



種名：モツゴ *Pseudorasbora parva*

分類：在来種 純淡水魚 千葉県：一般保護生物

○大きさ

- 成魚：4～8cm

○生息箇所（すみか）

- 利根川下流部や霞ヶ浦や関東平野に広く生息しています。
- 水路等の流れの緩いところを好みます。

○生態（どんな生活をしているか）

- 雑食性(ざっしょくせい)で付着藻類(石等に生えるも)や小型の底生動物(アカムシやケンミジンコ等)を食べます。
- 春から夏(4～7月)に石や流木等に卵をうみつけ、オスが卵を守ります。

○釣りや漁業

- 口が小さいのでタナゴ釣と同様の超小型(ちょうこがた)の針と仕掛けを使います。タナゴ釣ほどむずかしくはありません。
- 霞ヶ浦や手賀沼では定置網(ていちあみ)や投網(とあみ)、四手網(よつであみ)を使う伝統漁法(でんとうぎょほう)があります。

○地域利用

- タナゴやフナ、モツゴ等の小魚はまとめて佃煮(つくだに)にすることが多いそうです。煮あがってから2日寝かせたほうがおいしいそうです。

※小魚1合に1合1勺の酒、2勺の醤油で煮詰めるそうです。煮あがったら砂糖を1/10勺(お好みで5g程度)入れてなじませるが昔からのレシピだそうです。