

NAHKIAINEN

& pikkunahkiainen



ahven.net

NAHKIAINEN

Kaksiosainen selkäevä



Selkäpuoli tummanharmaa, kyljet kellertävät, vatsa valkoinen

Imusuu



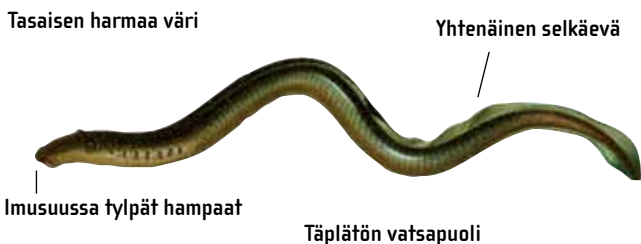
TUNTOMERKIT

Nahkiaiset kuuluvat ympyräsuisiin. Ne ovat suomuttomia matomaisia kaloja, joilla on pyöreää imusuu. Suomessa elää kaksi nahkiaislajia: nahkiainen (*Lampetra fluviatilis*) ja pikkunahkiainen (*Lampetra planeri*). Merialueella tavataan satunnaisesti lisäksi merinahkiaista (*Petromyzon marinus*). Nahkiainen on luokiteltu Suomen lajien uhanalaisuuden arvioinnissa silmälläpidettäväksi.

Nahkiaisten selkäpuoli on tummanharmaa, vatsa valkoinen ja kyljet ovat kellertäviä. Suu on ympyränmuotoinen imusuu, joka on täynnä pieniä sarveishampaita. Pyrstöevä on lähes erillinen ja parilliset evät puuttuvat. Nahkiaisien selkäevät ovat erillään ruumiin takaosassa, kun pikkunahkiaisien selkäevät ovat kiinni toisissaan. Jokeen nousseella nahkiaisella selkäevät kuitenkin saattavat myös kasvaa ja olla kiinni toisissaan.



PIKKUNAHKIAINEN



Nahkiaisen ja pikkunahkiaisen erottaminen onnistuu parhaiten koon perusteella. Sukukypsän nahkiaisen pituus on yli 25 senttiä, kun pikkunahkiaisen pituus jää alle 18 senttiin.

Nahkiaisilla ei ole kiduskansia, vaan hengitysvesi kulkee kiduksiin pään takana olevista seitsemästä kidusaukosta. Nahkiaisten pään yläosassa sijaitsee päälaensilmä, joka erottuu vaaleampana pisteenä. Päälaensilmän merkitystä ei tarkasti tiedetä, mutta nahkiaisten tiedetään aistivan sen avulla valoa.



NAHKIAISILLA ei ole eväruotoja toisin kuin luukaloilla. Tämän takia nahkiaiset eivät pysty laskemaan eviään ruumistaan vasten.

LEVINNEISYYS

Nahkiaisien levinneisyys kattaa koko Suomen merialueen ja Etelä-Suomen suuret järvet, kuten Päijänteen, Saimaan ja Höytiäisen. Nahkiainen nousee merestä ja järvistä kutemaan jokiin. Nahkiaisien elinympäristöt Itämeressä ja järvialueilla ovat heikosti tunnettuja, koska niitä ei juuri kalasteta muualta kuin joista.



Pikkunahkiaisien elinympäristöä ovat pienet puhdasvetiset joet ja purot Etelä- ja Keski-Suomessa. Pikkunahkiaisien toukka suosii pehmeäpohjaisia alueita ja aikuinen karkearakenteisempia pohjia. Pikkunahkiaisia voi esiintyä myös purojen ja jokien suualueilla järvissä.



RAVINTO

Nahkiaisien toukat eli likomadot käyttävät ravinnokseen pienikokoisia eliöitä ja hajoavaa eläin- ja kasvijätettä. Pikkunahkiaisien toukat käyttävät ravinnoksi lisäksi planktonleviä, pohjaeläimiä, bakteereita ja eläinplanktonia.

