

## ボラ (ボラ科)



**学名：***Mugil cephalus cephalus*

**別名：**イナなど。出世魚のひとつで、ハク (3 cm まで)、オボコ (3~18 cm)、イナ (18~30 cm)、ボラ (30 cm 以上)、トド (大型のもの) と呼ばれ、「とどの詰まり」という言葉はここからきている。

**大きさ：**全長 60 cm

**特徴：**胸びれの基底部に青色の斑紋がある。体長 5 cm 以上では眼に脂脛 (しけん) が発達し、体側に数本の暗色縦線が走る。稚魚は薄い小判型で全身銀色。成熟には満 4 年を要するが、稚魚期から未成魚期までのボラ (全長約 3~30 cm) は、春に川を上り汽水域や淡水域で成長した後、秋から冬に海に下り、翌年の春また川を上るといった季節回遊を繰り返す群があるといわれる。産卵は海で行われる。

**国内の分布：**日本全国。

**県内の分布：**海の外、海に注ぐ県内全域の河川に分布する。淡水域にも分布するが、潤沼や利根川下流の汽水域に多い。

**県内での生態：**霞ヶ浦のボラは利根川を通

って上ってくるが、12 月から少しずつ見られ、5 月に終わる。盛期は 2~3 月である。この頃に見られるのはハクである。河川を上る通路はウナギ (シラスウナギ) やスズキの稚魚が中央部であるのに対し、ボラ稚魚は岸寄りが主体。常陸川水門が閉鎖されてからもボラ稚魚は霞ヶ浦に上ってきている。冬季に海に下らなかつたボラが、春先に水温の高い狭い水路に入り込み、大量へい死してしまう現象が見られることがある。

**備考：**冬季のボラは「寒ボラ」と呼ばれ、特に美味しい。主に刺身、塩焼きにされる。ボラの胃は「ぼらのへそ」と呼ばれコリコリした食感で塩焼きにすると美味である。

### 主な文献：

加瀬林成夫 (1961) 霞ヶ浦北浦におけるウナギ・スズキ及びボラの遡河について。茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所調査研究報告, 6: 65-79.

原色日本淡水魚類図鑑 (1978) 保育社

茨城県内水面水産試験場 (2001) 冬にボラが多い霞ヶ浦・北浦のなぜ? 内水試かわら版, 171 号.