

# カタクチイワシ 片口鰯

(ニシン目カタクチイワシ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二



カタクチイワシ



2015年12月25日、貝塚市の海岸に打ち上がったカタクチイワシの群れ

ど多くの地方名があります。成長段階によっても呼び名が変わり、仔魚(3cm以下)を「シラス」、体色が出てきた稚魚(4cm)は「カエリ」と区分されます。シラスを釜でさっとゆでたものは釜揚げシラスで、それを乾燥したものがお馴染みのチリメンジャコです。カエリの煮干しを砂糖醤油で絡めて味付けしたものは五万米(ゴマメ)や田作り(タヅクリ)として正月料理にかかせない祝い肴、さらに若魚の煮干しは出汁をとるイリコです。



いりこ(煮干し)

釜揚げシラスやチリメンジャコにはイワシ以外の魚やカニ、イカなどの子供が混じっていることがあり、探してみるとおもしろいです。バッチ網漁業は主に海面に近い表層を曳きますが、海底に棲む海洋生物であっても生まれてからしばらくの幼生期は表層で浮遊生活を送るものが多いため網に入ってくるのです。

カタクチイワシは泳ぎながら口を大きく開けて動物プランクトンを濾過摂食しますが、捕食される側として見た場合、マグロ、ブリ、スズキなどの魚食性魚類、スナメリなどの海産ほ乳類、海鳥などに捕食され、その資源量の多さから食物連鎖の上でも重要な生物となっています。

大阪を指す「なにわ」の語源の一説は、古来より大阪湾が魚介類の豊富な海であったことから「魚(な)の庭」が転じて「魚庭(なにわ)」になったというものです。また、大阪湾は「茅渚の海」とも呼ばれ、やはりこれもチヌ(クロダイ)をはじめとする魚の豊かな海であったことを意味し、後に「大阪の食い倒れ」といわれる食道楽の土壌を育んだのかもしれない。

近年の大阪湾で最もよく漁獲される魚はカタクチイワシで、2020年の全漁獲量1万5千トンのうち約7割を占めています。成長しても15センチほどの小さな魚で、日本周辺に広く生息していますが、南日本側に多い魚です。沿岸域の海面近くに大きな群れを作るため、巾着網という巻き網漁業で一網打尽にする他、幼魚期の仔魚はバッチ網という船曳網漁業で漁獲されます。

カタクチイワシは「片口鰯」と書き、下あごが小さく、上あごの下側に隠れたようになってくることに由来します。昔から食用に供された馴染み深い魚であることから、カタクチのほか、セグロイワシ、ヒシコ、タレクチ、カナヤマなど

生まれてから半年で全長8cmほどに育ち産卵可能になるという成長の早さで、1年半で15cmになり、寿命は2年余りです。大阪湾では春から晩秋までシラスがみられ、春のシラス(春シラス)は紀伊水道から外海域で生まれ、潮の流れに乗って大阪湾内に入ってきたものですが、夏から秋にかけて獲れるシラス(夏シラス・秋シラス)、大阪湾で産卵されたものです。これらの釜



## マイワシ 真鰯 (ニシン目ニシン科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

マイワシはその名の通り、真イワシ、つまり本当のイワシを意味するイワシ類を代表する魚で、魚体の側面に「七つ星」と呼ばれる黒点が並んでいるのが特徴です。一般にイワシというと、マイワシの他、カタクチイワシ、ウルメイワシの3種を指しますが、日本近海に棲んでいるイワシ類は種類が多く、いずれもニシン目ではあ



マイワシ

るものの6科にわたる26種もあります。具体的には、ニシン科のニシン、マイワシ、コノシロ、サッパ、カタボシイワシ、オグロイワシ、ミズン、ホシヤマトミズン、ヤマトミズン、リュウキュウドロクイ、ドロクイの11種、カタクチイワシ科のカタクチイワシ、エツ、ツマリエツ、インドアイノコイワシ、タイワンアイノコイワシ、ミズスルル、オオイワシ、チョウセンタレクチの8種、ウルメイワシ科のウルメイワシ、ギンイワシの2種、キビナゴ科のキビナゴ、ミナミキビナゴ、リュウキュウキビナゴの3種、ヒラ科のヒラの1種、オキイワシ科のオキイワシ1種です。以上の分類から分かるように、マイワシ、カタクチイワシ、ウルメイワシはあたかもイワシ3兄弟のように言われますが、実はそれぞれ別のグループに属する従兄弟（いとこ）のような関係であり、マイワシにより近縁な兄弟に相当する魚は、和名に

イワシとつかないニシンやコノシロ、サッパなどになります。

最近（2020年）の大阪湾の漁獲量は約1万5千トンで、その中で最も多く漁獲されているカタクチイワシに次いで、2番目に多く獲れているのがマイワシ（約2千トン）です。しかし、ひと昔前の1970年代後半から1990年代にはマイワシが最も多く獲れており、特に1982年はマイワシが豊漁の年で、大阪湾の漁獲量約11万5千トンのうち8万トン以上を占めていました。その頃は大阪湾だけでなく日本全体でマイワシが大量に獲れていた時期で、「海の米」とも呼ばれ、日本の漁獲量を1972年から91年までの20年もの間、世界第

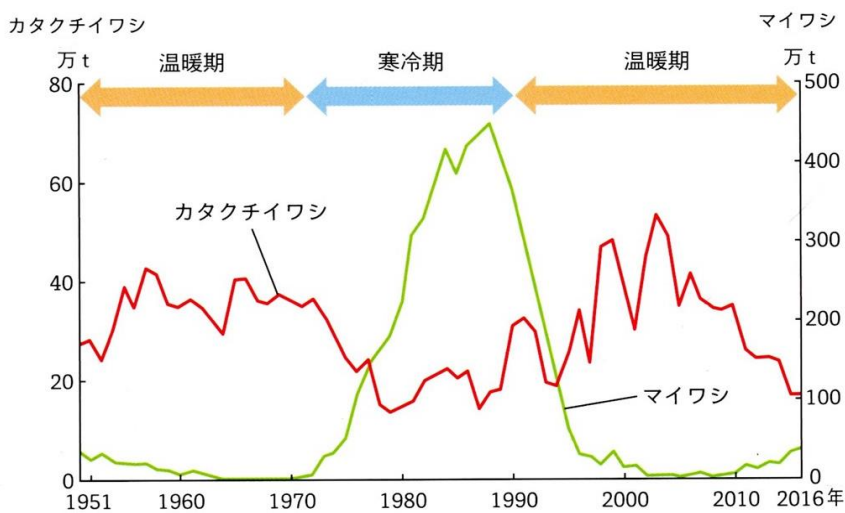


図1. 国内におけるイワシ漁獲量の変化

1位の水産大国に押し上げていました。90年代に入って、日本の漁獲量が激減していくのですが、その要因の一つはマイワシの激減です。このようにマイワシは漁獲量の増減が顕著な魚として知られ、国内の漁獲量は1965年の約1万トンから1988年の約450万トンまで、実に400倍以上も変動しています。日本周辺海域の漁獲量を分析すると、1970年代半ばから80年代後半までの寒冷期にマイワシが増加し、90年代からの温暖期に入るとマイワシは激減するとともにカタクチイワシが増加しています（図1）。このように優占種が入れ替わる現象を**魚種交替**と呼び、これはマイワシの産卵や仔魚の成長速度の最適水温が、カタクチイワシのものよりも低いことがその根拠となっています。

大阪湾で見られるマイワシは、早春、四国や九州沿岸の太平洋で生まれた稚魚が黒潮に乗って紀伊水道から入り、湾内で育ちます。大阪での呼び名はヒラゴや10cm以上のものを中羽（チュウバ）、20cm以上のものを大羽（オオバ）ですが、餌となるプランクトンの豊富な大阪湾内で丸々と太った大羽は、脂がのり、味が良いことから「金太郎いわし」や「トロいわし」とも呼ばれます。

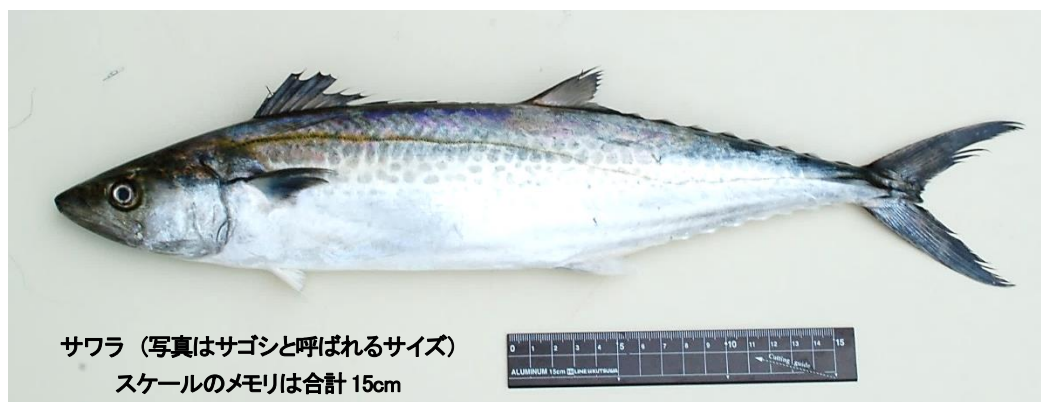


# サワラ 鰯

## (スズキ目サバ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

大阪湾における 2020 年の漁獲量は 1 位のカタクチイワシ、2 位のマイワシに続いて、3 位はガクンと一桁下がる漁獲量ですが、サワラの 341 トンでした。サワラはほっそりとしたスマートな体形で腹部が小さく見えることから、「狭い腹」→「狭腹（さはら）」と呼ばれ、名前の由来となりました。顔付きは精悍で、顎は強く、小刀状の鋭い歯が並ぶ肉食性の強い魚で、腹いっぱい好きなだけ食べている割にスマートな腹とは、うらやましい限りです。大阪湾で漁獲される最も大きな魚の一つで、大きなものでは 1m を超えるものもあります。

