

ここで見られる魚：サワラ

サワラ（*Scomberomorus niphonius*）

鳴門では、サワラが現れることは春が訪れる前触れです。毎年冬が終わる頃、この細長い魚は紀伊水道から北西に向かって泳ぎ、瀬戸内海の播磨灘で産卵をする前に鳴門海峡を通ります。夏から秋へに移る頃、この魚は寒さから逃れるためにもう一度鳴門海峡を通り、太平洋に再び移り住みます。

サワラは全長 115cm になることがあり、また重量 12kg の標本があったことが記録されています。この魚のメスはオスよりも大きく育ちます。大きな口と顎には鋭い歯が並んでいます。いくつかの黒みがかった斑点の列は、この魚の胴体全体に広がっており、また胴体の背側は青がかかった灰色で、下側は銀白色となっています。鳴門の漁師は、サワラが春に通る際にこれを釣りや刺し網で捕ります。サワラは一般的に焼き魚にされたり、生で刺身として食されます。