



ちりめんじゃことは？

ちりめんじゃこは、イワシ類の稚魚をゆでて干したもので、おもにカタクチイワシの稚魚(シラス)を原料としています(図1-1)。「カタクチイワシ」の「カタクチ」は漢字だと「片口」と書きますが、これは下あごが小さく、上あごの下側に隠れ



図1-1 カタクチイワシの稚魚(ちりめんじゃこ)

たようになっているところに由来します(図1-2、1-3)。この特徴はちりめんじゃこの状態でも現れているので、ほかの魚と見分けるための有力な手がかりになるでしょう。



図1-2 カタクチイワシの成魚

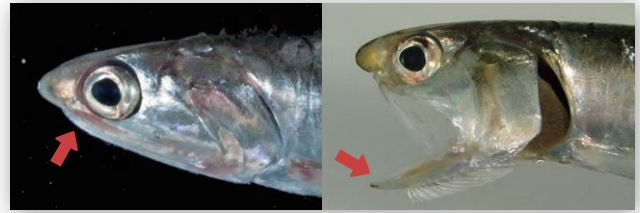


図1-3 口を開いたところ

カタクチイワシは、日本全国の沿岸域に生息していますが、とくに多いのは茨城県から鹿児島県にかけての太平洋沿岸と瀬戸内海、それに東シナ海に面する九州西岸です。生まれてから1年未満で成熟し、全長7~10cmほどに成長します。産卵期は、日本近海の温暖な海域では一年中とされていますが、そのピークは春から秋にかけてです。産み出された卵は、長径1.5mmほどの楕円形をしており、球形のものが多いほかの魚類の卵と簡単に見分けることができます(図1-4)。

受精卵は海の表層付近を漂い、2、3日でふ化します。ふ化したばかりの仔魚は全長約2.5mmで、ふ化後4日で約4mmになります(図1-5、1-6)。その後、15mm程度に成長するまでは浮遊生活を送り、ふ化後約2か月で30mm前後まで成長します。

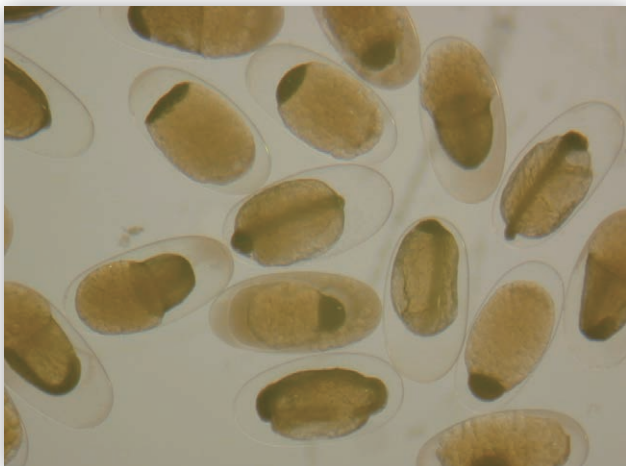


図1-4 カタクチイワシの受精卵

大阪湾の場合、春はおもに四国沖で生まれて湾内に入ってきたものが、夏から秋には湾内で生まれたものが、それぞれ漁獲されます。



図1-5
カタクチイワシの前期仔魚



図1-6
カタクチイワシの後期仔魚

図1-4、1-5、1-6：地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所・提供