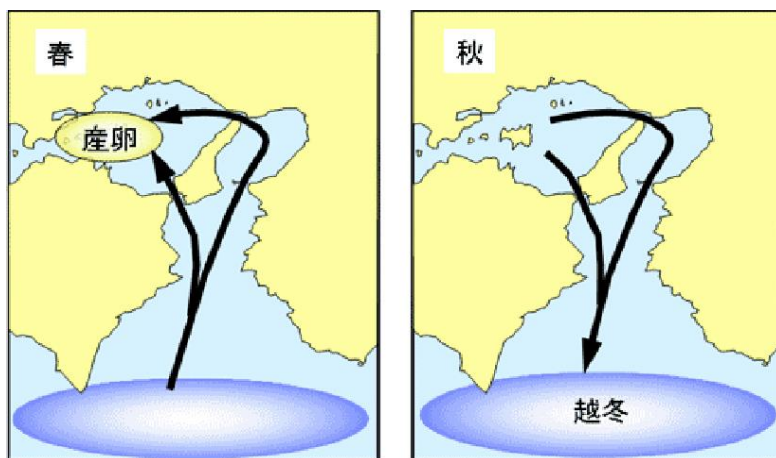


「鰯」と魚偏に春と書く通り、瀬戸内海ではサワラ漁が開始する春を告げる魚です。ちなみに「鰯」はカジカ、「鯹」はコノシロです。サワラはカツオやマグロと同じく、表層を高速で泳ぎ回るスピードランナーです。内海と外海を行き来する回遊魚で、4～6 月には産卵のため、太平洋から紀伊水道、大阪湾を通過して播磨灘に、9～12 月には越冬のために、播磨灘から大阪湾、紀伊水道を通過して太平洋へ移動します（図 1）。このため、サワラの通り道である大阪湾での漁期は春と秋の 2 回あります。大阪の漁師のお勧めは、夏にイワシやアジなどの豊富なエサがある魚庭の海（大阪湾）でぐんぐん育ち、旨味たっぷりの脂がのった秋のサワラです。

とても食欲旺盛な魚で、わずか 1 年で 50cm (1.5kg) 以上に成長し、5 年で 1m (10kg) を超える程に育ちます。また、サワラは出世魚で、70 cm (2kg) 以下の当歳魚はサゴシ、70～80 cm (2～3 kg) の 1 歳魚をヤナギ、80 cm (3 kg) 以上の 2 歳魚以上をサワラと呼びます。成長は早ですが、寿命は 7 年程度と意外に短命です。大阪湾でのサワラ漁は、約 3 km もある「流し網」と呼ばれる帯状の網に浮きを付けて海中に流し、泳いだサワラを絡めとる漁法が行われています。

サワラの肉は水分がやや多い白身で、焼きものにすればじわじわでてくる脂とその柔らかな身が楽しめます。その反面、鮮度が落ちやすいため、一般的には、みそ漬けや粕漬け等の焼きもので食べることが主流です。また、水揚げ直後の鮮度の高いサワラを使った刺し身は絶品です。

サワラの漁獲量は 1987 年頃、瀬戸内海全体で約 16,000 t もありましたが、2000 年頃にはその 10 分の 1 程にまで激減しました。大阪府内も同様で 1983 年をピークに減り続け、1998 年にはわずか 3 t にまで落ち込んでしまいました。そこで、紀伊水道～瀬戸内海に面する府県の関係者が協力して、2002 年（平成 14 年）にサワラの資源回復計画を策定し、禁漁期間の設定、網目の拡大、稚魚の育成・放流、漁場の改善等、様々な取り組みを行ってきた結果、近年、漁獲量は増加傾向にあります。



出典：大阪府立環境農林水産総合研究所

図1. サワラの回遊



## マダイ 真鯛

### (スズキ目タイ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

元旦におせち料理とならんで膳の中央に置かれるのは、尾頭付きのマダイの塩焼きの「にらみ鯛」です。お正月のほか、結婚式や誕生日、祝賀会などで鯛は日本人にとってお祝いに欠かせない魚です。薄赤い体色の地にコバルトブルーの小斑をちりばめ、眼の上はアイシャドウを塗っているかのようなブルー色で、気品すら感じさせます。その見映えする姿、色、味がよいマダイは昔から別格で、江戸時代における魚介類など庶民の日常食糧について記された『本朝食鑑』（元禄8(1695)年）では「鯛ハ本朝鱗中ノ長（鯛は我が国の魚の長である）」と称賛されています。



おめでタイときに食されるタイですが、タイと呼ばれるのは体型が左右に扁平（側扁（そくへん）といいます）なことから、“平魚（たいらうお）”が呼称の由来です。真鯛（マダイ）はタイ類の代表の意ですが、言わずと知れた日本を代表する魚で「魚の王様」とも言われます。日本近海には4,210種の魚がすみ（中坊徹次，編（2013）「日本産魚類検索全種の同定 第三版」）、その中で〇〇ダイと呼ばれる魚は300種を超えますが、実は、ほとんどがタイの仲間ではなく、真正銘のタイの仲間（タイ科）は13種\*しかいません。このように、タイの仲間ではないのに、イシダイやコブダイなど「〇〇ダイ」という名前がつく魚は「あやかり鯛」と呼ばれます。おめでたくて高級な「タイ」ブランドにあやかっているということです。

マダイは日本近海に生息するタイ科魚類の中で最も分布範囲が広く、北海道の一部や琉球列島を除く日本全域、朝鮮半島・中国沿岸、東南アジアの一部まで生息しています。瀬戸内海はマダイ漁業の中心地のひとつであり、九州近海と並びマダイが多い海域です（マダイ漁獲量2019年：1位 長崎県、2位 福岡県、3位 愛媛県、4位 兵庫県）。明石周辺で水揚げされる名声高い明石鯛は、明石海峡の複雑な岩礁海底の豊富なエビやカニ、貝、小魚などを食べ、さらに激しい潮の流れの中で育つので、身が引き締まって美味しいと言われています。

春に潮通しの良い水深20～40mの岩礁域で産卵し、幼魚期は内湾や沿岸の藻場や砂礫地で生育し、関西ではこの幼魚期のサイズのものを小僧っ子の意で「チャリコ」と呼びます。ちなみに大阪寿司のひとつに「小鯛雀鮓」がありますが、これは酢で締めたチャリコを使った押し寿司です。半年ほどで10cm以上の大きさになり、冬が近づくと多くは海峡部の深みや紀伊水道へ南下し越冬します。春になって水温が上がると、また沿岸近くに寄ってきて、餌を食べ成長します。この岸⇄沖の移動は3歳（30cm前後）くらいまで繰り返されます。4歳魚以降はあまり岸にはよらず、水深50～100mくらいところを回遊し、産卵に参加します。

マダイが美味しい旬は11月から3月頃です。春に漁獲される産卵前の鯛は「桜鯛」とよばれており、身体全体が桜色を帯びて栄養価が高くなりますが、産卵が終わった鯛は「麦わら鯛」と呼ばれ味が落ちてしまいます。その後、エサを豊富に食べて身が太り、秋頃に漁獲される鯛を「紅葉（もみじ）鯛」と呼びます。また、マダイは養殖も盛んに行われ、日本国内で獲れるマダイの割合は1980年代には天然物より養殖の方が多くなり、1990年代以降は養殖物が8割を超えています。

※マダイ、チダイ、キダイ（レンコダイ）、キビリアカレンコ、タイワンダイ、ホシレンコ、ヒレコダイ、ヘダイ、クロダイ、キチヌ（キビレ）、ミナミクロダイ、ナンヨウチヌ、オキナワキチヌの13種類。



## 鯛のタイ

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

弥生時代後期に日本に存在したとされる邪馬台国の女王「卑弥呼」についての展示が大阪府立弥生博物館にあり、鏡などのゆかりの品々のほか、卑弥呼の食卓を想像的に再現した食事が紹介されています。これは各地の遺跡から出土した骨や種子などを分析したデータに基づいており、玄米の炊き込みご飯にハマグリとイイダコのワカメ汁、アワビの焼き物などのほか、マダイの塩焼きが並んでいます。いやはや、さすがは女王だけあって現代から見ても豪華な膳です。

さて、今回はこの食卓に鯛が並んだという根拠にもなった魚の骨の話題です。鯛をさばく際や食べる時に目にする骨ですが、一般に「かま」と呼ばれるエラ蓋の下にある胸びれを支えるところの骨は、よく見ると魚の形に似ていることから、この部位の骨を「鯛のタイ」と呼びます(図1)。この骨は肩甲骨(けんこうこつ)と烏口骨(うこうこつ)がつながった状態のもので、胸びれを動かすときに使います。同様の骨は実は鯛だけではなく、多くの魚にもありますが種によって形が異なり、魚の形のように見えるものもあれば、見えなくもないかなあという程度のもまで様々です。このように鯛以外の魚にもあるこの部位の骨は、固有の呼称として「鯛のタイ」と呼ばれ、たとえば鯖から出たからといって「鯖のタイ」とは言わずに「鯖の鯛のタイ」となります。

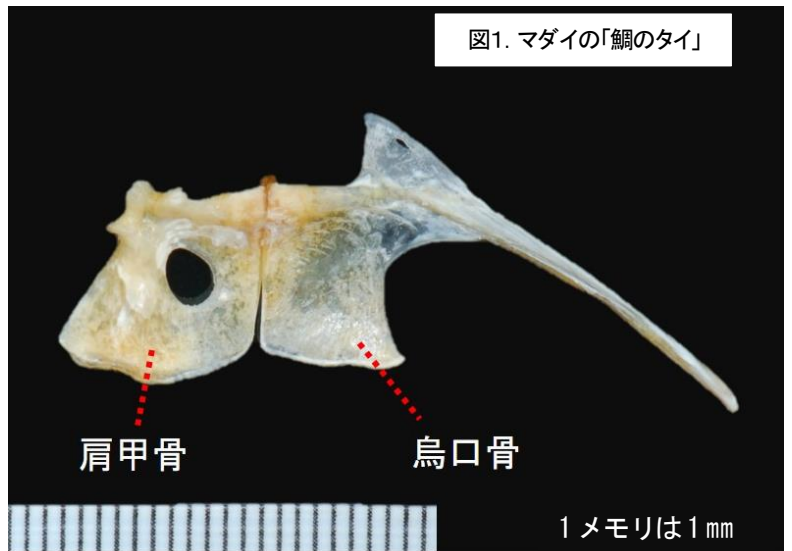


図1. マダイの「鯛のタイ」

マダイの「鯛のタイ」は元祖とも言えるだけにとっても魚に似た形をしており、眼の大きさ、烏口骨の腹から尾にかけてのバランスが良く、貫録があります。そんなマダイの「鯛のタイ」は、江戸時代には「鯛中鯛」(たいちゅうのたい)と呼ばれて、めでたい鯛の中にある鯛ということで、縁起ものや、お守りとして珍重されたそうです。

さらに、魚の王様といわれるマダイには身体に9つもの道具を詰め込んでいることが、江戸時代後期の『水族写真』(奥倉辰行、1857)に記されており(図2)、「鯛のタイ」は、「鯛の九つ道具」と言われる9種類の部位の骨のうちの1つとして紹介されています。「鯛の九つ道具」には「鯛のタイ」の他に、「大龍」、「小龍」、「鯛石」、「三つ道具」、「鍬形(くわがた)」、「竹馬」、「鳴門骨」、「鯛の福玉」があり、それぞれが縁起物とされています。順を追って簡単に説明すると、「大龍」は頭の骨の一部で、龍の姿に見立てています。「小龍」は尾骨の下部にあり、龍の角に似た細い骨です。「鯛石」は平衡感覚や聴覚に関係する耳石を指します。「三つ道具」は頭と背ビレの間にある3本の骨で、鍬(くわ)・鎌(かま)・熊手(くまで)です。「鍬形」は、戦国武将の正面に据えられた一対の角状の飾りに似ています。「竹馬」は馬の頭に似た骨です。「鳴門骨」は尻ビレ近くにある脊椎骨の血管棘がこぶのように肥大したもので、鳴門の急潮を泳ぐ鯛にあるといわれています。「鯛の福玉」は口腔部に寄生するウオノエ科のタイノエというワラジムシの仲間です。

