

伊賀の自然

第4回

『アジメドジョウ』 武田恵世



アジメドジョウ

ドジョウと言うと、泥の中に住んでいる泥色のヌルヌルした魚というイメージがありますが、このアジメドジョウは、きれいな溪流に生息している美しい色彩のドジョウです。白っぽい体に、黄色や黒の複雑な雲形や勾玉形の模様があります。世界中で日本の中部地方と近畿地方の一部にしかおらず、天然記念物に指定されています。環境省のレッドデータブックでは、絶滅危惧Ⅱ類（絶滅の危機が増大している種類）、三重県では絶滅危惧ⅠB類（近い将来における絶滅の恐れが極めて高い種類）、伊賀では絶滅危惧ⅠA類（絶滅の恐れが非常に高い種類）に指定されています。伊賀では青山高原から流れ出るきれいな溪流にしかいません。餌は鮎と同じく水中の石や砂地に生えている藻類（苔）が主で、ヒゲの生えた口で石に吸い付いて、こそげ取るようにして食べています。鮎のように癖がなく美味で、福井県ではかつて1升、2升と升単位で取引されていました。味が美味だから味うめえドジョウがなまって、

アジメドジョウとなったと言う説もあります。味女泥鮎と書かれることもあります。一方、岐阜県高山市の水無神社では、神の使いとして祭られていて、地元では決して食べないとされています。伊賀では非常に少ないので食べないようにしましょう。

水温が20度以下の冷たい溪流にいます。暑いのは苦手ですが、冷たすぎるのもよくないらしく、真冬は湧き水のある砂底に潜って集団で越冬しています。

水質が良く、水が澄んでいて、水中の石に苔が生えているような清流でないと生息できません。水質が悪いと水底がヘドロやミスワタなどで被われて藻類が生えられず、水が濁ると日光が水底に届かないので、藻類は生きて行けず、藻類が生えても濁りの細かな土や粘土の粒子で被われると死滅してしまいます。川の濁りや汚染が大敵なのです。

青山高原から流れ出る溪流



近縁のシマドジョウは、このアジメドジョウより下流の川の砂地に生息しています。違いは、斑紋がはっきりとした楕円形でたくさん並んでいること、目を通

る筋状の模様があることなどです。美しいので、観賞魚としても人気があるようです。見たい方は診療所へどうぞ。こちらは骨が硬くて美味しくないのだそうです。余り食べてみる気にはなれませんが、シマドジョウは川底の砂を口から吸い込んで、藻類や小動物をエラでこしとって食べています。きれいな砂底のある川が生息条件です。やはり、川の濁りや汚染が大敵です。どちらも、伊賀の川の水質の見張り番とも言えます。



シマドジョウ

伊賀の山並み

この原稿を書いている5月は、黄砂や霞が多くて、それを吹き払うような風はついに吹かず、山の写真が撮れませんでしたので、今回はお休みにします。次回をお楽しみに。

武田恵世

歯科医師、歯学博士伊賀市上野桑町で開業。伊賀市環境保全市民会議レッドデータブック作成委員会委員長。環境省希少野生動物種保存推進員。日本鳥学会、日本生態学会会員他。著書に「風力発電の不都合な真実」（アクトワークス刊）などがある。