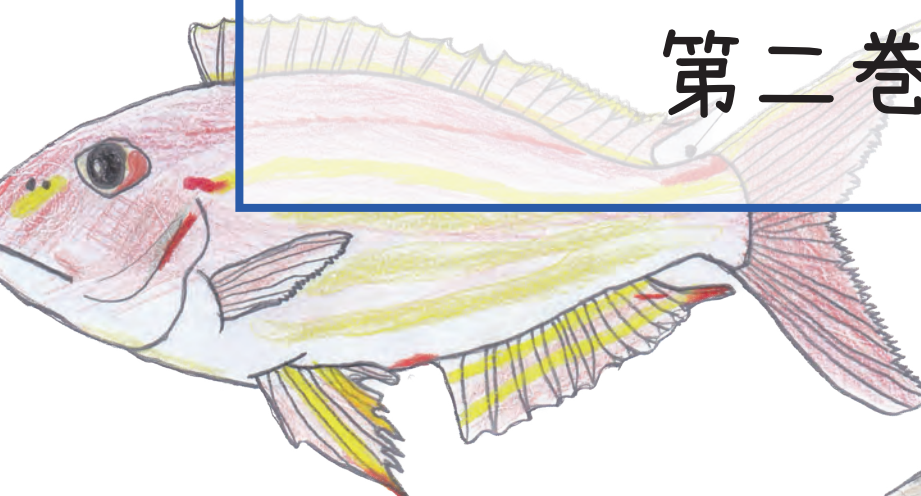
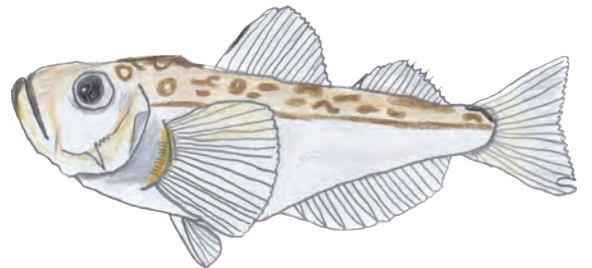
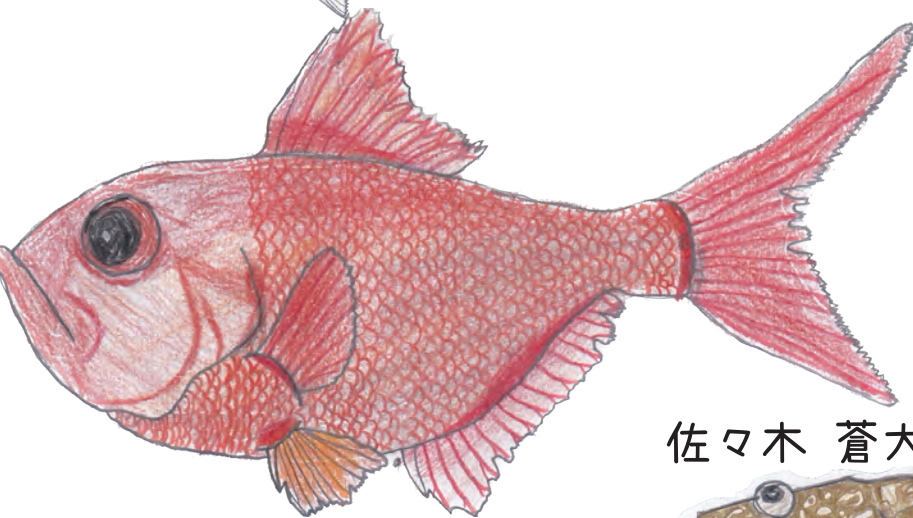
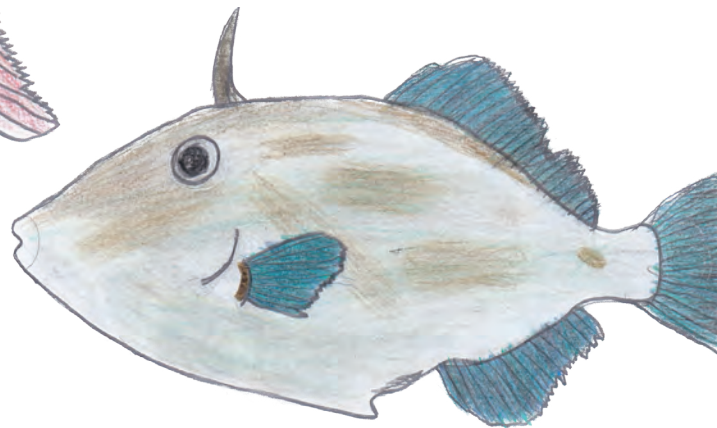