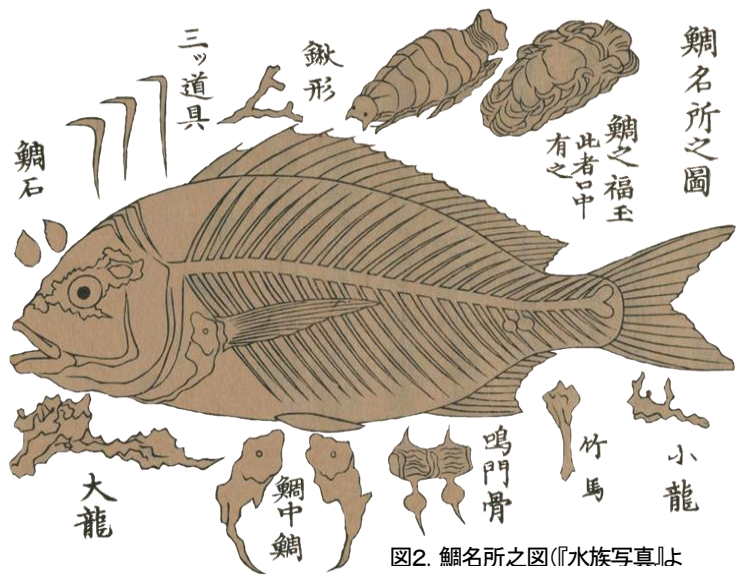


図2. 鯛名所之図(『水族写真』よ)

これら9つすべての部位の骨を持っていると“物に不自由せず幸福になる”という言い伝えが江戸の頃からあるようですが、鳴門骨、鯛の福玉の2つはすべての鯛にあるというわけではなく、1尾ですべてを揃えるのは難しいです。

## クロダイ 黒鯛

(スズキ目タイ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

大阪湾の古称として「魚庭」と並んで挙げられるのが「茅渚(ちぬ)の海」で、これは大阪湾がチヌ(クロダイ)をはじめとする魚の豊かな海であったことを意味することは本シリーズの初回で述べた通りです。ただ、「茅渚の海」と呼ばれるそもそもの由来は諸説ありますが、初代天皇である神武天皇の兄「五瀬(いつせの)命(みこと)」が戦傷を負い、矢を手にした傷を洗って海が血で染まり、「血の沼」→「血(ち)沼(ぬ)」になったことが古事記(西暦712年編纂)に記されています。そして、クロダイはこの「茅渚の海」で獲れる代表的な魚だったことから、チヌとも呼ばれるようになりました。



大阪湾を代表する魚だけあって、海が身近にある泉州地域では、「さざ波よする ちぬの海♪」と昭和25年に制定された「貝塚市民の歌」で唄われているのをはじめ、多くの学校の校歌の歌詞にも出てきます。また、泉南市には平安時代に創建された茅渚神社があり、多くの釣りの愛好家が大漁祈願と供養、船の安全祈願に全国から訪れます。ほかにも泉州では昔から縁起を担ぎ、正月の睨み鯛には赤地(字)のマダイではなく、1年間の黒字を願って黒鯛を使う地域があります。しかし、この地域での黒鯛と呼ばれる魚はチヌではありません。ややこしいのですが、泉州の一部で黒鯛と呼ばれている魚は、鯛の間ではないメジナ(関西ではグレと呼ばれます)になります。さらに、クロダイは関西以西ではチヌと呼ばれるのが一般的ですが、地域によっては成長するごとに呼び名が変わる**出世魚**でもあり、例えば関東ではチンチン(体長10cmほど)、カイズ(体長20cmほど)、クロダイ(30cm以上)と呼ばれます。

クロダイの体色は和名の通り黒っぽい色で、幼魚期は背から腹にかけて縞模様がありますが、成長とともにぼやけてきます。マダイに比べ沿岸や内湾の水深50mほどの浅い海域に生息し、塩分濃度の低い河川河口にも入ってきます。尖った口先と両あごの発達した臼歯で、岸壁に付着したイガイ類やフジツボといった硬いものや、ゴカイやエビ・カニ類などのほか、海藻類などなんでも食べる雑食性です。水温が低くなる冬場は活動量が低下しあまり行動しなくなりますが、最近の温暖化による海水温の上昇で、12月まで盛んにエサを食べるようになり、群れをなして養殖ノリが食べられる被害が相次ぎ困った問題になっています。

クロダイは北海道南部以南の本州、四国、九州各地に分布します。奄美以南の南西諸島では本種は見られず、代わりにナンヨウチヌやミナミクロダイ、オキナワチヌが生息します。クロダイの分類的位置づけは、タイ科の中でもヘダイ亜科という体が銀灰色の「黒いタイ」として知られるグループに属し、この中にはヘダイ属のヘダイ、およびクロダイ属のクロダイ、キチヌ、ナンヨウチヌ、ミナミクロダイ、オキナワキチヌの2属6種がいます。また、このヘダイ亜科の魚類は**雄性先熟**といって雄から雌へ性転換をすることでも有名です。成長過程で性転換し、生後2年(体長約15cm)までは精巣が発達しており全てがオスですが、それ以後は雌雄両性となります。さらに生後3年(体長約25cm)になると、精巣か卵巣かのどちらかが退化し、オスカメスに分かれていきますが、通常はメスになるものが多いようです。

瀬戸内海での漁獲量が全国の約半分を占め、脂の乗った冬場のチヌは、大阪湾の冬の味覚です。淡泊な味が特徴ですが、マダイの上品な甘さに対して、チヌはマダイにはない白身魚の濃厚な旨味があります。しかし、食卓の人気は高くなく、需要が少ないため魚価が低迷していることから、大阪府漁連では黒鯛のブランディングを図っています。



# イカナゴ 玉筋魚

(スズキ目イカナゴ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

大阪湾を含めた瀬戸内海沿岸では、春の訪れとともに始まるイカナゴ漁で港や街は活気づきます。水揚げされた鮮度の良い体長3～5cmのイカナゴの稚魚を醤油、砂糖（ザラメ）、みりん、酒、生姜を釜で水分がなくなるまで甘辛く煮た「くぎ煮」は春の風物詩となっており、家々からくぎ煮を作る香ばしいにおいが漂ってくるほどです。その炊きあがったイカナゴの見た目は、茶色く曲がっており錆びた釘に見えることから「釘煮」と呼ばれるようになりました。



イカナゴ

© 2017 Joshibi University of Art and Design  
(水産研究・教育機構 SH “U” N のホームページより)

イカナゴの名前の由来は諸説あるようですが、「いかなる魚の子なりや」と何の魚の子か判らなかつたことから「如何な子＝イカナゴ」と呼ばれるようになったというのが一般的ようです。漢字で「玉筋魚」と書かれるのは、稚魚は細長い群れ（玉）になって泳ぐ習性があり、春先に海表面を泳ぐその姿からきているようです。体長は大きくなると20cmほどになるスズキ目の魚で、関西では稚魚はシンコ（新子）、親魚はカマスゴやフルセと呼ばれます。成長によって呼び名が変わるほか、地域による地方名もあり混乱しがちなのですが、関東でコウナゴ（小女子）と呼ばれる魚はイカナゴのことです。また、「ナゴ」は小さい魚という意味もあります。イカナゴと名前の響きが似ており、よく間違えられる魚にキビナゴがありますが、全く違う魚です。キビナゴはマイワシと同じグループのニシン目に属し、成魚になっても体長10cmほどの小魚です。スーパーなどで販売されているのを見かけますが、四国太平洋沿岸、九州の外洋に面した沿岸域で多く水揚げされ、大阪湾内ではほとんど獲れません。

イカナゴの体は細長い円筒形をしており、頭は小さく、受け口で下顎が鋭く前方に突出しています。多くの魚に見られる腹ビレはなく、体の表面に斜めに走る細かいしわが見られます。一見、鱗はないように見えますが、小さな円鱗（えんりん）が斜めに並んでいます。沖縄を除く日本列島沿岸に分布し、主要な漁場は北海道北部、宮城～茨城県沿岸、伊勢湾および大阪湾を含めた瀬戸内海東部です。沿岸から沖合域の砂もしくは砂礫質の海底がある場所に分布し、群れを作って生活します。主食は動物プランクトンです。

イカナゴの英名は sand eel（砂のウナギ）と言いますが、名のとおり砂と深い関わりのある生活をしします。イカナゴは外敵が近づくと素早く砂に潜って身を隠します。また、もともと寒い北の海の魚のため水温が高くなる6月～7月頃になると、砂に潜って餌もとらずに活動を停止します。これを夏眠と呼びますが、瀬戸内海や伊勢湾のイカナゴの夏眠期間は半年近くにも及びます。この習性は、彼らが北の海から南へ分布を広げるために身につけた、暑い夏を乗り切るための戦略です。夏眠場所付近はまた、産卵場ともなります。水温が13℃を下回る12月頃になると、砂の中から出てきて、1歳（約10cm）になったイカナゴは親となって海底の砂に卵を産み付けます。主な産卵場は、明石海峡から播磨灘に広がる「鹿の瀬」と呼ばれる砂地が盛り上がっている水深5～30mの広大な浅瀬で、「イカナゴが湧く場所」としてよく知られています。淡路島を挟んだ東側の大阪湾でも「沖の瀬」という浅瀬などの産卵場があります。



大阪湾で漁獲される大部分のイカナゴは、季節風（西風）により播磨灘で生まれた子どもが大阪湾に海流にのって運ばれてきたものです。そこで、大阪湾でのイカナゴ新子漁については、水産資源の保護・有効利用を図るため、大阪府と兵庫県の漁業者が話し合いを行い、資源の状況や稚魚の大きさを考慮して解禁日（昨年は3月4日）や休漁日を決めています。しかし近年、海水温の上昇やエサとなるプランクトンの減少などの要因で大阪湾のイカナゴの漁獲量は激減し、昨年の漁は実質4日間のみで終漁になりました。2024年シーズンについても府内の漁況予想は「2017年以降、8年続く不漁年の中でも最も厳しい」とされていた中、2月22日に試験操業を実施したところ、水揚げが極めて少ない結果でした。これを受けた大阪府の発表で、ついに今季の大阪湾でのシンコ漁は初の禁漁（自主休漁）となることになりました。播磨灘では3月9日に解禁するものの水揚げの状況を見て早めに打ち切ることが検討されています。



