巨大魚ピラルクー

アマゾン
ホントはこんなトコだった！

南米大陸に固有で、体長が４メートルに達する世界最大の淡水魚のひとつです。１億年前から姿が変わっていないことから「生きた化石」と呼ばれます。沼地や川の流れのゆるやかな所に生息し、たまに水面に口を出してボコッと息継ぎをします。うきぶくろから肺のように空気呼吸ができるようになっています。

「ピラルクー」という名前は、現地のインディオの言語で「魚」を意味する「ピラ」と、その実から化粧に用いる紅い色素を採取する「ウルク」という植物の名を合わせたもので、「紅い魚」という意味です。またイキトスでは「パイチェ」と呼ばれています。

口は大きく、舌にはたくさんの突起がついたおろし器のような硬い骨が通っています。また円形のうろこも硬くてザラザラしており、成魚で直径 10 ンチほどもある大きなうろこは靴ベラや爪やすりにも使われます。

個体数の減少によりワシントン条約による保護動物に指定されていますが、イキトスのベレン市場ではピラルクーの肉が食用として普通に売られていました。

養殖場で飼育されているピラルクー。餌をすごい勢いで吸い込むので、要注意です。

ベレン市場で売られていたピラルクーの生肉。ソテーすると脂がのっていてとてもおいしかったです。

日持ちがするよう塩漬けにされたピラルクーの肉。こちらはちょっと臭くてまずいです。