鯛の鯛図鑑



第二卷

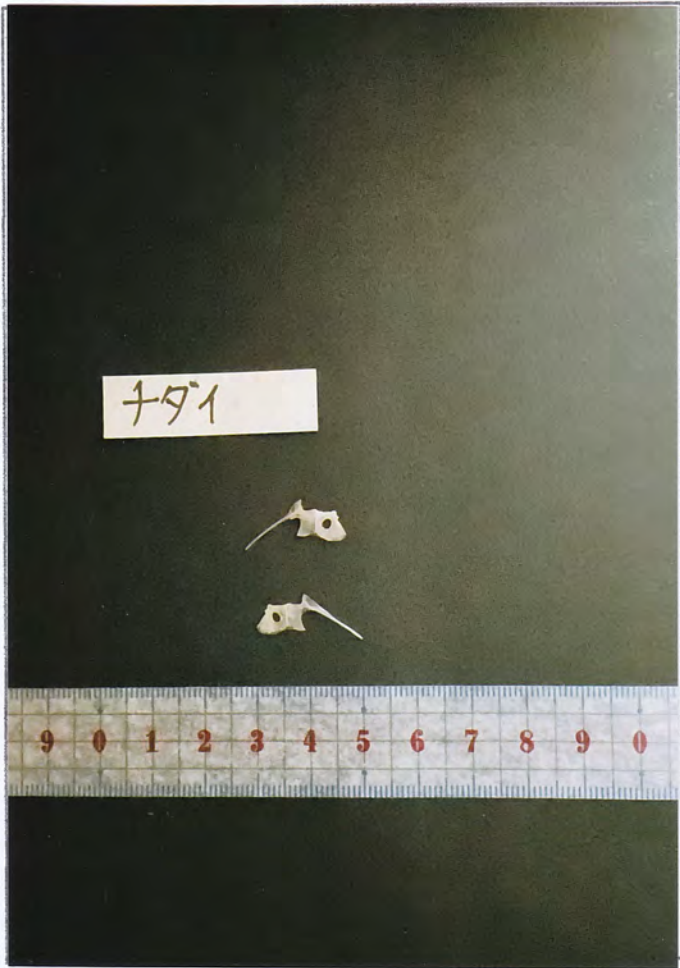


佐々木 蒼大



チダイ

(ススキ目タイ科)