# シャコ 蝦蛄

(口脚目シャコ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

春が旬の魚(さかな)のひとつにシャコがあり、海が近い泉州の朝市や青空市場では新鮮なシャコがたくさん入ったトロ箱が並ぶ風景が思い浮かびます。あれ、シャコって“おさかな”だったけ？と思われる貴兄も多いかと思いますが、まずは本連載にシャコが出てきてもおかしくない理由から。さかなは肴とも漢字で書くように「さか」は酒、「な」は副食・おかずを意味することばで、「酒を飲むときに添えて食べるもの」を言うのが元々の意味です。つまり魚だけでなく、魚介類や肉や野菜も「さかな」だったわけです。今でも“肴は炙ったイカでいい〜”と八代亜紀さんの「舟歌」の有名な歌詞



にもあるように「あて」の意で使われていますね。現在、「魚」は「さかな」と読むのが一般的ですが、昔からの読みは「うお」で、万葉の時代から魚類の総称として「うお」が使われてきました。江戸前(東京湾)で新鮮な魚が豊富に採れるようになった江戸時代以降、肴(さかな)として魚(うお)を食べることが多くなっていったことから、「さかな」が魚類を指すようになっていきました。

さて、シャコと聞けば以前は寿司ネタで食べていたけど、回転寿司ではお目にかからないなあとお嘆きの貴姉も多いのではないのでしょうか。かつてシャコは大阪湾の安くて美味しい物の代表でしたが、瀬戸内海だけでなく伊勢湾や東京湾でもシャコの漁獲量は減り続け、今では各浜において「ほとんど獲れない」と同時に、「最近、大きなシャコを見なくなった」などの声を聞くようになりました。塩茹でしたシャコの殻をむいて、たらふく食べるということは叶わなくなりつつあるのです。そのシャコという名前の由来は、淡い灰褐色の体色だったものが、茹であがりはシャクナゲの花のような淡い赤紫色であることから、江戸時代にシャクナゲと呼ばれていた名が縮まったそうです。

シャコの体長は 20cm 程になり、頭部には前方に飛び出た眼と鎌のような大きな捕脚をもち、胸に歩脚が 3 対、腹の遊泳脚に綿のような鰓があり、尾節には鋭いトゲがあります。シャコは英語で mantis shrimp というように、カマキリエビの意で、シャコの大きなカマ(捕脚)がカマキリの鎌とよく似ていることからつけられています。しかし、シャコは分類上、エビの仲間ではありません。同じ甲殻類であるものの、エビ類はカニ類、ヤドカリ類とともに十脚目(じっきやくもく)というハサミ脚を含めて 10 本の歩脚を持つグループに属しますが、シャコは口脚目(こうきやくもく)というグループに属し、形態上、鎌(捕脚)は顎の脚のひとつで、歩脚は 6 本という違いがあります。内湾の水深 10~20m の泥または砂泥の海底に浅い U 字形の巣穴を掘って生活します。この巣穴で外敵から身を守るほか、近づいてきたエビやゴカイ、小魚などを鋭いトゲが並ぶ強大な捕脚で一瞬のうちに捕らえる肉食性です。昆虫のカマキリは鎌を振り下ろすように使いますが、シャコは下からすくい上げるように使います。

また、シャコの雌雄は裏返してみれば判別がつき、オスは第 3 歩脚の基部の両脇に 2 本の細長い突起状のペニスが付いています。メスは巣穴の中で産卵し、卵塊を絶えず動かして新鮮な海水を当て、孵化までの 1 ヶ月足らずを餌も取らずに卵の世話をしつづけます。卵は巣穴の中でふ化し、2 回の脱皮をするまでの幼生は母親の巣穴で生活します。その後、巣穴を出て、“アリマ幼生”というウルトラマンに出てくるバルタン星人のようなおもしろい格好をした浮遊幼生期を経て、約 1 ヶ月後に変態して親と同じ容姿の稚シャコになり、海底での生活を始めます。

生まれてから 2 年で漁獲サイズの体長 11cm ほどに成長するとされてきましたが、近年は成長が遅くなり、小型でも成熟するようになってきています。シャコは主に底引き網で漁獲しますが、シャコを捕るときは漁船がコンビを組んで同じ場所を引いていきます。前の船が海底を掘り起こすと、巣穴を壊されたシャコはあわてて這い出してくるので、それを後ろの漁船が捕ります。

シャコの漁獲量の減少は、夏季の水温上昇による海底の貧酸素化や、近年の海域の栄養塩低下による餌生物の減少などが要因と考えられています。甲殻類として、一見エビと似ていますが、一線を画すシャコが魚市場の店頭から姿を消しつつあるのは寂しい限りです。



# マアナゴ 真穴子

(ウナギ目アナゴ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

夏に旬をむかえる魚のひとつがマアナゴで、土用丑のウナギや、祇園祭や天神祭りに欠かせない祭りハモとともに、長もの特有の精がつく夏バテ防止の食べ物として食されます。大阪湾では古くから泉州、なかでも堺近海のアナゴは有名で、高度経済成長期以前、臨海工業地帯ができる前まで、多くのマアナゴが水揚げされており、当時の穴子漁は延縄漁が盛んに行われていました。かの美食家で陶芸家の北大路魯山人も「あなごが美味しいのは、堺近海が有名だ。東京のはいいと言っても、関西ものに較べて調子が違う」とエッセイに書いています。かつて堺市出島町あたりは戦火に遭うまでは穴子屋が軒を並べ、「出島穴子屋筋」と呼ばれてきたように、昔の堺の郷土料理を語る上では、穴子は重要な食材だったのです。

穴子の調理の仕方は関東と関西では違いがあります。武士の街・江戸では腹開きは「切腹」といって敬遠されるため、ウナギ同様、関東型は穴子を背開きにします。背びれや頭を取り除いてぬめりを落とした後、ふっくらと仕上げた煮穴子はとろけるようにやわらかく、口の中でうまみがひろがります。それをタネにして握る穴子は江戸前の寿司にはかせません。江戸時代後期の文政年間に両国で創業した握りずしの元祖ともいわれる「与兵衛ずし」でも握られていたようです。江戸前の天ぷらでも穴子は花形のひとつで、ふっくらとした身質とサクサクとした食感が味わえます。対して関西型は、合理的な腹開きで、「腹を割って話す」ほどに、縁起がいいのだとか。そして、1本ぐるみ、直火であぶり、芳しい香りとパリッとした食感の焼き穴子にして、蒲焼や白焼きにして食べられます。ほかにも巻きずしの芯や、五目ずしの上に散らしたり、押し寿司があるのも関西だけです。天ぷらは泉州地方では、天つゆでなく青ネギと醤油で食べます。



田尻の朝市で売られている腹開きのマアナゴ

マアナゴの属するアナゴ科は、ウナギ科、ハモ科、ウツボ科、ウミヘビ科などとは同じウナギ目に分類される親戚のような関係で、共通して細長い円筒形の体を持ち、腹びれはなく(ウツボ類は胸びれもありません)、ほとんどが夜行性の肉食魚です。ウナギ目の魚の血の中には、イクチオヘモトキシンというタンパク質性の毒が含まれていますが、この毒は 60℃で 5 分間加熱すると完全に毒性を失います。そのため、しっかりと加熱して調理すれば心配ありません。また、アナゴ科にはゴテンアナゴ、クロアナゴなどの近縁種がありますが、通常、「アナゴ」といえばマアナゴを指します。他のアナゴ類との区別は眼の後ろの側線に沿って白点が並んでいるのが特徴で、その白点の 1 つ 1 つに側線孔と呼ばれる、感覚器官に繋がる穴が開いています。目盛のように白点が並ぶことから関東ではマアナゴのことをハカリメ(秤目)とも呼びます。アナゴという名前の由来は、日中は海底の穴や岩間に潜む習性があることから「穴籠もり」が転じて穴子と言われるようになったという説が有力です。夜に餌を求めて海底付近を這うように泳ぎ回り、主に嗅覚で小魚や甲殻類、貝などを見つけて捕食します。そのため、昼間は底びき網漁、夜間はアナゴ籠(かご)漁で漁獲します。アナゴ籠漁とはイワシなどの餌を籠の中に入れ、アナゴが入るのを待つ漁法です。

マアナゴは 4 歳で成魚になり、雄は約 40 cm、雌は約 90 cm とメスの方が大きく成長します。マアナゴの産卵場は長年謎とされてきましたが、2012 年に日本の研究チームによって日本の最南端である沖ノ鳥島の南方海域であることが解明されました。卵からふ化した仔魚は「のれそれ」と呼ばれる透明な柳の葉のような体型(レプトセファルス幼生)になり、黒潮に乗って春に大阪湾を含めた日本沿岸までやってきます。全長 14cm になると体が変形・縮小し(変態し)、全長 6cm ほどの稚アナゴの形となります。

さて、一見よく似たウナギとアナゴですが、ウナギは下あごが出ており、眼が小さいのに対して、アナゴは上あごが出ており、眼が大きいといった顔つきが異なります。また、体表はどちらもヌルヌルしています(粘液の主な成分はムチンというタンパク質)が、ウナギは小さな鱗(うろこ)が皮膚の中に埋もれているのに対して、アナゴには鱗がありません。まさに目からウロコですね。生態についても違いがあり、ウナギは主に川や湖などの淡水域で成長し、海で産卵する、「降河回遊魚(こうかかいゆうぎょ)」と呼ばれる魚ですが、アナゴは一生を海で過ごす「海水魚」なのです。穴子は別の漢字で海鰻とも表記されるのが納得できます。



# ネズミゴチ 鼠鯨

(スズキ目ネズッポ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

泉州では気温が高く  
なり汗ばむ時期になる  
と、ビールと相性ピッタリ  
なおつまみとして食べら  
れるのが、ガッチョの唐  
揚げです。体長10cm～  
20cm 程度の小ぶりな  
魚で、夏が旬です。頭を



ネズミゴチ (雄)

落として左右の身を尾の部分でくっつけたままの「松葉おろし」や「花開き」と呼ばれるさばき方で開いたものをまるごと唐揚げにすると、煎餅のようなカリっとした食感で骨ごとばくつくことができ、泉州の庶民の味、ソウルフードとも言えます。しかし大阪南部ではガッチョで通じるこの魚は、多くの地方名を持ち、関西一円では天ぷらで食されるのでテンコチと呼ばれるのが一般的で、さらに関東ではメゴチとも呼ばれます。さて、この魚の正体はというと、ネズミゴチやハタタテヌメリなど数種類のネズッポ科の魚のことで、エサにががつと食らいつくという意味で、泉州地域ではガッチョと呼ばれるようになったといわれます。

