

ウナギの豆知識

ウナギの刺身を見たことがありますか？多く人は見たことがないでしょう。ウナギには毒があるのです。

日本人にはおなじみのウナギですが、生で食べることはできません。これは、ウナギの血液にイクシオトキシンという毒が含まれているからです。このため、ウナギを生で食べると中毒をおこします。



しかし、この毒は加熱すると分解されてしまうので、煮たり焼いたりすれば無毒化することができます。

ウナギはどこで産まれるのでしょうか？

実は日本から約3000kmも離れたところで産まれているのです。

ウナギの産卵地は長い間なぞに包まれていました。おおよその場所がわかったのは2006年のことです。

現在、ウナギの産卵場所はグアム島やマリアナ諸島の西にある、スルガ海山付近であろうと推定されています。ここで、ウナギの子供であるレプトケファルス幼生が採集されているからです。

生まれた稚魚は黒潮に乗って日本にやってきたあと、川を上り、そこで5～10年ほどかけて成熟します。



ウナギの成長

