

# 「びわ湖のさかな」をたべてみよう！（5）

## ～イサザ～



イサザ

イサザは、びわ湖に住むハゼの仲間で、もともとびわ湖にだけ生息する固有種です。

びわ湖の北の方の深い所に住んでいて、昼間は深い底で過ごしますが、夜になると表層近くの浅い場所までうき上がってきます。

たくさん取れる年と全く取れない年がある不思議な魚で、魚へんに少ないと書く「魷」という漢字が使われています。

## ～びわ湖の漁師さん～

びわ湖には、約700人の漁師さんがいます。漁師さんは、魚や貝の習性をうまく利用して魚を取っています。

イサザは、重いロープを付けた「あみ」をびわ湖の底にしずめて引っ張る、「ちゅうびきあみ漁」や、魚の通り道に「あみ」を仕かけておく「エリ漁」で取ります。



ちゅうびきあみ漁

## ～イサザの料理～



からあげ



じゅんじゅん

イサザは、ダシが良く出る魚です。こい味付けに負けない「うま味」があるので、からあげにすると、おいしく食べられます。

また、「じゅんじゅん」と呼ばれる、肉の代わりにイサザを使った「すき焼き」もおいしい食べ方です。

イサザは丸ごと食べられる魚です。「カルシウム」や「ビタミンA」など、健康な体を作る栄養が入っている\*ので、がんばって食べましょう。

\*琵琶湖産魚介類の栄養と料理