ネズッポ科の魚は体が細長く平らで、おちょぼ口、エラ蓋のところにノコギリ状の棘があり、上から見ると頭部が三角形に見えます。ウロコはなく、体の表面から粘液を分泌しヌルヌルしているため、「ヌメリ」と和名につく種もあります。また、死んだ後は頭部近くの喉の辺りにある内臓がすぐ自己消化され、腐りやすいため、ノドクサリとも呼ばれています。砂浜での投げ釣りで、キスやカレイを狙っていると外道(げどう:喜ばれない魚)としてネズッポ科の魚が釣れることがあるのですが、釣り人が去った後の浜では捨てられて干からびた死骸が転がっていたりします。外道といっても上述したように白身の美味しい魚で、関西だけでなく、江戸前天ぷらの高級食材でもあるのですが。

ネズミゴチはコチと名前がついていますが、コチ鍋などで食されるマゴチなどはコチ科でカサゴ亜目に属しているのに対し、本種の属するネズッポ科はネズッポ亜目に別のグループになります。たしかに平べったい体形といい、砂地の海底に身を隠す様子といいよく似ているため同じ仲間の魚と思われてつけられた和名のようです。実はややこしいことにメゴチという標準和名をもつ魚がコチ科にもきちんといますが、一般に俗称でメゴチと呼べばネズッポ類の魚の方を指すことのほうが多いので要注意です。マゴチやメゴチなどのコチ科魚類は大きな口で獲物に飛びかかりますが、ネズミゴチを含むネズッポ科魚類は下方にスポイト状に突き出た小さな口で、ゴカイ類や貝類、甲殻類を吸い込むようにして獲物を吸い込みます。

大阪湾で見られるガッチョ(ネズッポ科の魚)はネズミゴチのほか、ハタタテヌメリ、トビヌメリ、セトヌメリなどですが、これらガッチョの仲間は姿が酷似しており、専門家でもすぐに種を同定するのは難しいことがあります。オスとメスで、背ビレや尻ビレなどの模様や体の模様が違っていることに加え、成魚と未成魚の違いも考慮して見比べる必要があるからです。また、雌雄による産卵行動は独特で、雄と雌が寄り添って泳ぎながらゆっくりと上昇していき、放卵放精が行われます。各種ごとに好む水深や底質が少しずつ異なって棲み分けており、漁獲は主に底引き網でされます。ネズミゴチは水深10mほどの砂底を好むのに対して、ハタタテヌメリは泥底に生息するため「どろがっちょ」とも呼ばれています。大阪湾ではガッチョの漁獲量が総じて減少する中、特にネズミゴチは激減しており、これは生息に適した砂場が大変少なくなったことが主な要因にあげられます。一方、ハタタテヌメリの方も減少がみられるものの、泥底を好むため生息環境の悪化はネズミゴチほど深刻ではないと考えられます。市場に並ぶガッチョも、昔はひと回り体の大きなネズミゴチがたくさん並んでいたのが、最近は小さめのハタタテヌメリばかりになってきています。ちなみに貝塚市の近木川河口では、毎年5月頃に渚の生物観察会を実施しており、その中でミニ地曳網を20年ほど前からひいて生物を調べていますが、ここで獲れているガッチョのほとんどがトビヌメリになっています。波打ち際から50mほどの沖出しで曳くため、このような岸近くに生息する種が獲れると考えられます。



# キジハタ 雉子羽太

(スズキ目ハタ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

貝塚市にある二色の浜海岸では、毎年 6 月頃に稚魚放流イベントを自然遊学館と大阪府栽培漁業センターの共催で行い、親子連れを中心に多くの参加があります。放流魚種として昨年はヒラメ、今年はキジハタでした。大阪湾で美味しいお魚がたくさん獲れるよう、栽培漁業センターでは食卓にあがる魚の稚魚放流を府内の沿岸各地で行っています。水槽で卵から稚魚になるまでの 1 番弱い時期を



キジハタ (呼び名:あこう)

人の手で育て、その後、自然の海に稚魚を放し、成長したものを獲る漁業を栽培漁業と呼びます。放流したことでその魚が増え、漁獲されることによってようやく栽培漁業の目的が達成されますが、自然の海はそれまで育ってきた環境とは違い、海流があり、嵐もあれば捕食者もいますので、放流魚のその後が気になることです。生残率や成長、移動範囲といった放流効果を調べるため、一定数の稚魚には標識となる小さなタグを付けて放流し、漁師や、遊漁者による再捕獲の情報データを得ての追跡調査が大阪府立環境農林水産総合研究所水産技術センターで実施されています。

また、一般に魚の子供のことを稚魚(ちぎょ)と呼びますが、専門的には、魚の子供は鰭(ひれ)の発達の程度によって、仔魚(しぎょ)と稚魚の二つに分けられます。卵から生まれた直後には背鰭(せびれ)や尾鰭(おびれ)の区別がなく、多くはオタマジャクシのような形をしています。仔魚とは、この時期の子供のことをいいます。この後、それぞれの鰭が徐々にできていき、やがてその中に鰭条(きじょう)と呼ばれるスジが現れます。このスジの数が親と同数になった子供が稚魚です。つまり、仔魚は成魚(親)とは違う形をしています。稚魚になると親と同じ形になります。

キジハタの名前の由来は、体の色模様が鳥のキジの羽根の模様に似ているためとか、キジハタの目の色は光加減によってキジの胸の緑色のように見えるためとも言われており、大きいもので全長約 60cm になるハタ科の魚です。ハタ科の魚類の中では、最も低い水温帯に生息し、青森県以南の日本海、相模湾以西の太平洋沿岸や東シナ海沿岸に分布しています。九州では一般的にハタの仲間をアラと呼び、キジハタは赤みがかった鮮やかな体色から長崎地方でアカアラと呼ばれていますが、キジハタの学名 *Epinephelus akaara* はここから付けられたと言われています。関西や瀬戸内では、赤魚(あこう)と呼ばれ、夏が旬の高級魚で、その白身は刺身や煮付け、鍋物などとして食されます。フグに勝るとも劣らない非常に美味しい魚であり、大阪では「冬のフグ、夏のアコウ」とも称されます。沿岸の水深 5～25m の岩礁域や、消波ブロック等の人工護岸にも広く生息し、日中は岩陰に潜み、夜になると活動する夜行性で、小型魚はエビ、カニなどの甲殻類を、大型魚は魚を好んで食べます。

また、キジハタは他のハタ科魚類と同様に性転換することが知られていて、幼魚の頃はオス、メス両方の特徴を持ち、最初はメスとして成熟します(雌性先熟)。そして、概ね体長が 30～40cm に達する頃(生後 5、6 年)にメスからオスに性転換します。以前に紹介した茅渚の海の代表魚クロダイはまずオスとして成熟する雄性先熟でしたので、逆の性転換ですね。このような性転換は魚の世界ではよくあることで、現在分かっているだけでも約 300 種類の魚が性転換することが知られています。これは生涯を通じてより多くの自分の子孫を残すための手段として、魚たちは性転換を行なうのです。

大阪府では 1988 年には年間 10 トンを超えるキジハタの漁獲がありましたが、その後数が減り、一時は幻の魚となっていました。しかし、2000 年度に稚魚放流の技術開発を始め、2010 年度から大量生産・放流に取り組んだ結果、2016 年以降は年間 3 トン程度まで漁獲量が回復してきました。また、2018 年から一定の基準(1.全長 35cm 以上かつ重さ 600g 以上のもの、2.傷のないもの・弱っていないもの、3.漁業者が出荷するときに活魚であるもの)を満たすキジハタを「魚庭あこう」と名付けてブランド化しています。

# テンジクダイ 天竺鯛

(スズキ目テンジクダイ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

泉州地域の郷土料理に「ごより豆」という大阪湾で獲れた小魚や小エビを干したものと大豆を醤油と砂糖で甘辛く炊いたものがあります。昔は家庭の常備菜として日常的に食されていたようですが、最近はあまり食卓へ上がることはなくなってきています。「ごより」とは、網にかかった雑魚やじゃこえび(アカエビやサルエビなどの小エビの呼び名)を天日乾燥させた干物です。昭和の半ばまで、泉州の海辺には砂浜が広がり、網にかかった魚介類をまとめて天日干ししていました。その中から売れるものを取り出し、その後に残った小さな雑魚やじゃこえびを寄り分けたものが「後寄り(ごより)」と呼ばれていたのです。カルシウムが豊富な小魚・小エビと、たんぱく質が豊富な大豆の組み合わせで、栄養面でも優れていますが、調理に時間がかかることや、「ごより」の加工者が減り入手が難しくなっていることから、ごより豆を作る家庭はめっきり減ってきました。

この「ごより」の雑魚として扱われる主な小型魚の正体は、泉州ではネプトと呼ばれ市場で売られている体長5cmほどの魚で、標準和名はテンジクダイです。どうして天竺(インドの古称)と言う名前が付いたのかについては不明です。呼び名としては、他にも「いしもち」「めぶと」「いしかべり」など地域によってたくさんあります。特に備後地域(広島県東部から岡山県西部)では唐揚げや南蛮漬などで食べられる地元の代表的な魚になっており、観光地として著名な「鞆の浦」では、6月～9月頃に旬を迎える「ネプト料理」は夏の風物詩です。このように瀬戸内海沿岸や関西では一般的に食用にされているものの、全国的にみると市場にはあまり出回らず、水産上の価値は低い魚になっています。光沢のある銀白色をした体色で、黒色横帯という縞模様があり、大きな口と眼が特徴です。また、テンジクダイ科の仲間は身体が小さいわりに頭部に大きな耳石(じせき)と呼ばれる炭酸カルシウムでできた石状の塊を持つのが特徴で、「いしもち」とも呼ばれる所以です。ちなみに耳石は体のバランスを保つ働きをしている器官で、木の年輪のような模様から年齢査定などにも活用されます。このようにネプトは大きな耳石を持つために食す際は、小さい魚ですが頭から丸ごと食べることはできず、頭部は取り除いて調理します。

テンジクダイは主に夜行性ですが、通常の魚とは異なる少し変わった卵の育て方をします。なんと本種やネンブツダイ、クロホシイシモチといったテンジクダイ科の魚は親魚のオスが卵塊を口内で保育するというマウスブリーダーなのです。メスが卵の塊を産み出すと、オスはメスの体から卵塊が離れる前に精子をかけて、受精した卵塊を口の中にくわえます。そして卵が孵化するまでの期間(平均 8～10 日間)、卵に新鮮な海水を供給しつつ卵を守り、ふ化と同時に仔魚を口から放出します。子育てをしている間、口の中は卵で一杯になるので、オスは全く餌を食べることができません。しかし、口内に収まりきれない卵を口内保育中に餌として食べていることなども判明しており、非常に面白い生態を持った魚でもあります。分布域は広く日本各地の沿岸、水深 100m付近にかけての砂泥底に生息しています。瀬戸内海ではかなり多く生息し、底引き網で年中獲れる魚です。産卵期は夏頃で、この時期は黄色味を帯び、卵を持つテンジクダイを見ることができます。またメスの産卵が近づくにつれオスは大きなあくびを繰り返し、下顎の辺りを引き伸ばしていき、喉元がペリカンのように膨らんでいきます。そのため、この時期にはオスとメスは顔つきで見分けられるようになります。



