

## 冬の琵琶湖の風物詩！氷魚（ひうお）展示が始まりました

この季節しか見ることができない、透明な氷魚を水族展示室で展示中です。

### 概要

- ・アユの仔魚（しぎょ：稚魚の前段階の赤ちゃん）である氷魚（ひうお）を展示中
- ・採集が困難であるため、氷魚の展示は非常に珍しい
- ・滋賀県の冬の味覚として、食卓をにぎわせている魚でもある
- ・新コアユ水槽を設置する場所付近にある水槽で観察できる

### 詳細

氷魚は川を下ってきたアユの仔魚で、身体が氷のように透き通っていることから、その名前が付けられました。

通常、すぐに海に出てしまうため、捕獲が困難です。しかし、滋賀県では、アユが琵琶湖を海代わりに使っており、昔から主要な漁獲物として水揚げされています。

今回、琵琶湖で獲れた氷魚を水族展示室の第二入り口から入った一番奥、「新コアユ水槽」の設置を進めている場所のすぐ手前にある「暮らしのなかの魚たち」コーナーのイサザ水槽にて、イサザと一緒に展示しています。他の水族施設の展示では、ほぼ展示されることのない珍しい氷魚を間近で観察できるチャンスなので、ぜひ見に来てください。



展示中の氷魚の様子。内臓が銀色に透けて見えている。

#### 開催期間

2024年12月6日（金）～

※展示期間は魚の状態によって、変動します。12月中は氷魚の猟期となりますが、お早めにご観覧ください。2024年最終開館日は12月24日（火）、年明け初開館は2025年1月4日（土）となります。

#### 開催場所

琵琶湖博物館 水族展示室 暮らしの中の魚たちコーナー イサザ水槽

※水槽には氷魚のほかにイサザもいます。

#### 料金

常設展示観覧料金でご観覧いただけます。

#### 氷魚に関する動画を配信中

氷魚の漁の様子や釜揚げ料理の動画については、YouTubeの「びわこのちからチャンネル」でも配信しています。

<https://www.youtube.com/watch?v=-ruDmWdMrnc>

