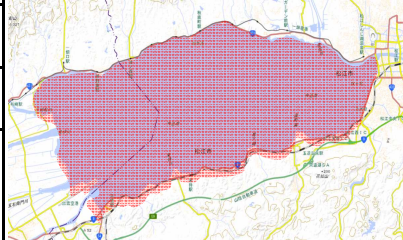


生物・生態サイトカード

通しNo.		B-4		更新日	2025/3/19
サイト名		みずうみめぐ しんじこ しっちゃん 湖の恵み「宍道湖七珍」			
基本情報	区分	☒ 動物 ☐ 植物			
	生息地	島根県松江市、出雲市(宍道湖)			
	分類				
	管理団体／保護団体／モニタリング	宍道湖漁業協同組合			
	留意点	ニホンウナギ:環境省レッドリスト(絶滅危惧ⅠB類)			
サイトの解説	生物・生態	四季折々の味覚を豊富に産する宍道湖の代表として、白魚、あまさぎ、すずき、鯉、えび、蜆、鰻の七種の魚介類が「宍道湖七珍」として取り上げられている。 「白魚」はシラウオ科のシラウオで、冬季が旬。時々シロウオと間違われるが、躍り食いで知られるシロウオはハゼ科の魚類で早春が旬。 「あまさぎ」の正式な魚種名はワカサギ。「あまさぎ」の名は出雲地方だけで通用する地方名で、旬は冬季。 「すずき」はスズキで、宍道湖～中海～日本海を回遊しながら、セイゴ→チュウハン→スズキと成長していく出世魚として知られている。 「鯉」はコイで、宍道湖の最大のサイズは全長108cm、21kgのものが知られている。コイは雑食性で、宍道湖ではヤマトシジミを多く食べている。 「えび」は地元で「モロゲ」や「ホンジョウエビ」とよばれているヨシエビのことで、8～9月頃中海でふ化したヨシエビは、宍道湖に遡上し成長する。 「しじみ」は弱汽水の水域に生息するヤマトシジミのことで、中海のような海水の1/2ほどの塩分濃度の汽水域には生息しない。 「うなぎ」はウナギであり、はるか離れた太平洋の中心部で産卵したウナギの幼魚が、1～3月頃宍道湖に遡上し成長する。 白魚は酢味噌、あまさぎは照焼、すずきは奉書焼、鯉は糸づくり、えびは煮付け、蜆はしじみ汁、鰻は蒲焼きがその代表的な料理法とされているが、すべての品を取り扱う店は多くなく、近年は宍道湖七珍が手軽に味わえなくなっている。その理由の一つに、あまさぎやシラウオなどの漁獲量が減少していることがあげられる。これらの魚種は北方系の魚種で、宍道湖が生息地の南限であることから、地球温暖化の影響等も考えられている。			
	地形・地質、歴史・文化等	北方系のあまさぎ(ワカサギ)は、氷期に生息域を拡大させたために宍道湖にも生息するようになったと考えられている。しかし、1980年代から1990年代にかけてその漁獲量が激減した。その原因として、地球温暖化の影響を受けた夏季の水温上昇(近年は30℃を越す)や農薬による影響、餌となるプランクトンの減少などが指摘されている。			
写真・図等			ヨシエビ		
			シラウオ		
			ウナギ		
			ワカサギ		
参考文献		佐藤仁志(2015) 松江市史 通史編1自然環境・原始・古代(松江市史編集委員会): 148-150. 松江市. 佐藤仁志(2001) 宍道町史(宍道町史刊行委員会): 42-44. 宍道町.			