



PDF



1. 清流を好む魚

1. アマゴ (サケ科)



神戸市内にも、アマゴがすんでいる。

川の上流にすむこの魚は釣りの対象として、食用として好まれ、各地でさかんに放流されている。神戸市内のアマゴも放流され、その一部が定着したものである。アマゴは、川で一生を過ごす、幼期に海へ下る[降海型](#)のサツキマスとは区別される。

体側中央に[パーマーク](#)があり、黒い斑点とともにあざやかな赤い点が散らばってついている。

ふだんは、[淵](#)の石の下などにかくれていて、昼間、水面に落ちたり、流れてくる昆虫などを水面近くですばやくとらえて食べる。全長は1年で13~17cm、2年で20cmぐらいになり成魚となる。産卵期は10~11月である。食用では、塩焼きが特に美味である。

神奈川県以西の本州太平洋側から四国、九州に分布する。

神戸市内のアマゴ放流は、住吉川、生田川で行われている。

住吉川の上流に放流されたものは、この川に定着している。

生田川では市が原付近で見かけたことがあるが、定着しているかどうかはわからない。

アマゴのすむ場所は、かつて新聞に公表されたが、その直後、心ない人によって取り尽くされてしまったことがあった。そのため、清流で泳ぐアマゴの姿の美しさは市民にも広く紹介したいが、この本でも、正確な地点は伏せておきたい。



神戸市内でアマゴが生息する河川

Salmo (Oncorhynchus) masou macrostomus GUNTHER



デジタル化 神戸の自然シリーズ 20 神戸の淡水魚 メニューへ