テンジクダイ



ごより豆



## ガザミ 蟳

(十脚目ガザミ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

泉州では、実りの秋を祝うだんじり祭で、街が活気づきます。太鼓や鉦など鳴り物のリズムカルな音を奏で、「ソーリャ、ソーリャ」と力強い掛け声とともに地車(だんじり)が街中を激しく疾走する様は、大阪南部の泉州地域に広く深く根付いています。中でも有名なものが、江戸時代中期に始まり 300 年以上の歴史と伝統を誇る岸和田だんじり祭です。また、この祭りはカニ祭りとも呼ばれるのですが、これは泉州近海で獲れたガザミ(ワタリガニ)を祭りの日に欠かせないご馳走として食べた事からそう呼ぶようになったそうです。祭りのときに親戚が集まってガザミに舌鼓を打つ光景は、岸和田の秋の風物詩です。道頓堀にある「と〜れと〜れ、ぴちぴちカニ料理♪」のキダ・タローさんメロディで有名な「かに道楽」の動くカニの巨大看板はズワイガニ(松葉ガニ、越前ガニとも呼ばれます)ですが、昔から大阪湾で獲られていたのはガザミの方です。カニといえば北海道ではケガニやタラバガニ、日本海側ではズワイガニと地方によっていろいろなカニが食されますが、泉州地方でカニといえばガザミを指します。



ガザミは、長く大きなハサミを持っていることから「カニハサミ」と呼ばれ、これが転じ「ガザミ」となったのが名前の由来です。しかし、市場などではもっぱらワタリガニ(渡り蟹)の別名で売られており、標準和名のガザミよりこちらの方が通りがいいです。ハサミを除いて 4 対ある脚の一番下に位置する脚の先端が平たくオール状に変形した遊泳脚となっており、そのボートの櫂のような脚を使って海中をすばやく泳いで移動し、海を泳ぎ渡るのでワタリガニと呼ばれます。ちなみにカニは一般に横歩きですが、泳ぐ時も横泳ぎで、大きなハサミは邪魔にならないように進行方向のハサミは折り畳み、反対のハサミは横にまっすぐ伸ばして水の抵抗を減らします。英名はスイミングクラブと言いますが、もちろんスポーツ教室の club に入って泳ぐのが上手になった訳ではなく、Swimming crab ですのでお間違いなく。甲らは横長の菱形で、前縁にギザギザのとげが並び、左右に大きな棘が突き出しているのが特徴です。

ガザミの分布は日本から中国にかけての海域で、水深 30 メートル程度の沿岸部の砂泥底に生息しています。基本的には夜行性で、暗くなると砂から這い出して泳ぎ回り、小魚や貝などを食べて生活します。強靱なハサミでアサリなどの殻も簡単に割って食べますが、天敵のマダコには歯が立たずに逆に食べられてしまいます。ですので、一般にマダコが多い年にはガザミが少ない傾向があります。オスはメスより一回り大きくなり、夏から秋にかけて交尾した後、メスは精子を体内の貯精嚢に蓄えたまま越冬します。翌年の春から夏にかけて産卵した数百万粒の卵はふ化するまでの 2〜3 週間、腹部に抱きかかえて守ります。ふ化するとゾエア幼生のプランクトンとして海を漂い、稚ガニに変態してからは、岸に近い砂地の浅瀬で育ちます。ガザミの寿命は 2〜3 年です。

ガザミはズワイガニなどのように脚の身は多く詰まっていますが、甲羅の中の身は旨味が強く、なめらかな食感で、かにみそ(肝臓とすい臓の機能を持つ中腸線)も美味です。旬はオスとメスで異なり、オスは 9〜11 月で、この期間のオスは身づまりが良く、身の甘さも最高です。メスは 11〜4 月に旬を迎え、甲らの中に詰まった内子(卵巣)が絶品です。塩ゆでや、蒸しなどの調理をすると旨みが濃縮されて際立ちます。また近年、大阪湾でガザミより多く目にするようになってきたのが、タイワンガザミという南方系のガザミで、派手な色彩をしているのが特徴です。



## マダコ 真蛸

### (八腕形目マダコ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

大阪を代表する食べ物のひとつがお馴染みのタコ焼きです。なにわの食文化の一端を担っているといっても過言ではありませんが、元々は昭和のはじめ頃、大阪市西成区の「会津屋」の創業者が、それまでにあった「ラジオ焼き」や「明石焼き」を参考に考案したといわれ、粉ものとしては後発です。また、岸和田市には蛸地蔵(天性寺の通称)があり、かつて岸和田城に一揆が襲来したときに1人の大法師(地蔵尊の化身)と数千の蛸が城の危機を救ったことから、この寺に地蔵尊を安置したと伝えられています。近くを走る南海電鉄の「蛸地蔵」の駅舎の天窗にはこの「蛸地蔵物語」が描かれたステンドグラスがはめ込まれています。



マダコ

タコを食材とする歴史は古く、日本最古のタコツボは弥生時代の池上曾根遺跡(和泉市周辺)から出土されており、イイダコのような小型のタコを獲るためのものだったと考えられます。また、関西では半夏生の時期に豊作を祈ってタコを食べる風習があります。これは、田植えを終えた稲がタコのようにしっかりと根を張り豊作になるようという願いを込めて、農家の人々が神様にタコをお供えしたことに由来します。

タコは軟体動物門頭足綱八腕形目に属する貝の仲間ですが、貝殻を持たないため成長が非常に早く、1年で4kg 近くなるものもあり、寿命は2年以内です。タコはイカと同様に見た目には頭と思われるところは実は胴で、頭は胴と足(腕)の間にあります。このように頭から足が生えている特異的な体の構造から、頭足類(とうそくゐ)と呼ばれています。ちなみに、一般的に「足」と呼んでいますが、生物学的には「腕」と表現されることが多いです。漫画で描かれた頭にハチマキを巻いているように見えるタコは、正しくは胴に巻いている訳ですから、実は腹巻きなんですね。口のように突き出た唇のように描かれているイラストもよく見かけますが、ここも口ではなく漏斗(ろうと)という吸水器官です。口は足の付け根の真ん中にあります。



マダコの赤ちゃん

また、タコとイカの違いは、足の数の違いのほかにも吸盤の構造が異なります。タコの吸盤は筋肉の収縮で吸い付きますが、イカの吸盤には歯の付いた角質の環があり、それで引っ掛けて貼り付くように作用します。タコにとって商売道具とも言える吸盤は表皮が定期的にはがれ、常に吸着力を高く保っています。この吸盤をよく見ると、大きさや並び方がバラバラなタコと、小さめで整然と並んでいるタコがあります。これはオス・メスの違いで、前者がオス、後者がメスです。8本の足は右側、左側それぞれ眼の近くから第1腕~4腕と数え、オスの右第3腕は他と違って太短い交接腕となり、その先端は吸盤がない舌状片(メスに精子の入ったカプセルを渡すための器官)があります。生態は沿岸の砂地や岩礁域に生息し、岩の穴や転石の下を巣として主に夜間活動します。漏斗からは胴の中の水をはき出して素早く水中を移動することができ、また煙幕状の墨を吐いて敵から身を守ります。餌のカニ

や貝をつかまえると、吸盤で吸い付いて足の間の傘膜を覆いかぶせ、口(カラストンビ)で噛み、毒で麻痺させて食べます。産卵期は5月から10月で、巣の天井に房状の卵塊を産みつけます。その卵塊は藤の花に似ていることから海藤花(かいとうげ)とも呼ばれます。母ダコはふ化まで餌もとらず、卵のほこりをぬぐい、新鮮な水を吹きかけ、卵がふ化した後にやせ細って死んでしまいます。ふ化したタコの赤ちゃんは短い腕に3個の吸盤を持ち、しばらく浮遊生活をして吸盤が15個ほどになると、海底で生活を始め、成長につれて吸盤が増えていきます。



## クルマエビ類 (十脚目 根鰓亜目)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二



クルマエビ

お正月に食べるおせち料理には、数々の縁起の良い食材が詰め込まれていますが、その中でも欠かせないのがエビです。エビは海の老人「海老」と書くように曲がった腰と長いヒゲはお年寄りを象徴するフォルムで、長寿の願いが込められています。このおせちに入っているエビでよく使われる種がクルマエビです。体表に綺麗な縞模様をもち、体を丸く曲げると車輪のように見えることが車海老(蝦)と呼ばれる由来です。加熱したときに旨みが増し、芳醇な甘味とプリプリとした食感に定評がある高級エビです。出世エビとしても知られ、10cm 以下のものはサイマキ、

15cm 程がマキ、そして 20 cm程がクルマと呼ばれ、最大で 25cm 以上にも成長します。マキ(巻)とは模様が刀の鞘を紐で巻いたように見えることが所以です。波が穏やかな内湾の砂泥底に生息し、昼間は砂泥の中に浅く潜って目だけを出して休んでいますが、夜になると海底近くで活動します。大阪湾では主に夏に底びき網(石げた網)で獲れますが、現在の漁獲量はとても少ないようです。稚エビは干潟や砂浜などの浅い水域で生活するので、泉州の海岸でも時おり見かけることもあります。昨今、全国的にも天然モノの水揚げは激減し、約 8 割強が養殖モノ(沖縄や九州で養殖が盛ん)になっています。

十脚目のエビ類は根鰓亜目と抱卵亜目の2グループに分けられますが、クルマエビ類の属する根鰓亜目の特徴として産卵した卵をお腹に抱くこと(抱卵)をせず、直接卵を海中に放出します。かたや、多数を占めるそれ以外のエビや、カニ、ヤドカリなど抱卵亜目の方は卵がふ化するまでお腹の腹肢に付けて保護します。クルマエビ科にはクルマエビのほかに市場で売られている食用種が多く、ウシエビ、クマエビ、ヨシエビなどの比較的サイズが大きい種や、アカエビ、トラエビ、サルエビといった小型種までが含まれます。なんだか馴染みのある動物名を冠した名前がついているエビが多いですね。ちなみにウシエビはブラックタイガーとして、またクマエビは脚が赤いためアシアカの別名で市場に並ぶことが多いです。



クマエビ(別名:アシアカ)