チダイはえらぶたが血がに似た様に赤いです。そのため

この名前が付きました。

漢字で書くと「血鯛」です。

チダイはマダイに似ていますが、

やや小型です。また、えらぶたが

赤い所や、尾びれのふちが

黒くない所などで見分けられます。

チダイの背びれのとげの2,3本目が

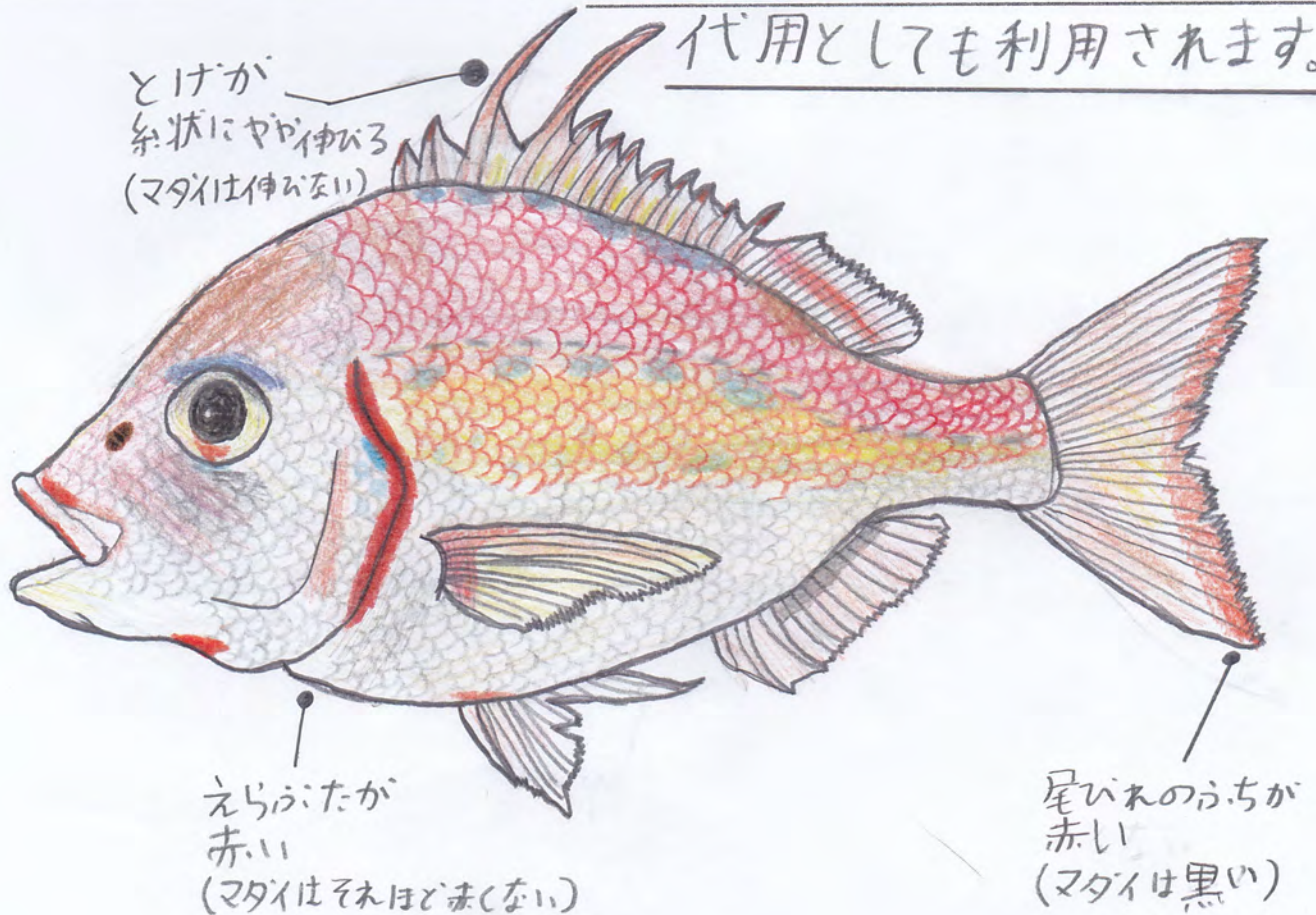