Meressä aikuinen nahkiainen imeytyy kalan kylkeen ja raastaa karhealla kielellä kalan ihoa, lihaksia ja sisäelimiä. Nahkiaisien imujälkiä on löydetty silakoista, kilohaileista, kuoreista ja muikuista. Joskus ne saattavat imeytyä myös isompiin kaloihin kuten lohiin ja turskiin. Kala saattaa joutua kuljettamaan kiinni imeytynyttä nahkiaista pitkiäkin aikoja ennen kuin pääsee irti. Mikäli kala ei pääse eroon nahkiaisesta, voi kala kuolla. Nahkiainen lopettaa syönnin kutuajan lähestyessä suolen surkastumisen vuoksi.

Aikuinen pikkunahkiainen ei syö mitään, koska sen suoli surkastuu muodonmuutoksen jälkeen.





LISÄÄNTYMINEN JA KASVU

Nahkiaisten elämä jakautuu kahteen vaiheeseen: useita vuosia kestäväään pohjamudassa vietettyyn toukkavaiheeseen ja muodonmuutoksen jälkeiseen aikuisvaiheeseen.

Nahkiaisen kutunousu jokiin tapahtuu elo-syyskuussa, mutta kutu tapahtuu vasta seuraavana vuonna toukokuussa tai kesäkuun alkupuolella. Jokiin nousevien nahkiaisten rasvapitoisuus on hyvin korkea, jopa yli 20 %. Rasvavarat ovat tärkeitä, koska kalojen suoli surkastuu syksyllä ja ne paastoavat syksystä kevääseen. Samanaikaisesti nahkiaisten sukutuotteet kehittyvät talven aikana kuluttaen rasvavarastoja.

Nahkiainen kutee hiekka- tai sorapohjille vuolasvirtaiseen kohtaan. Kutu alkaa, kun vesi on 9–10 asteista. Koiras kaivaa kutukuopan, jonka yläpuoliseen kiveen naaras tarttuu imusuullaan. Naaraan ympärille kiertyy useampi koiras. Kudun jälkeen nahkiainen kuolee. Mäti kehittyy parissa kolmessa viikossa ja vastakuoriutuneet toukat eli likomadot heittäytyvät virran vietäviksi. Toukat ajautuvat virran mukana hiekka- ja liejupohjille, jonne ne kaivautuvat jättäen vain päänsä esille.

Toukkavaihe kestää 4–5 vuotta ja sen aikana nahkaiselle kertyy pituutta 10–13 senttiä. Toukkavaiheen jälkeen tapahtuu muodonmuutos aikuiseksi nahkaiseksi.



Aikuinen nahkiainen viettää meressä 1–3 vuotta palaten sitten kutemaan jokiin. Yhden merivuoden jälkeen nahkiaisien pituus on 20–24 senttiä ja toisen merivuoden jälkeen 26–35 senttiä. Mikäli nahkiainen viettää meressä kolme vuotta, on pituutta saattanut kertyä yli 40 senttiä. (Suurin Suomesta tavattu nahkiainen oli 46,6 senttiä). Järvissä nahkiainen saavuttaa vain 18–25 sentin pituuden.

Pikkunahkiaisien muodonmuutos toukkavaiheesta aikuiseksi tapahtuu syksyllä. Talven yli ne kehittävät mätiä ja maitia rasvavaran avulla. Pikkunahkiaiset kutevat touko-kesäkuussa suurina joukkoina purojen ja pienien jokien virtaavilla sorapohjilla. Kututapahtuma on samanlainen kuin nahkiaisella. Aikuiset pikkunahkiaiset kuolevat kudun jälkeen. Kuoriutuvat toukat ajelehtivät virran mukana pehmeille liejupohjille, jonne ne kaivautuvat.

Pikkunahkiainen elää 5–7-vuotiaaksi, mistä se viettää 4–6 vuotta toukana pohjaan kaivautuneena. Toukat liikkuvat öiseen aikaan pieniä matkoja virrassa ravinnon perässä tai piilopaikkaa vaihtaen. Toukkavaiheen aikana pikkunahkiaiselle kertyy pituutta 12–17 senttiä. Muodonmuutoksen jälkeen aikuisen pikkunahkiaisien pituus on 12–16 senttiä.