泉州の郷土料理に「じゃこごうこ」といって、水茄子の古漬けを塩抜きし、じゃこえびと甘辛く炊き上げた品があり、古くから食べられてきました。このじゃこえび(雑魚エビ)と呼ばれる7cm前後のエビ類には、上記のクルマエビ科小型種の3種が入り混じっています。これらはよく似ていますが、アカエビはくすんだ赤紫色のまだら模様があり、特に頭胸甲の側面には赤紫色の大きな斑紋があります。トラエビは体全体に虎の柄に似た赤いまだら模様があります。サルエビは体表が細かな毛で密に覆われ、赤みをおびた灰褐色で、猿の顔を連想させるかのようです。ちなみにサルエビの体長 10 cmほどの大きさ目のものはトビアラとも呼ばれています。また、大阪府水産研究部によると大阪湾ではこの 3 種の漁獲量の変動がみられ、1970 年ごろまではトラエビが最も多く獲れていましたが、その後はサルエビが最も多い時期が続き、2010 年代に入るとアカエビが逆転して最も多くなるという交替現象が生じているようです。



じゃこえび(雑魚エビ)



# イヌノシタ 犬之舌

(カレイ目 ウシノシタ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

カレイやヒラメと同じグループ(カレイ目)に、イヌノシタという少々変わった名前の魚がいます。泉州の市場の鮮魚コーナーでは「あかした」という呼び名で呼ばれ、あたり前のように売られていますが、北大阪の市場などではあまり見かけない地元消費がメインの地魚です。赤舌という日本の妖怪にもでてくる名前だし、一見すると、とても魚とは思えない姿はなんだか不気味に見えるかもしれません。全長40cmほどになり、平たく長楕円形で、全体にやや赤みをおびた姿かたちが、犬の舌に似ていることから、イヌノシタの名がついています。ウシノシタ科の一種で、アカシタビラメやクロウシノシタ、コウライアカシタビラメなどとともに、一般に馴染みのある呼び名としてシタビラメと総称されています。なお、アカシタビラメは鱗が青味がかっているのが、大阪では通称「あおした」と呼ばれていますのでややこしいです。シタビラメ類はいずれも動物の舌の様な形をしていることから、牛の舌や舌平目が名前の由来になっています。また、靴の底にも似ているため、九州の有明海方面では「くつぞこ」、岡山県や香川県では「げた」などとも呼ばれています。ちなみに英名も Tongue fish(舌の魚)や Sole(靴底)で、外見からの連想は共通しています。見た目はユニークな体つきですが、柔らかい肉厚で淡泊な白身は、ソテーや揚げ物、煮つけなどで食される美味しい魚です。フランス料理のムニエルとしても有名で、ヨーロッパでは「魚の女王」といわれるほど珍重されています。



イヌノシタ (上：有眼側、下：無眼側)



下向きに開く口

一般にヒラメ類は、眼が上に向くように横置きにした時に「左向きなる」、カレイ類は「右向きになる」ことから「左ヒラメに右カレイ」と呼ばれますが、ウシノシタ科は左向きです。ちなみにこれらカレイ目の魚は、生まれて幼魚の時には眼が体の両側にあり、普通の魚と同じ姿をしています。その後、次第に体が平べたくなっていき、それにともなって片方の眼が移動していきます。ふ化後1~2か月ほどで眼は完全に移動してしまっており、おなじみの姿となり、海底で暮らすようになります。このようにイヌノシタは、幼魚期に下側になる右眼が口の上を通過して左側に移動し、小さな目が口のそばに二つ並びます。イヌノシタの眼は小さく、眼がある有眼側は赤っぽい褐色の体表で、鱗の縁にトゲがある櫛鱗が覆っています。裏返した無眼側は白色の体表で、縁が丸い円鱗が覆っており、上下で鱗の形が異なります。口はへこの字のようにカギ状に曲がっており、捕食する時は、下向きに円筒状に突き出します。昼間は泥底の海底に体を埋めてじっとしていますが、夜になると海底をひらひらと這うように泳ぎまわり、ゴカイや、小さな二枚貝、エビなどを探して捕食します。

イヌノシタは本州以南の太平洋および日本海沿岸、内湾、それに朝鮮半島から中国沿岸にかけての水深20~100mの砂泥底に生息します。大阪湾での主な漁法は、小型底びき網と刺網で、神戸沖から湾中央、関西空港の南側から沖の泥底で多く漁獲されます。漁獲量はヒラメやカレイよりも多く、府内の主要漁業協同組合における2014年のウシノシタ類の漁獲量は81tで、ヒラメの2t、マコガレイの5t、メイタガレイの23tを大きく上回っています。



## オコゼ 鰐／虎魚 (スズキ目カサゴ亜目)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

一見してグロテスクな風貌の見た目とは裏腹に、たいへん美味しい身質から高級魚として扱われている魚にオコゼがいます。「オコ」は「愚かなこと」「形が怪奇で容貌が醜いもの」を意味し、「ゼ」は魚名の語尾につく古語と言われ、「醜い魚」というのがオコゼの名前の由来で少々気の毒です。普通、オコゼといえば、オニオコゼを指すことが多く、頭の凸凹が顕著で口が大きく、鬼のような険しい形相のように見え、体中が棘だらけという風体です。背びれのトゲには刺されると強烈な痛みを感じる毒腺を持つことから、英名は Devil Stinger(悪魔のトゲ)と名付けられています。また、オコゼは古来より、豊漁を祈念する際、山の神への供え物とされました。山の神は「醜女(しこめ)」だったため、自分より醜い魚をみて、我が身をなぐさめたとされています。



オニオコゼ

オニオコゼはオニオコゼ科に属し、瀬戸内海をはじめ、本州中部以南の砂泥底に棲み、大きいものは全長が 30 cm くらいになります。水深 200m ぐらいから浅場まで生息し、周囲に体色を合わせて岩や海藻そっくりに擬態することができます。さらに砂にもぐって姿を隠していることも多く、餌となる魚類やエビなどが気づかずに近づくと大きな口で瞬時に捕らえます。胸びれの下部は 2 本の軟かいすじがヒレから離れている遊離軟条(ゆうりなんじょう)があり、これらを使って海底を歩くように移動します。また、鱗がないので料理のしやすい魚ですが、毒のある背びれは注意して切り落としてから、ブヨブヨした弾力のある皮の表面の汚れを落とします。きれいな白身をしており繊細な脂と甘みを味わえるほか、肝も胃袋の美味も楽しめ、刺身、唐揚げ、ちり鍋などが好まれます。もっとも美味しい時期は真冬から春先にかけてで、その時期は脂を蓄えて肝も大きくなり一段と旨味が増します。大阪湾では小型底引き網や刺し網で漁獲されますが、定着性が高い魚種のため、大阪府では近年放流技術を開発して、漁獲されるオニオコゼの 3~4 割が放流した個体という高い放流効果を上げています。



ヒメオコゼ

オニオコゼ科の仲間として、15 cm ほどになる小型で色合いが美しいヒメオコゼという種もあり、泉州の魚市場ではオバオコゼとも呼ばれ、時おり店頭に並びます。漁獲量が少なく、食用にする地域は限定的ですが、泉州のほか和歌山などでは煮つけや唐揚げで食べられています。やはりこちらも背びれには毒(やや弱い)があり、鱗がなく皮膚はぷよぷよで、まったくクセのない皮も身もとろけそうな食感をした、魚通(さかなつう)の知る美味しい魚です。

磯遊びの際に見かける 8 cm ほどの小さな、朱色をした可愛らしいオコゼもいます。ハオコゼ科のハオコゼで警戒心が少なく泳ぎも緩慢なことから、簡単にタモ網で捕まえることができます。ハオコゼの名前の由来は、枯れ葉の様なオコゼ(葉虎魚)と言われています。小さな魚ですが、背びれが頭のすぐ後ろから鳥の鶏冠(とさか)のように発達し、毒を持っていますので、油断して刺されないよう注意が必要です。可食部が少ないので食用とされることはほとんどなく、観賞用にペットショップで売られていることもあります。



ハオコゼ



## ウナギ 鰻 (ウナギ目ウナギ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二



ニホンウナギ

本原稿を書いている2月半ば、貝塚市を流れる近木川の河口域では、日没を過ぎると川辺にポツポツと灯る明かりが幻想的です。これは漁師によるウナギの幼魚であるシラスウナギを光で集めて採集している風景で、早春の泉州の河川の河口で見られる風物詩になっています。

その昔、古代ギリシャの哲学者アリストテレスは、どこにも卵をもった親ウナギや生まれたての稚魚が見つからなかったため、「ウナギは泥の中から自然発生する」と有名な著書「動物誌」の中で記していました。長年謎だったウナギ(ニホンウナギ)の産卵場は、2009年に世界初の天然卵が日本の研究者チームに

よって採集されたことで明らかとなりました。場所は日本から南に約 2,500 kmも離れた世界で最も深い海として知られるマリアナ海溝の一番深いチャレンジャー海淵から 100 kmほど離れた西マリアナ海嶺南端部の海山域です。生まれた赤ちゃんは柳の葉のように平たく透明な姿で、レプトセファルス(小さな頭という意味)幼生と呼ばれます。北赤道海流の西向きの海流に乗り、黒潮に乗り換えて、はるばる 3,000km を生れてから約半年かけて日本にやって来ているのです。

ウナギの語源は、背中が褐色、腹部は黄白色なので、「胸黄(むなぎ)」というのが一説です。背中が黒くてお腹が白いというイメージを持たれる方が多いと思いますが、それは食用の大半(99%ほど)を占める養殖ウナギです。毎年夏の



近木川河口のシラスウナギ漁

土用の丑の日には鰻の蒲焼きを食べる方が多いのですが、本来は冬に向けて脂が乗る秋が旬とされています。この習慣は、江戸時代の蘭学者、平賀源内の発案という説が有名で、夏バテ防止に滋養強壮効果が高い鰻を食べようとの宣伝が当たり、人気もうなぎ登りしたようです。日本の食文化に深く根付いたウナギですが、ニホンウナギの漁獲量は 1970 年代と比較して大きく減少していることから、環境省は 2013 年に、国際自然保護連合(IUCN)は 2014 年に、絶滅の危険性が高まっているとして、絶滅危惧種に選定しています。



シラスウナギ(体長約 5 cm)