糸状にやや伸びます。

チダイの仲間のヒシコダイは、

とげが長く伸びます。チダイは

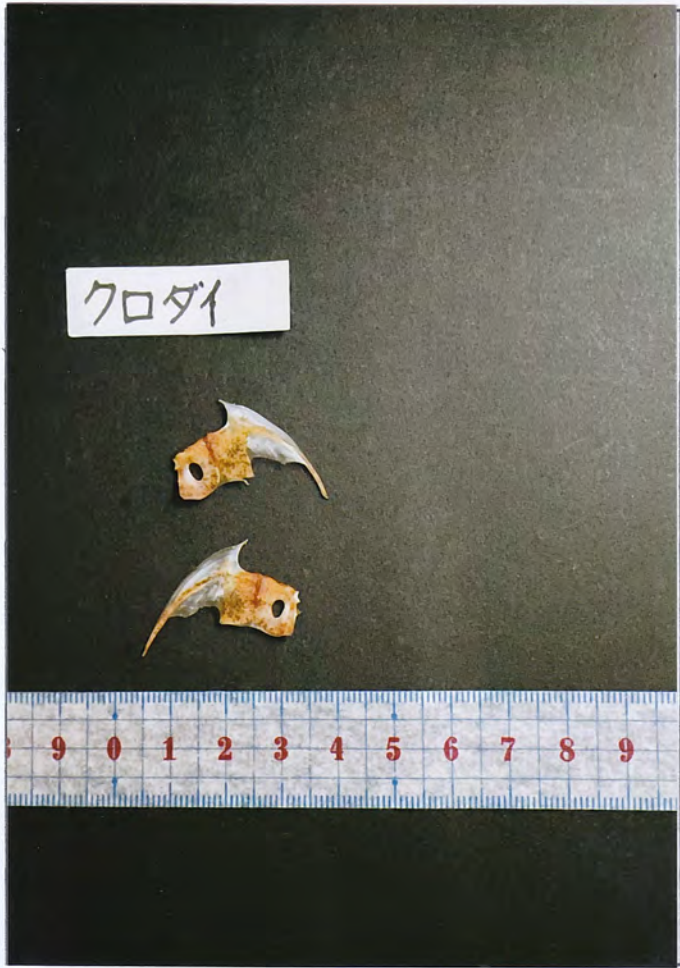
マダイより小さいため、マダイの

代用としても利用されます。

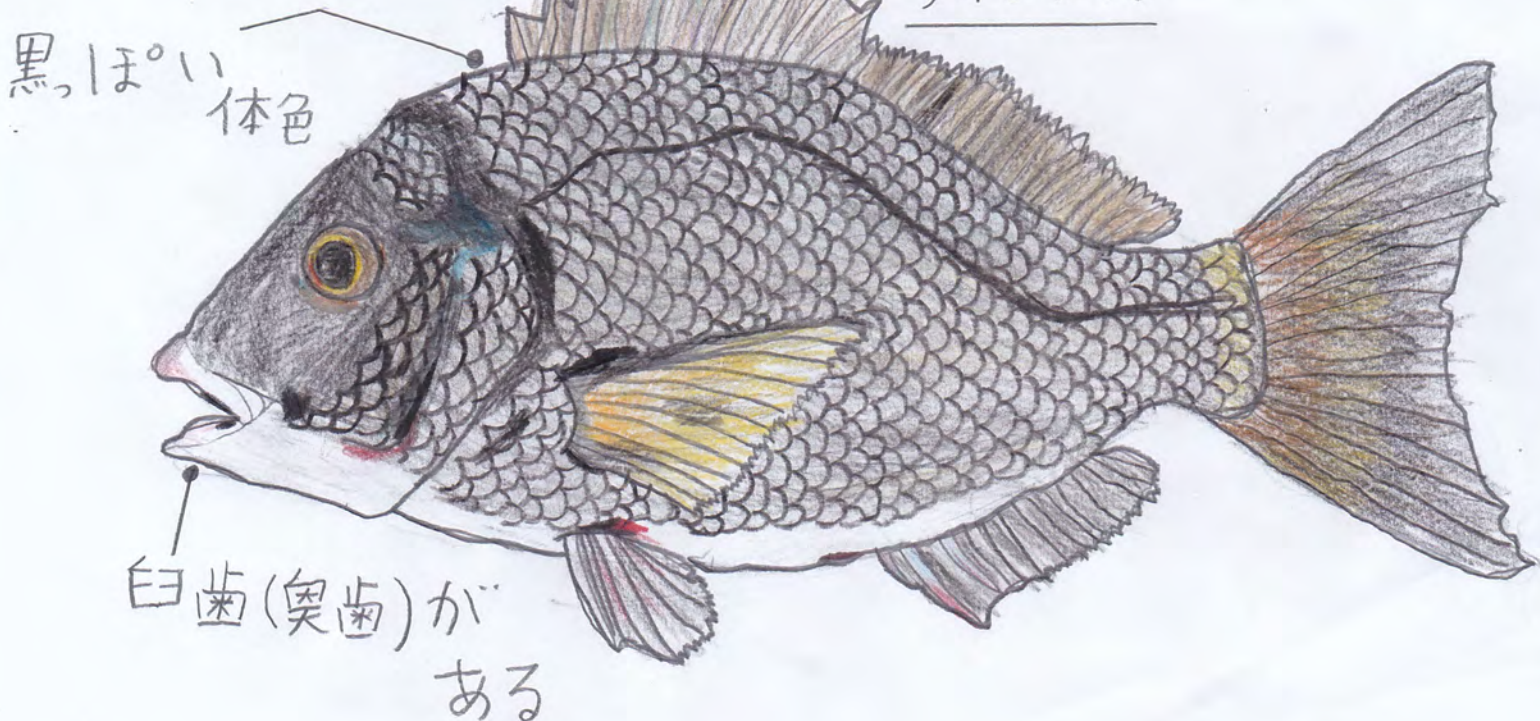


クロダイ

(スズキ目タイ科)



クロダイは、体が黒、ぼい
ため、「黒い鯛」から名前が
付きました。クロダイは、海だけ
でなく、河口にも生息している
ことがあります。クロダイは
エビやカニや貝などを食べる
雑食性で、何でも食べるため、
スイカをエサにしてクロダイ
を釣ることもあるそうです。
クロダイの仲間には、
クロダイそっくりのキチヌ
という魚がいますが、しり
びれが黄色いことや、側線
の上のうろこの数で見分け
られます。



