



仙台・宮城のミュージアム17館が集まり連携事業を行う「仙台・宮城ミュージアムアライアンス (SMMA)」。各館の学芸員などが、毎回のテーマをしりとりでつながらお送りするエッセイです。

●SMMAホームページ<https://www.smma.jp/>

しりとりでつなぐ ミュージアム

第3回

前回(仙台市博物館)

おおはし ↓

仙台うみの杜水族館

今回
シナイモツゴ

相澤真哲



「し」から始まる生き物は水族館にたくさんいますが、今回紹介するのは「シナイモツゴ」。コイ目コイ科モツゴ属に属する全長5〜8センチメートルの淡水魚で、モツゴの一種です。モツゴという名前は「脂っこい(むつこい)魚(こ)」が転じたもので、昭和初期はフナやドジョウと同じように食されていました。「シナイモツゴ」は、宮城県北部の「品井沼」で発見されたことが名前の由来で、県内の地名を名を持つ唯一の魚です。近縁種のモツゴと比べてずんぐりしており、体の横の線(側線)も不完全という特徴があります。かつては関東、新潟県以北の本州に広く生息していましたが、現在は関東地方で絶滅、その他の生息地においても減少の傾向にあります。その主な理由として、生息地の工事や外来種による食害のほか、戦後、コイやフナなどに交じって西日本からモツゴが持ち込ま

れたことがあげられます。モツゴは繁殖能力が強いため、近縁種のシナイモツゴと繁殖をしてみまいます。しかし、両者による雑種のほとんどは繁殖能力がありません。シナイモツゴとモツゴの繁殖が増えると、シナイモツゴは、同種同士での繁殖の機会を失い、その数を減らしますが、繁殖期間の長いモツゴは同種同士の繁殖により子孫を残すことができ、増えていきます。現在、各地でシナイモツゴの保護活動が行われており、宮城県では平成14年に結成されたNPO法人「シナイモツゴ郷の会」が、種の保護事業や社会教育活動支援、環境保全事業など幅広い活動を行っています。その代表的な取り組みが、平成8年に鹿島台町(当時)で再発見された野生個体群を保護するための「里親制度」。仙台うみの杜水族館は、この「里親制度」に協力しており、毎年春にシナイモツゴの親魚を郷の会の繁殖池より借り受けて、館内の水槽

で繁殖させています。こうして生まれた稚魚は、1年間育成された後に、郷の会を通じて自然に帰されます。仙台うみの杜水族館は、今後も、減少の危機にある多くの生き物たちの飼育、保護活動を行っている団体などへの協力を通じて、生き物の魅力の発信や環境保全の啓発をしていきます。さて、今回は「シナイモツゴ」の「こ」でつながるお話を。どのミュージアムが登場するのか、どうぞお楽しみに。



▲シナイモツゴは館内の「うみの杜ラポコーナー」で見ることができます

▲日本固有種の「シナイモツゴ」



仙台うみの杜水族館
〒983-0013 宮城野区中野4-1-6
☎ 355・2222 FAX 355・2225
ホームページ <http://www.umiinono.jp/>

おうち時間に親子でクッキング!

せんだいレシピ帖

キャベツのもみみサラダ



春キャベツは、冬キャベツに比べ、葉が柔らかいのが特徴です。乾燥の桜エビを使う場合、時間があれば軽くフライパンで炒ってから使うと、香りも良くおいしさが増します。

- 材料(2~3人分)
- キャベツ …中3枚
 - わかめ(乾燥) …大さじ1
 - 桜エビ …大さじ1
 - ごま油 …小さじ2
 - 酢 …小さじ1
 - 中華だし(顆粒) …小さじ1/2
 - 塩 …少々

作り方

- 1 わかめは水で戻して、絞って水気を切っておく(大きい場合は切る)
- 2 キャベツは洗ってちぎり、ビニール袋に入れる
- 3 ②の袋に①、桜エビ、ごま油、酢、中華だし、塩を加え、袋の上から具をもむ
- 4 キャベツがしんなりしてきたら完成



キャベツをちぎる作業と、サラダの材料を入れた袋をもむ作業は、お子さんでも簡単にできるので、お料理と一緒に楽しめます

※健康政策課Facebook「仙台伊達なキッチン〜だてきち」ではアレンジレシピも公開しています 問健康政策課 ☎214・3894