



PDF



4 . 汽水にすむ魚

28 . ウナギ (ウナギ科)



[土用の丑](#)にはウナギの[蒲焼き](#)と暦にもしるされるぐらい、多くの人々が暑い夏場を乗り切るスタミナ源として口にするのがこのウナギで、人間になじみの深い魚である。

他の魚に比べて一見して胴長で特異な姿をしている。腹びれがなく体がぬるぬるしてつかみにくい。体長50～90cm程度である。日本全国に分布する。

主に夜間活動し、昼間は砂にもぐっているか岩かげ等にひそんでいる。小魚やエビ、水生昆虫などを食べる。

ウナギの産卵期は10～3月で、太平洋へ下って産卵するらしいが実際のところはまだよくわからないらしい。

ふ化した[仔魚](#)は透明なレプトセファルスという[葉形幼体期](#)を経てシラスウナギとなり、再び川に帰ってきて、黒い色のウナギに成長していく。

神戸市内の川では、海から溯って（さかのぼって）きた20cm前後の稚ウナギを河口付近で時々みかける。

しかし、川の上流へ溯るには川底の段差や、ダムが行く手をはばむことが多い。

以前のように川の上流や池や田でウナギがとれなくなったのはこのためである。

水槽で稚ウナギを飼うと、砂利の中に体をかき出して頭だけ出して外の様子をうかがっている姿は、いかにもユーモラスである。



住吉川でとれた稚ウナギ

Anguilla japonica (TEMMINCK et SCHLEGEL)



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