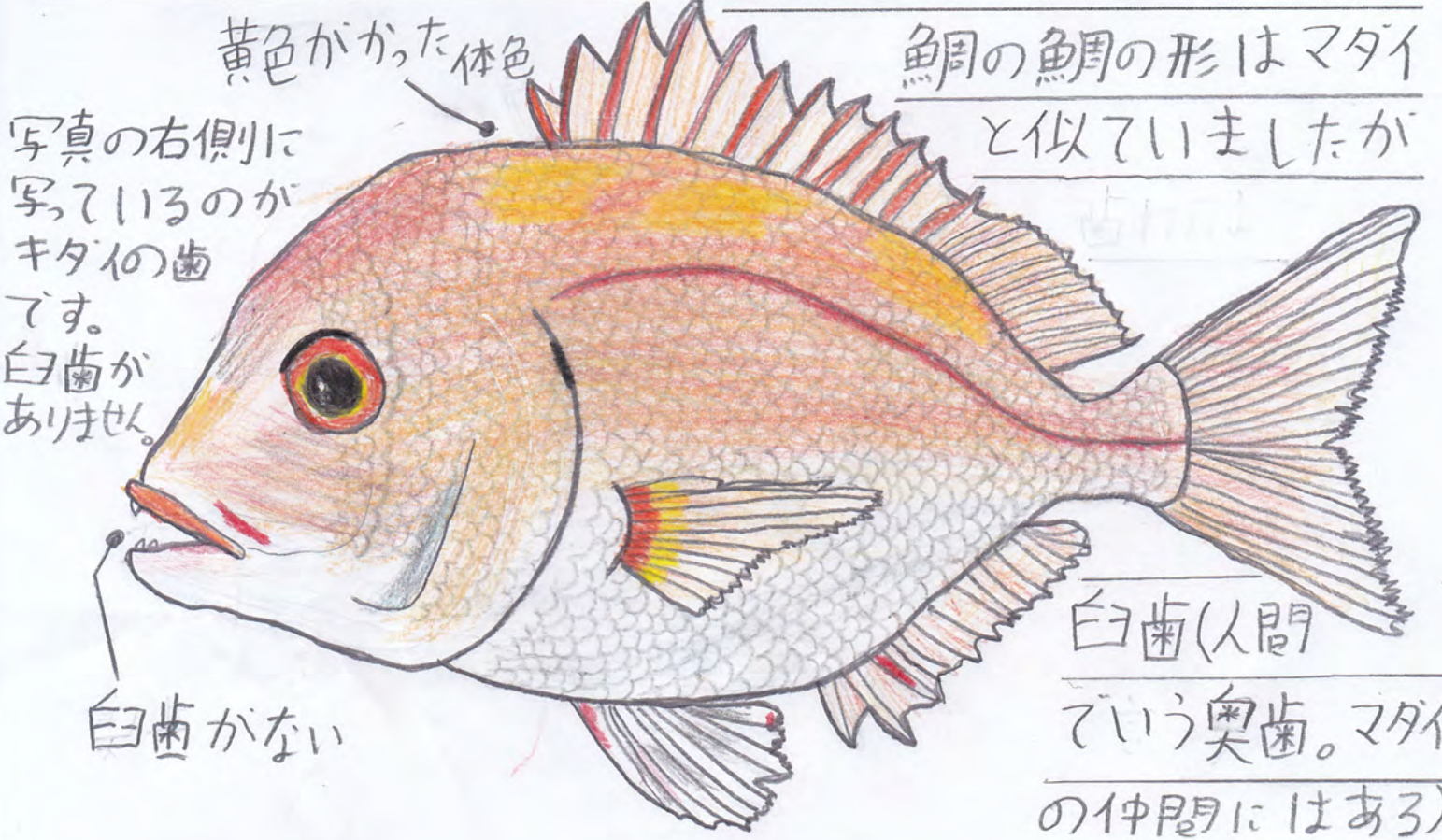
キタイ

(ススキ目 タイ科)



キタイは、全体的に黄色
 がかっているためこの名が
 付きました。また、よく
 「レンコタイ」と呼ばれますが
 これは群れを作るため
 延縄漁で連なって漁獲
 されることが由来と
 されています。漢字で書くと
 「連子魚綱」です。同じ仲間に
 キビシアカレンコという
 魚がいますが、背びれと
 しりびれが黄色いことで
 区別できます。キタイは、

魚綱の魚綱の形はマタイ
 と似ていましたが



臼歯(人間
 という奥歯。マタイ
 の仲間にはある)
 がありませんでした。

マトウダイ

(マトウダイ目マトウダイ科)



