

強面のオニオコゼは、岩陰に潜んで餌である小魚を待ち伏せします。中には先に所在がばれてしまいそうな派手な個体っていて、傍目には驚きものでした。派手な個体は地味な個体より深い場所にいるようで、深所では赤色系が保護色になることと関係があるかもしれません。背鰭の棘には猛毒があるので要注意ですが、測定する時などは、どうやって触るのでしょうか？ ご安心あれ、水槽ではほとんど動かず、また麻酔剤の効きは良好で、素手で採血することもできました。

(実証試験場 応用生態グループ 磯野 良介)



新潟県佐渡市真野湾で採集されたオニオコゼ
(左：派手？、右：地味？な個体)

財団法人海洋生物環境研究所は、発電所の取放水等が海の環境やそこに生息する生物に与える影響を科学的に解明する中立的な調査研究機関として、農林水産省、経済産業省、環境省の共管のもと、昭和50年に設立されました。

これまで大規模発電所の取放水が生物に及ぼす影響の解明を中心に、食の安全・安心や海生生物の保護に係わる海洋環境中の微量化学物質や放射能の実態把握等の調査研究を国や民間からの委託をうけて実施しております。

海の豆知識 第37号

平成20年10月 発行

発行所

財団法人 海洋生物環境研究所

事務局 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町3-29 帝国書院ビル5階 ☎ (03) 5210-5961
中央研究所 〒299-5105 千葉県夷隅郡御宿町岩和田300 ☎ (0470) 68-5111
実証試験場 〒945-0017 新潟県柏崎市荒浜4-7-17 ☎ (0257) 24-8300

海の豆知識に関するお問い合わせは、事務局までお願いします。

<ホームページ> <http://www.kaiseiken.or.jp/>

かいせいけん

海の豆知識

Vol.37

★★★ 魚のことわざ ★★★



財団法人 海洋生物環境研究所

魚のことわざ

(その35)

——カマス——

海とその生物にまつわる諺や格言についてお話ししましょう。

今回のテーマはカマス(スズキ目カマス科カマス属、和名: 鰺、英名: Barracuda バラクーダ、学名: *Sphyræna*)で、アカカマス(赤鰺)とヤマトカマス(青鰺)が、その代表です。

カマス類は、体が細長いこと、背びれを2基もつことなどの特徴を備えますが、最も印象的・特徴的なのは、大きな口と犬歯状の鋭い歯です。

食性は肉食で、主にカタクチイワシや藻場に生息する小魚や小型のエビ・カニ類を捕食し、生後2年で30cm前後になります。

一般にカマスという場合はアカカマス(赤鰺、英名: Red barracuda)を指すことが多く、体の背面が赤みがかったいるためにアカカマスと呼ばれ、体側に1本の黒っぽい帯を持っています。主に定置網で周年漁獲されますが、瀬戸内では秋に多く漁獲されます。

ヤマトカマス(青鰺、学名: *Sphyræna japonica*)は体側背面が青っぽい灰褐色で、体側に帯は無く、腹面は白色で身が軟らかく、東京ではミズカマスと呼ばれ、九州西方で主に底曳き網で7~11月に漁獲されます。

両種類とも生鮮もののほか、一夜干し、干物、かまぼこなど練り製品に加工されることが多く、生鮮魚は夏から秋にかけてが食べ頃で、白身のあっさりした味で、刺身や塩焼きにされ、また干物は極めて美味です。

1

「鰺一尾、底に千尾」

「ひと群れ千尾」。カマスは大群で回遊する。千尾は一つの表現であろうが、常に大集団。ただし足が速いので、一尾釣ったら手返しよく釣るのがコツ。「イナダ一尾、底に千尾」と全く同じ言葉がある。イナダはブリの若魚。アユに「一跳ね千尾」、トビウオには「一尾飛ぶと下に千尾」の類語がある。



2

「鰺は干物に限る」

魚の干物は和食の総菜料理の代表。旅館の朝食には必ずと言っていいくらい干物が出てくる。水分の多い魚は、干す、焼く、漬ける(塩・粕・味噌・糠など)ことで水分を流す。「鰺の焼き食い一升飯」のカマスは、干しカマスを焼いたもの。

3

「霜降り鰺」

カマスには普通、赤鰺(アカカマス=アブラカマス)と青鰺(青カマス=ヤマトカマス=ミズカマス)があり、「鰺が旨くなるのは初冬の頃から」と、前者は冬が旬。「霜降り鰺」は、脂肪が霜降り状に乗ったアカカマスの初冬の味を称える言葉。この言葉の霜降りは両方に掛かっている。後者は夏が旬だが一般的にみて赤カマスの方が美味。