ゲスト:高山さん(以下「高山」)

こんにちは!城島町のエツ感謝祭実行委員長の高山です。

よろしくお願いします。

坂本 2回目になります今日は、『エツの生態』についてお話を伺ってきたいと思います。

高山 先週の放送で、エツは体長30センチくらいの細長い銀色の魚ということはお話しましたが、もう少し詳しくご説明すると、エツはニシン目カタクチイワシ科の魚で、漢字で書くと「魚」へんに「齊藤さん」の「齊」という文字を書きます。魚へんと齊の1文字で「鱗(エツ)」と読みます。また、別名は「刃形魚(はがたさかな)」とも書き、文字通りナイフのような見た目をしています。日本では有明海と筑後川下流域でしか見ることができませんが、中国や韓国にもエツの仲間が生息しているようです。

坂本 大陸にもエツと同じ種類の仲間がいるということは、海を泳いで九州に渡ってきたんですか?

高山 そうですね。実は、今から3万年以上前、日本列島は大陸と陸続きだったので、エツは大陸に生息していた生き残りと言われていました。

坂本 大陸の生き残りということなんですね。エツは普段、どんな場所に生息しているんですか?

高山 エツは、産卵期以外は有明海に生息しています。エツは目に見えないような小さな生き物(プランクトン)を食べています。主に動物性プランクトンを、エラでろ過して食べていると言われてるので、エサで釣ることはできないそうです。

坂本 パクっと口で食べて、それを釣り上げるという漁法じゃ釣れないということですね。
だから網を仕掛けるんですね。
そういったエツの食生活も面白いですけど、ほかにも特徴的なものはありますか？

高山 エツ漁が5月1日から7月20日まで行われることにも関係しているのですが、
ちょうどこの時期はエツの産卵時期で、エツの体に脂がのってきます。
エツは普段、有明海に住んでいますが、産卵と稚魚の孵化は、
塩分濃度が少し低い汽水域(きすいいき)でしかできないという特性を持っています。

坂本 脂がのったエツ、美味しそうですね。
だから、エツはその時期になると筑後川を上ってくるんですね。
その産卵ポイントが、城島町あたりになるということで、そこで漁が盛んになったんですね。

高山 そうですね。城島町を流れる筑後川は、エツにとってちょうどいい塩分濃度の汽水域になっています。
また、海にいる間は身が薄くて、骨も堅いのですが、産卵時期になると、身が膨らんで、
骨も柔らかくなるので、人間にとってはめちゃくちゃ食べやすくなるんですね。

坂本 海の塩分と川の淡水がちょうど混ざるあたりで、エツが産卵時期に身体を変化させて、
これが美味しいエツになっているんですね。
またつつい食べる話になってしまいましたが、産卵したあと稚魚はどうなるのですか？

高山 稚魚は孵化してから10月ごろまで、筑後川の汽水域にとどまって成長します。
5センチくらいになると、筑後川を下っていき、
有明海の深い場所でさらに成長すると、2年から4年で30cmから35cmほどに成長します。

坂本 ああ、これが成魚ということですかね。

高山 そうですね。成長したエツは、繁殖のために遡上しますが、産卵を終えると死んでしまいます。
生まれた場所と一生を終える場所が、同じ場所の筑後川ということですね。

坂本 エツの一生のことを考えると、ありがたくいただきたくりますね。
エツ感謝祭実行委員会委員長の高山さん、興味深いお話をありがとうございました。
久留米市城島町では、7月20日までエツ漁が行われていて、地元の料亭や居酒屋、
すし店でエツ料理を堪能できます。
初夏の風物詩 エツの味をぜひ召し上がってください。
次回は、『エツ漁』をテーマにお送りします。
お楽しみに！