

この本の使い方（耳石について）

◆この本について

愛知県は、水揚げされる水産物の種類がバラエティに富んでいるのが特徴で、その数は300から400魚種とも言われています。この本「あいちのおさかなbook」では、愛知の代表的な100魚種について、漁法や産地、地方名、美味しい料理方法などを紹介しています。愛知の水産業について知っていただくとともに、魚屋さんで見かけたら、料理に挑戦してみてください。

◆耳石（じせき）について

ちょっとマニアックな「魚の耳石」についても記載しました。耳石の研究者である大江文雄先生と、おさかなマイスターの神谷友成さんに寄稿をいただきました。

魚の耳石は、ちょっとコツを覚えれば簡単に取り出すことができます。研究者は耳石を魚の年齢を調べるのに利用しています。耳石の取り出し方は124ページをご覧ください。


※この本における「耳石」

耳石は生き物がバランスを取るのに大切な器官で、「平衡石（へいこうせき）」とも呼ばれます。硬骨魚類（＝いわゆる「魚」）は三対（6個）の耳石を持っており、そのうち一番大きくて取り出しやすいものが扁平石（へんぺいせき）です。この本ではわかりやすいように、扁平石を耳石と記載しました。エイなどの軟骨魚類やタコ・イカなどの軟体動物については「平衡石」と記載しました。

◆耳石の説明書きについて

各魚種のページにある耳石の説明書きの見方は次のとおりです。なお、耳石の絵など、データは全て大江先生に頂きました。

アオメエソの耳石



耳石の形（表と裏）。矢印は魚の前方を示す。

取り出す難しさを示す。黄色い星が少ないほど簡単！

★1個：易しい, 2個：やや難しい, 3個：難しい, 4個：とても難しい

大きさ4.2mm/1.4cm。耳石の長さ/取り出した魚の体長（実際に取り出したときの大きさ）。

○この欄の見方は巻末をご覧ください。注）イカ・タコの写真に記した白いバーは1mmを示します。

◆「魚の宝石」耳石をコレクションしよう！

耳石は骨よりも固くて白く、魚種ごとに異なる美しい形をしています。まるで魚が持つ宝石のようで、魅せられてコレクションをしている人もたくさんいます。夏休みなどの自由研究にもぴったりなので、ぜひ、魚を食べて集めてみましょう。耳石が取れたらカードとともにチャック付きビニール袋に入れて保存すると便利です。この本を利用した耳石集めがきっかけで、魚に興味を持つ人がたくさん増えることを願っています。



【耳石カード（コピーして使ってください。）】

魚の名前	
大きさ	
年月日	
食べた場所	
食べ方	
メモ	

魚の名前	
大きさ	
年月日	
食べた場所	
食べ方	
メモ	