



種名：スズキ *Lateolabrax japonicus*

分類：在来種 汽水・海水魚

○大きさ

- ・成魚：50～100cm

○生息箇所(すみか)

- ・利根川下流部の河口から沿岸の広い範囲に生息しています。
- ・利根川水系のかなり上流まで分布しています。

○生態(どんな生活をしているか)

- ・完全な肉食性で小型の甲殻類(ヨコエビ、エビ等)や魚を食べます。
- ・繁殖期は秋から冬(11～2月)で、産卵は沿岸(えんがん)の海の岩礁(がんしょう)で行われます。

○釣りや漁業

- ・シーバス※としてルアー釣りで大人気です。
- ・利根川下流域では刺し網(さしあみ)によるスズキ漁が盛ん(さかん)におこなわれています。

※シーバスは海のブラックバスという意味の和製英語です。

○地域利用

- ・スズキは出世魚で縁起が良い魚です。また、癖のないたんぱくな白身魚で夏に旬(しゅん)を迎えます。旬の白身魚が少ない夏には貴重な魚です。
- ・日本料理ではスズキのあらいや昆布締め、幽庵(ゆうあん)や奉書焼き、ちり蒸し等々、西洋料理ではスズキのポワレ、グリル、パピヨット等多様な調理方法があります。