KALASTUS JA KÄYTTÖ RUOKAKALANA

Nahkiaisia pyydetään kutunousun aikaan. Pyynti tapahtuu metalliverkosta, pajunvitsoista tai nailonhapaasta tehdyillä merroilla ja nahkiaisrysilä. Pyydykset asetetaan joen heikosti virtaaviin kohtiin nielu alavirtaan päin, jolloin ylävirtaan pyrkivä nahkiainen hakeutuu mertaan tai rysään etsiessään nousureittiä.

Nahkiainen on rauhoitettu 1.4.–15.8. Mikäli nahkiaisensa saa saaliiksi rauhoitusaikana, se tulee välittömästi laskea veteen, vaikka se olisi kuollut. Laittomasti pyydytylle nahkiaiselle on määritelty 100 euron suojeluarvo. Nahkiainen on luokiteltu Suomen lajien uhanalaisuuden arvioinnissa silmälläpidettäväksi.



Suurin merkitys nahkiaisien pyynnillä on Pohjanmaalla ja Satakunnassa. Yleensä nahkiaiset valmistetaan hiillostamalla, paistamalla tai säilömällä etikkaliemeen.



NAHKIAINEN on herkullinen ja arvokas ruokakala. Pikkunahkiaista ei käytetä lainkaan ihmisravinnoksi, vaikka sen liha on samankaltaista kuin nahkiaisien.

RESEPTTEJÄ

Hiillostetut nahkiaiset (4 annosta)

Lähde: Hätäla oy

Ainekset

n. 20 kpl hiillostettuja nahkiaisia

4 rkl majoneesia

1 rkl Dijon-sinappia, (mustaherukalla maustettua)

4 viipaletta ruisleipää

Sekoita majoneesin joukkoon sinappi. Jos nahkiaiset ovat tuoreita ja lämpimiä, aseta ne suoraan lautaselle. Kylmät nahkiaiset lämmitetään nopeasti kuivalla, kuumalla pannulla tai isompi määrä uunissa grillivastusten alla.

Laita lautaselle nokare majoneesia ja paahdettu leipä sivuun. Koristele tuoreilla yrteillä ja roseepipurilla ja nauti!

Perinteinen nakkilalainen nahkiaiskeitto

Lähde: Heikki Vilponen, Nakkilan Nahkiaispaistamo

Ainekset

1,5 l vettä

8 isoa perunaa

6 nahkiaista

juureksia maun mukaan

pippuria

suolaa

Pyyntituoreet nahkiaiset pilkotaan 2-3 sentin pituisiksi paloiksi. Palat pestään huolellisesti kylmän veden alla. Laitetaan nahkiaiset kattilaan ja kiehaus tetaan. Kiehausuksen seurauksena nahkiaisten pinnalle muodostuu rasvainen peite, joka pestään pois kylmän veden alla. Palat laitetaan takaisin kattilaan kiehuaan, lisätään perunat ja mahdolliset juurekset. Sekaan lisätään maun mukaan suolaa ja pippuria.



Suomen vesissä elää vakituisesti kaksi nahkiaislajia: nahkiainen ja pikkunahkiainen. Nahkiaisten elämä jakautuu kahteen erilliseen osaan: useita vuosia kestävään pohjamudassa vietettyyn toukkavaiheeseen ja muodonmuutoksen jälkeiseen aikuisvaiheeseen.

Esitteen tekoon on saatu tukea Kalatalouden ja merenkulun koulutuksen edistämissätiöltä.

Arkmedia 2021
Graafinen suunnittelu: Katja Kuittinen
Kuvat: Shutterstock, Vesa Karttunen
Taitto: Niina Koivunen
Kalatalouden Keskusliitto nro 219
ISBN: 978-952-7004-49-4
ISSN: 0783-3954



ahven.net

KALATALOUDEN
KESKUSLIITTO
Malmin Kauppatie 26
00700 Helsinki
p. (09) 6844 590