トゲウオをつかまえよう！

トゲウオを知っていますか？　5～10㎝くらいの体で、小さなトゲをもった魚です。
小さくて、あまり釣りの対象にはなりません。トゲウオの仲間にも何種類かあります。
※ 水に近づくときや入るときはおとなといっしょに！　ぬれてもいい準備を忘れずに。

トゲウオのいるところ － 流れの緩い水草の生えているところ

トゲウオのいそうな場所

生き物をつかまえるためには、まず暮らしている場所を知らなくてはなりません。

トゲウオの仲間は体が小さいので、あまり流れの速いところには暮らしていません。そして、隠れる場所がある水草の中にいることが多いようです。

ただずっとそこにいるわけでもないようです。特にイトヨには海にまで降り、再び産卵のために川を上ってくるタイプもあるといいます。

岸際の流れがゆるいところにいる

捕まえ方 － 網をかまえて追い込む

釣りばかりが魚の捕まえ方ではありません。

生き物の捕まえ方には、大きく分けて、①こちらから近づいて網をかぶせたり、刺したり、撃ったりする、②餌やわなにさそいこむ（釣りも）、③追いかけて網やわなに追い込む、という方法があり、これらの組み合わせで捕らえます。

トゲウオは③または①でしょうか。いずれにしても服から下着からびしょぬれになることは覚悟しましょう。

1．いそうな場所の下流にタモ網をそっと構え

2，上流から足で一気に追い立てて

3．さっとすばやくすくい上げる

トゲウオの種類 ― トゲの数がまず違う

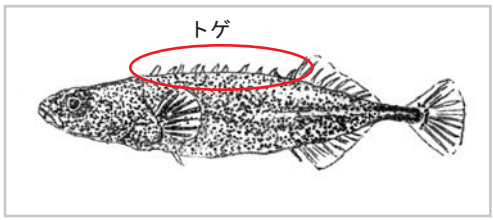
イトヨ

イバラトミヨ

十勝の川にいるトゲウオには、イトヨ、エゾトミヨ、イバラトミヨなどがいます。

まずはイトヨとトミヨの仲間の区別をしましょう。背ビレの前のトゲが３本なのがイトヨの仲間、７～13本あるのがトミヨの仲間です。また一般的にトミヨの仲間の方が細長い体をしているようです。

エゾトミヨとイバラトミヨの違いはそのトゲの長さで、短い方がエゾトミヨ、長い方がイバラトミヨです。



エゾトミヨ

トゲウオを食べる ― 名産になっている地域も

イトヨは唐揚げや天ぷら、あるいは粕煮（かすに）にして食べられます。新潟県ではイトヨ漁が行われ、特に阿賀野川（あがのがわ）ではイトヨ専用の刺し網もあるといいます。

川でとれたイトヨがおいしいかどうかは…　食べた人だけが知っています。

トゲウオの生き様 ― 巣を作って踊るオス

産卵の時期に、からだが黒くなったイバラトミヨのオス

春から夏にかけて、トゲウオは水底や水草に鳥の巣のような巣を作ります。また、巣を作ったオスはメスを誘うために「ジグザグダンス」と呼ばれる複雑な動きをします。そのころイトヨのオスは青く、エゾトミヨやイバラトミヨのオスは黒くなります。

水中めがねや箱めがねで、そっとのぞいてみましょう。

そのほか、トゲウオにはウロコがない代わりに、鱗板（りんばん）というものがついていて、その数やついている場所が種類によって異なります。

アイヌ語では、イトヨをアイウシチェプ（トゲ・生えている・魚）ロコム（三本の・それ・帯びる）などと、またイバラトミヨをトイロコム（土・トゲウオ）と呼びます。

参考文献

「山渓カラー名鑑 日本の淡水魚」 川那部浩哉・水野信彦 編・監修 山と渓谷社　1989
「北海道の淡水魚」 稗田一俊　北海道新聞社　1984
「野外ハンドブック・10 魚 淡水編」 桜井淳史　山と渓谷社　1981
「検索入門 川と湖の魚②」 川那部浩哉・水野信彦　保育社　1990
「日本産 魚類検索－全種の同定－」 中坊徹次 編　東海大学出版会　1993
「川の生物図典」 奥田重俊・柴田敏隆・島谷幸広・水野信彦・矢島稔・山岸哲 監修 （財）リバーフロント整備センター編集　山海堂　1996
「図説 魚と貝の大辞典」 望月賢二 監修　魚類文化研究会 編　柏書房　1997
「川づくりのための魚類ガイド」 北海道河川環境研究会　（財）北海道建設技術センター　2001