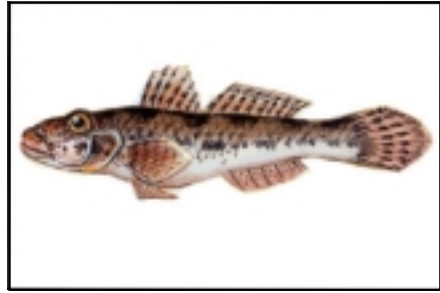


種名 ナマズ



関川の中流から下流の、流れのゆるやかなところや沼にすんでいます。岩のすきまにかくれてすみす。口のまわりに2対のひげがあって、カエルや、小魚をつかまえて食べます。関川の中流のあたりや、保倉川ほくらがわにすんでいます。50cm位の大型のものが、よく見られます。肉はたいへんおいしく、蒲焼きや天ぷら、煮付けにして食べられます。

種名 マハゼ



川が流れこむ内湾の、底が砂や泥のところかすかなにすんでいます。川にもよくはいりこんでいます。おもに、砂の中のゴカイを食べますが、小魚や藻類も食べます。河口から、春日山橋のあたりまでさかのぼってきます。天ぷらにして、食べられます。

種名 メダカ (ウルメ、ザッコ)



関川の下流の、水たまりや池、用水路、水田にすんでいます。よく似ている種類に、カダヤシがありますが、メダカは、尻びれ、尾びれが角張っています。関川の中流から下流で見られますが、あまり多くありません。むかしは、どこにでもいた種類ですが、現在では、全国的に少なくなっています。

種名 ヌマガレイ (カワガレイ、タカノハ)



沿岸の浅いところや、川の中流にすんでいます。底が、砂や泥のところを好んですみす。ほかのカレイ類とは違って、目が左がわについています。春日山橋のあたりまでさかのぼってきますが、あまり数は多くありません。煮付けやフライにして食べられます。

種名 スズキ (メイゴ、ユウド)



冬には、外海にすんでいます。夏には、一部が川の淡水のところまで、さかのぼってきます。銀色で、幼魚には、背中に黒点があります。河口から、春日山橋のあたりまでさかのぼってきます。また、保倉川ほくらがわの下流でも見られます。おいしい魚で、あらい(うす切り身を、氷水ひょうみづに浸して食べる刺し身さしみの一種)や、塩焼きにして食べられます。