



## 魚の血合いは、どんなはたらきをしているの

### 魚の切り身の赤黒い部分が、血合い

魚の切り身をよく見ると、魚の皮の近くに、暗赤色の部分があるのに気がつきますね。これが血合いとよばれる部分です。魚の種類によって、この血合い部分が、多かたり、少なかたりします。たえず泳ぎ回っているマグロやカツオ、サバなどの魚は、血合いの部分が多いのです。

魚が泳ぐときは、体の側面の筋肉を使って、体を激しくくねらせながら前に進みます。血合いは、このいちばんよく使う部分についています。

### 血合いの色は、血液の色

血合い部分は、血液がたくさん流れているために赤く見えます。ここは、心臓から送り出された血液がたくさん流れ、周りの水温より筋肉は高温のままで、血液から栄養分と酸素を受け取って、ほかの部分より効率よく、大量のエネルギーを作り出しています。長い間、速いスピードで泳ぎ続けるためには、この部分の筋肉がよく使われます。

カツオやマグロ、サンマ、サバ、イワシなどのように、泳ぎながらねむり、生きている限り、泳ぎ続ける生活をするものは、血合い部分が特に発達していて大きく、体側の表面近くだけではなく、背骨にそった部分まで、この血合い筋肉があります。

血合いは、栄養はたくさんありますが、味があまりよくないため、おさしみなどでは、取り除いてしまいます。（監修・杉浦 宏）