さて、ウナギは川と海を回遊する魚です。一生のうちに、川と海を往き来する回遊のことを特に通し回遊(とおしかいゆう)といい、このうち海で生まれて川で成長し、海に戻り産卵する魚は降河(こうか)回遊魚と呼ばれます。通し回遊する魚たちは環境の塩分濃度が大きく変化しても、自分の体内の浸透圧を一定に保つ特別な生理機構が備わっています。ウナギの生活史は、以下の通りです。河口にやって来たシラスウナギは、春には黒っぽくなったクロコとなり、川を遡上します。中流域では腹が黄色っぽい黄ウナギとなって 10 年ほど川で過ごします。そして、成熟が始まると体全体が黒っぽくなり、グアニンという物質が沈着し金属光沢をもつ銀ウナギへととなります。そうなる川を下り、海に出て、繁殖のためにマリアナ沖を目指します。半年ほどで産卵場につき、産卵し、一生を終えます。ウナギは淡水魚と思われがちですが、卵からシラスウナギまでの半年が海、黄ウナギで 10 年ほどは川、銀ウナギから産卵場までの半年がまた海で暮らすという、海に強く依存した魚なのです。

※ シラスウナギの採捕は、知事許可漁業に基づく許可を受けた者しかできません。



## メバル 眼張 (スズキ目メバル科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

春先になると展示水槽の魚を採りに行くシーズンの幕開けです。この時期、二色の浜の水はまだ綺麗に澄んでいる日も多く、突堤から小魚の群れをよく見かけられるようになります。タモ網ですくうと体長2、3cmのメバルの幼魚たちが入ることが多いです。メバルは浅海の岩礁域に生息しており、釣りの対象として非常に人気のある魚です。関東を中心にした釣り人にとって春を知らせてくれるのは、桜よりもメバルの方と言われ、**春告魚**(はるつげうお)として親しまれています。春告魚とは3～5月にその地方でよく獲れる魚をいい、メバルのほか、北海道のニシンが有名ですが、東北のサクラマス、関西ではイカナゴや瀬戸内海のサワラ(鱸)、四国や九州ではカツオなどです。



シロメバル(全長 22 cm)

メバルは大きな瞳が特徴で、眼が張り出しているようにみえるのが、「眼張」の名の由来です。また、「鮚」という漢字もあてられますが、メバルは海藻の茂っている場所や岩礁の周囲を中性浮力を保ったまま群れでじっとして、あまり移動しない「休む魚」にみえることからきているようです。夜行性の肉食魚で、ゴカイ類や小エビなどの甲殻類、小魚などを見つけると勢いよく大きな口を開け捕食します。また、メバル科の魚の多くは魚類の中では比較的珍しく、**卵胎生**で子孫を残します。交尾によって卵がメスの胎内で受精され、その約1カ月後に数千匹の仔魚(体長5mmほど)を出産するのです。同じような繁殖様式をする魚として、関西ではガシラの呼び名でおなじみのカサゴ(メバル科です)や、サメやエイの仲間の一部、淡水魚ではグッピーなどが卵胎生として知られています。

北海道～九州、朝鮮半島南部の海域に分布するメバルですが、2008年に標準和名アカメバル、クロメバル、シロメバルの3種に分けられました。従来同一の種とされてきたメバルですが、DNA解析などにより、それぞれ別種に分類されたのです。このような例は全国に分布するメダカでも、2011年に「キタノメダカ」と「ミナミメダカ」に分類されたのをご存じの方も多いいと思います。ややこしいのですが、従来釣り人に「黒メバル」と呼ばれていたものは標準和名シロメバルで、「青メバル」や「ブルーバック」と呼ばれていたものが標準和名クロメバルです。また、体色のほか見分けのキーは胸ビレの**軟条数**(ヒレにある軟らかいスジの数)で、アカメバルは通常15本、クロメバルは16本、シロメバルは17本です。



二色の浜で春先に見られるメバル幼魚

周知の通り、メバルは食卓に上る美味しい魚で、身は淡泊な白身で身離れがよく、定番の煮付けのほか、塩焼きや南蛮漬、また小振りのものは火が通りやすいように背開きにして唐揚げで食されます。

メバルは大阪府内では刺し網漁や底びき網漁等で漁獲されますが、漁獲量はそれほど多くないため、2022年度から大阪府水産技術センターの放流技術開発魚種に選ばれました。体に標識を装着して1万匹を放流し、継続的に標識個体の漁獲情報を収集・解析することにより、大阪湾での成長速度の推定や効果的な放流技術を探り、メバルの増加を目指しています。



# アカエイ 赤鱧

(エイ目アカエイ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二

水ぬるむ5月頃の外は昼間に潮が良くひくこともあり、貝塚市の二色の浜や近木川の河口では「渚の生きもの」自然観察会を行っています。足首まで海水に浸かり、タモ網で魚などを捕まえる際に、注意しないといけな危険な生きものの一つがアカエイです。細長い尾をもち、その尾の根本付近にあるトゲは尾棘(びきょく)と呼ばれる毒針で、鋸歯状の返しもあり、刺されると抜けにくく強烈な痛みをもたらします。触ったりしない限り、自分から人を刺すことはありませんが、平たい座布団のような体形で、砂泥底に伏せていますので、誤って踏みつけてしまわないようにしなければなりません。大きくなると体幅1m近くになるアカエイですが、この時期は産まれてまもない10数cmほどの幼魚が浅瀬でよく見られます。

アカエイは関西ではアカエと呼ばれ、大阪市浪速区にある廣田神社では、このアカエが神の使いとして祀られています。この辺りは昔は漁師町で、船底の冷えなどで漁師に多かったといわれる痔疾をはじめ難病悪疫の平癒を祈願して、アカエの絵馬が奉納されています。

一般的な魚類はかたい骨をもつ硬骨魚類に分類されるのに対し、エイやサメ、ギンザメの仲間はやわらかい骨をもつ軟骨魚類に分類されるのはご存じの方も多いかと思ひます(私たちの鼻や耳の骨も軟骨です)。ちなみにサメとエイには5~7対のエラ孔(あな)があり、体の側面にあるのがサメ、おなか側にあるのがエイです。軟骨魚類は全ての種が交尾を行い、雌の体内で卵は受精します。その繁殖様式は、赤ちゃんを産む種が多いのですが、卵を産む種もあります。卵を産む種は、卵殻という固い殻の中に受精卵を包んで産卵することも大きな特徴で、この卵殻は変わった形をしており「人魚の財布」などと呼ばれます。また、前回のメバルは卵胎生で仔魚を産むことを紹介しましたが、アカエイの場合は母体内でふ化した赤ちゃんが母親の子宮壁から分泌される脂質栄養物(子宮ミルク)を飲み、十分発育してから産まれてくる胎生の魚です。春~夏頃に体長10cm 足らずの稚魚を5~10匹産みます。

アカエイの背中赤っぽい褐色で、背面には眼と、そのすぐ後ろには孔が開いています。この孔は噴水孔とよばれ、ここから呼吸のための海水を取り込むことができます。多くの魚は口から水を吸い、エラ孔から出すことで呼吸をしていますが、エイの仲間は口が下側についているので、海底に伏せて呼吸すると砂が入ってきてしまうのを防ぐための

器官です。腹面は普段見かけることはありませんが、釣り上げられたり、水族館でガラス面に沿って泳ぐ際に目にすることがあります。その容姿を見たほとんどの方が「かわいい！人の顔みたい」と思っていますが、口の上にあり、つぶらな眼のように見えるのは、鼻の孔です。

食用としてエイのなかではもっとも美味といわれ、大阪や瀬戸内海沿岸では一般的に食されますが、全国的には消費量が減少して未利用魚として扱われる傾向にあり、値段も安くなっています。概ねヒレの部分を煮付けや煮こごり、唐揚げなどに調理され、美味しい魚です。すので市場で見かけたら、ぜひ食卓の一品にしてみてください。



廣田神社の「アカエ」の絵馬



尾棘



アカエイの腹面にある鼻孔と口

## スズキ 鱸

(スズキ目スズキ科)

貝塚市立自然遊学館 学芸員 山田 浩二



泉佐野の青空市場で売られるスズキ(全長約 70 cm) 2,800 円なり

世界の海や淡水域でこれまで魚類は約 37,000 種が記録され、今も毎年 400 種前後が新種として報告されています(エシュマイヤーの魚類カタログ 2025より)。四方を海に囲まれた日本周辺は、南からの暖流と北からの寒流に加え、太平洋側には深さ 8,000 mに達する日本海溝があり、その海洋環境の多様性から日本産魚類は約 4,700種にのぼります。これらの魚種を目というグループに分けると、最も多くの種数を誇るのがスズキ目で、おなじみのアジやサバ、タイ、マ

グロ、カツオなど食用魚の多くが含まれ、合わせて約 1 万種に及びます(ただし分類体系は新たな研究や遺伝子解析によって時代とともに見直されます)。

そのスズキ目の代表といえるスズキは銀白色に輝く体で発達した鰭をもち、スマートな姿はいかにもお魚シルエットで、魚類の標準形といわれています。その容姿の美しさからマダイとともに重要な行事の膳を飾る高級魚としても利用されてきました。日本の名字としても「鈴木」さんはランキング2位と全国に多いように、スズキは日本各地の沿岸に分布し、地域による独特の呼称も多く、広く各地で親しまれてきました。また、成長過程で呼び名が変わる出世魚として知られ、関西ではセイゴ(30cm以下の1歳魚)→ハネ(30~60cmの2~3歳魚)→スズキ(60cm以上の3~4歳魚以上)と呼ばれます。スズキの英名は Japanese seabass ですが、釣り人にとっても、ルアーフィッシングでお馴染みのブラックバスに見た目や、釣り方・引きの感じが似ていることから、海のバス=シーバスと呼ばれています。

スズキは内湾や護岸周辺、河口域に多く住んでおり、漁獲量は東京湾、大阪湾、三河湾の3大都市圏で多い都会っ子の魚です。最大1m近くまで成長し、大阪湾に生息する最も大きい魚のひとつといえます。繁殖期は冬で、12 月頃寒波が来ると沿岸を離れ、湾口部の深場の岩礁域に集まり、12 月から翌年 1 月に産卵します。3 月頃になり、全長 1.5cm ほどになった幼魚は藻場で過ごした後、湾奥の沿岸や河口域に移動します。スズキは夕方~夜および早朝に活動し、エビや魚、ゴカイなどを食べますが、大きくなるほど魚食(フィッシュイーター)性が強まり、口を大きく開けて小魚を丸飲みします。



近木川河口で捕れたセイゴ(全長約 17 cm)

漁はスズキが活発に活動する夕方から早朝にかけて、刺網の一種である囲い刺網や底曳き網などで行います。全漁連では日本各地の地元漁師が自信を持って勧める魚を選定し、「プライドフィッシュ」としてブランド化していますが、大阪での夏が旬のプライドフィッシュのひとつがスズキです。旨いのは成魚のスズキで、大きければ大きいほど脂が乗って味が良いといわれます。夏のスズキは薄いそぎ切りにして、氷水で身を締めた「洗い」が一番。透明感のある白身で、淡白な中にも独特の風味があります。この白身の「すすぎ洗いしたようなきれいな身」が、スズキの名称の由来になったともいわれます。皮にも旨みがあり、塩焼きにしても香りが引き立ち美味です。