

が頭部の骨をこすり合わせて音を出すことに由来すると考えられます。また、ヒイラギは食道の周囲に発光腺を持つという特徴があります。体内で発光することの効果については、まだ十分に解明されたわけではありません。



2004年8月11日横浜で採集された個体。

底質の上や中で生活する生物を英語でベントス benthos と呼びます。ヒイラギの口は、見かけは小さいのですが、下方へ大きく突出させることができます。ヒイラギは口を底質に突っ込み、ゴカイ類などの小動物を餌とします。このように、ベントスを主な餌と

する動物をベントス食者と呼んでいます。ヒイラギのように、口を伸長させて底質中の餌を取る魚は、内湾や沿岸の浅所にかなりの数がいます。

ヒイラギを食べる地方は意外に少ないようです。鱗の棘が鋭い、骨が硬い、身が薄いことなどがその理由として考えられますが、高知県内で賞味される澄まし汁は絶品です。また、煮付けにしても美味しい魚です。浦戸湾の「にろぎ釣り」は、高知市民なら一度は経験する秋の風物詩という古い記述があります。釣り人には嫌われがちですが、ヒイラギは明らかに土佐の文化の一翼を担ってきた小魚なのです。

2005年4月20日発行 発行者：町田吉彦（理学博士，高知大学理学部教授，  
四国自然史科学研究センターセンター長）

本書の内容の無断複製を禁止します。複製ならびに内容についての問い合わせは FAX 088-844-8310（町田研究室直通）でお願いします。