



Эту мелкую рыбку легко спутать с мойвой – такая же серебристая, с характерным запахом свежих огурцов. Недаром, одно из ее народных названий – огуречник, хотя на Камчатке с давних

времен она больше известна как инняхя. Еще С.П.Крашенинников отмечал, что *«Из мелких рыб принадлежит к Камчатскому содержанию три рода Корюхи, в том числе один род Хагач, другой Инняхя, а третий Уйки называется. Хагач есть здешняя настоящая Корюха: Инняхя имеет от ней некоторую отметину, и водится в озере Нерпичьем в превеликом множестве, котораго однако с уйками сравнить не можно...»* («Описание земли Камчатки», 1994. Т.1. С.325).

Инняхой называли широко распространенную в опресненных участках Северного Ледовитого и азиатской части Тихого океанов проходную малоротую корюшку, которая повсеместно встречается в прибрежных водах, реках и озерах Камчатки. Именно из пресных вод полуострова в 1814 г. она и была впервые описана П.С.Палласом как отдельный вид корюшек. Это довольно небольшая, стройная рыбка с серебристыми боками и серо-зеленой спиной, густо покрытой мелкими черными крапинками. В отличие от мойвы, у нее более крупная, легко опадающая чешуя. Ну, а малоротая она потому, что размеры ее рта значительно скромнее, чем у более популярной у камчатских рыбаков и любителей подледного лова зубастой корюшки или «зубатки».

Известны жилые (озерная и озерно-речная) и проходная формы малоротой корюшки. Рыбы жилых форм не выходят в море и населяют внутренние водоемы полуострова, обитая в мелких пойменных озерах (порой уже давно отшнуровавшихся от основного русла) многих камчатских рек, нередко расположенных в десятках километров от их устья. Например, малоротая корюшка довольно обычна в небольших водоемах среднего течения р. Камчатка. Особи же проходной формы этой корюшки нагуливаются в приустьевых участках рек и в открытых морских акваториях, перемещаясь вдоль побережья на значительные расстояния. Для размножения летом они заходят в реки, но высоко

по ним не поднимаются. После нереста в пресных водах, где самки выметывают от 1 до 11 тыс. икринок, рыбы проходной формы вновь мигрируют в море.

Поскольку малоротая корюшка ведет пелагический образ жизни, в течение года основной пищей ей служат мелкие рачки, а также упавшие в воду насекомые. Во время нереста и перед зимовкой она может образовывать довольно значительные скопления. Максимальные размеры проходной малоротой корюшки не превышают 14 см и 22 г, а продолжительность жизни составляет всего 6 лет. Созревает эта корюшка в различных водоемах в 2-4 года.

Но как было установлено во второй половине прошлого века, кроме проходной, в прибрежных водах восточного побережья Камчатки, оказывается, обитает еще и морская малоротая корюшка, у которой по бокам вдоль всего тела тянется широкая темная полоса. Она довольно обычна в Авачинской бухте и расположенном рядом с ней оз. Виллюй, а также в оз. Калыгирь и Карагинском заливе. Правда, не исключено, что этот вид имеет гораздо большее распространение в прибрежных водах Камчатки. Как считают специалисты-ихтиологи, на протяжении всей жизни морская малоротая корюшка держится преимущественно недалеко от берега в открытых водах заливов и лагун, не совершая протяженных миграций. Поздней осенью образует зимовальные, а весной преднерестовые скопления. Она заметно крупнее проходной малоротой корюшки – максимальные размеры ее особей достигают почти 25 см и 158 г, а продолжительность жизни – 8 лет. Нерестится эта корюшка в конце весны, по-видимому, на участках морских побережий с мелкой галькой или песчаным грунтом. Основной пищей ей, также как и проходному собрату, служат различные мелкие рачки.

Сегодня, как и во времена С.П.Крашенинникова, проходная малоротая корюшка промыслового значения на Камчатке не имеет. Лишь в годы ее высокой численности она вылавливается населением для личного потребления, будучи одним из объектов любительского лова. Морская же малоротая корюшка в Карагинском заливе добывается во время нерестовых подходов закидными неводами, правда, промысловой статистикой регистрируется совместно с зубастой корюшкой. Известно, что в отдельные годы Оссорский рыбокомбинат даже выпускал из нее консервы «корюшка пряного посола».