



種名：マハゼ *Acanthogobius flavimanus*

分類：在来種 汽水・海水魚

### ○大きさ

- ・成魚：15～25cm

### ○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。
- ・日本の内湾や河川河口部に生息しています。
- ・砂泥底(さでいてい)の内湾や河口域を好みます。

### ○生態（どんな生活をしているか）

- ・底生動物(ゴカイやヨコエビ、エビ等)を食べます。
- ・繁殖期は早春から春(1～5月)におこなわれます。オスが穴をほりメスがやってきて内側(うちがわ)の壁(かべ)に卵を産み付けます。

### ○釣りや漁業

- ・釣りはいわゆるハゼ釣りです。餌はゴカイ等でよく釣れます。
- ・利根川ではマハゼをねらった漁は行われておりませんが、霞ヶ浦では定置網(ていちあみ)や刺し網(さしあみ)を使う伝統漁法(でんとうぎょほう)があります。

### ○地域利用

- ・マハゼは日本全国で天ぷらや唐揚げのたねとしてポピュラーです。
- ・マハゼはお正月のおせち料理にも使われています。例えば、尾頭(おかしら)付きの魚は縁起が良いとされており、ハゼの佃煮が入っています。また、焼きハゼでお出汁とをったお雑煮もあります。
- ・マハゼは利根川・霞ヶ浦だけでなく日本の歴史や季節の行事と深く結びついた最も庶民的な種なのかもしれません。