



種名：コノシロ *Konosirus punctatus*

分類：在来種 汽水・海水魚

○大きさ

- ・成魚：25～30cm

○生息箇所(すみか)

- ・利根川下流部の河口から利根川河口堰の下流側に多い。

○生態(どんな生活をしているか)

- ・プランクトン食で珪藻(けいそう)やカイアシ類(ケンミジンコ)を食べる。
- ・群れを作って泳いでいます。1年くらいで大人になります。
- ・春(4～5月)の日没(にちぼつ)後に、産卵します。卵は川面を漂い2～3日でふ化します。

○釣りや漁業

- ・サビキ釣りで釣れるようです。
- ・漁業では小型から中型の巻き網で漁獲(ぎょかく)されます。水揚げ量はたいへん多く、全国各地に出荷されています。
- ・休漁日(きゅうりょうび)や産卵期は休漁期間(きゅうりょうきかん)になっており、資源保護(しげんほご)が行われています。

○地域利用

- ・お酢で締めたコハダが江戸前寿司で珍重(ちんちょう)されています。10cm程度の大きさのコノシロをコハダと呼びます。
- ・成魚は小骨がおおいため、骨切(ほねきり)後に料理されます。
- ・コノシロ(コハダ)の下処理(したしより)はたいへん難しいため、職人さんの腕(うで)が良く出るといわれています。「つうはコハダ」からといわれるのは、お店の姿勢が良くわかるのでしょうね。