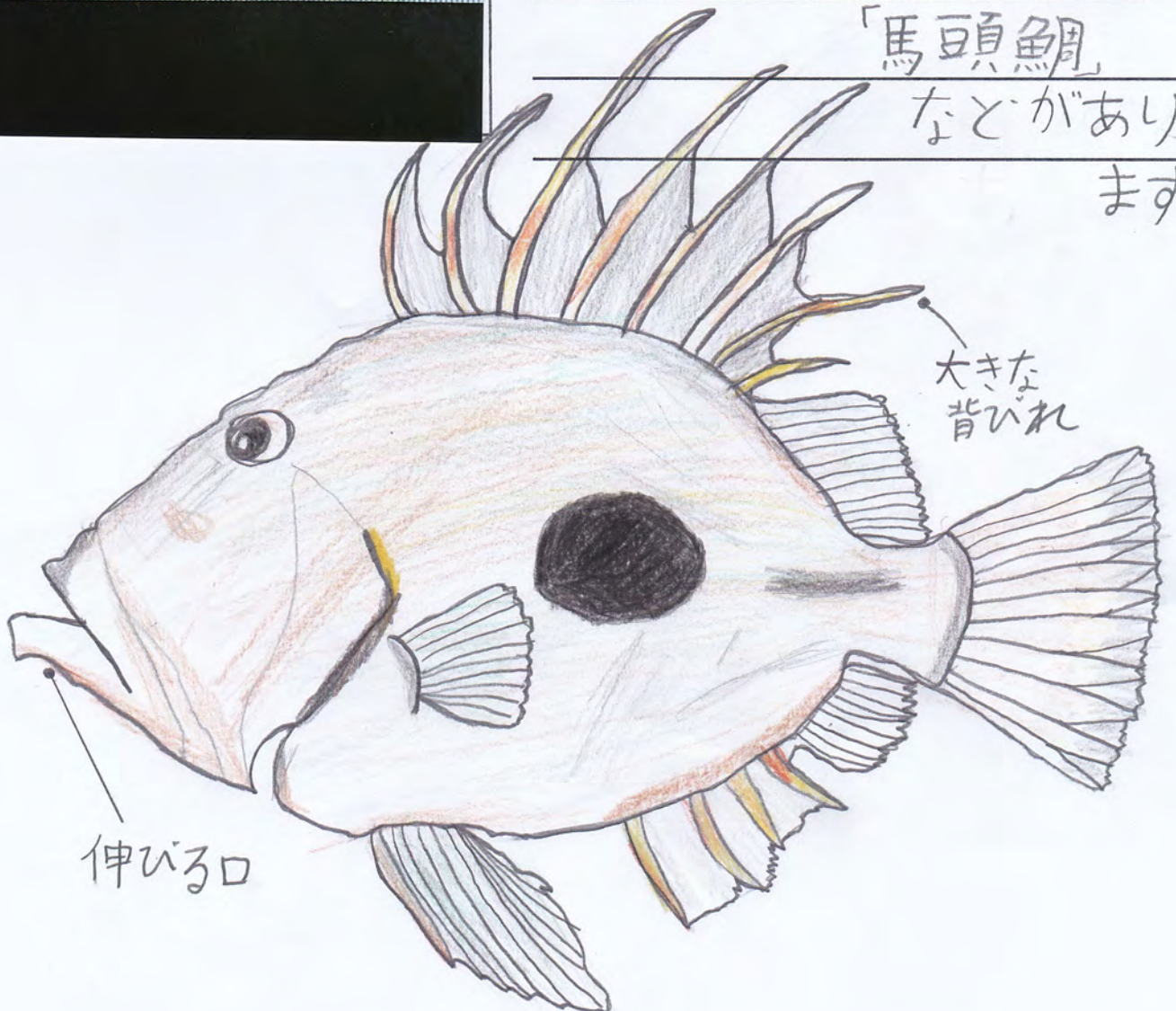
マトウダイ

マトウダイは口を長く伸ばすことができます。

この伸びる口を使って魚やイカなどを吸い込んで食べます。名前の由来には、体にある大きな黒い点を弓の的に見立てた説や、口を伸ばした姿が馬の顔に似ている説などがあります。そのため、漢字で書くと「的魚」や

「馬頭魚」

などがあります。

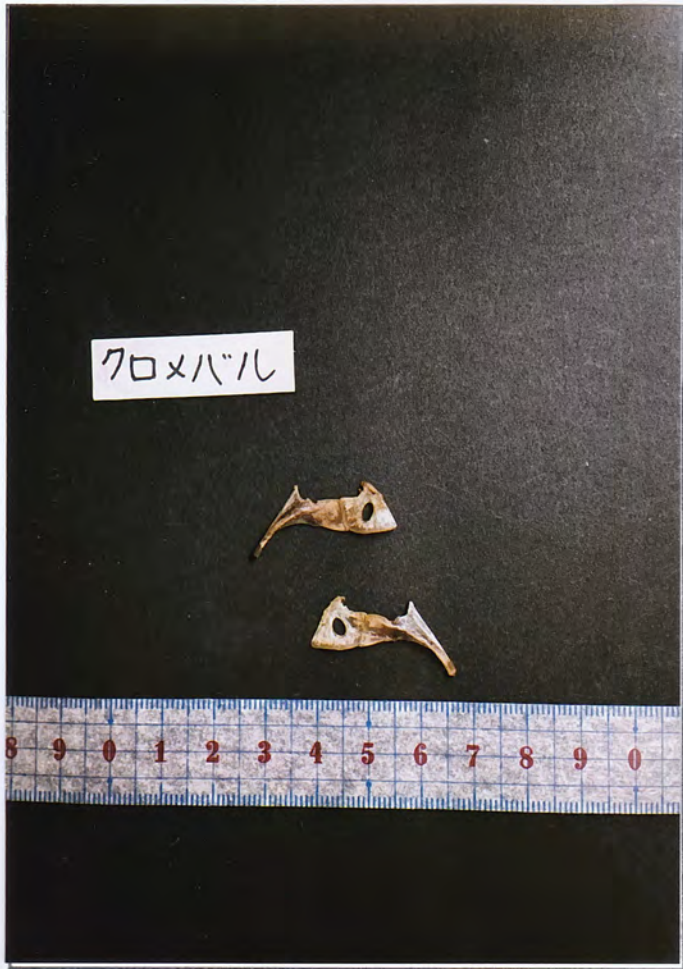


伸びる口

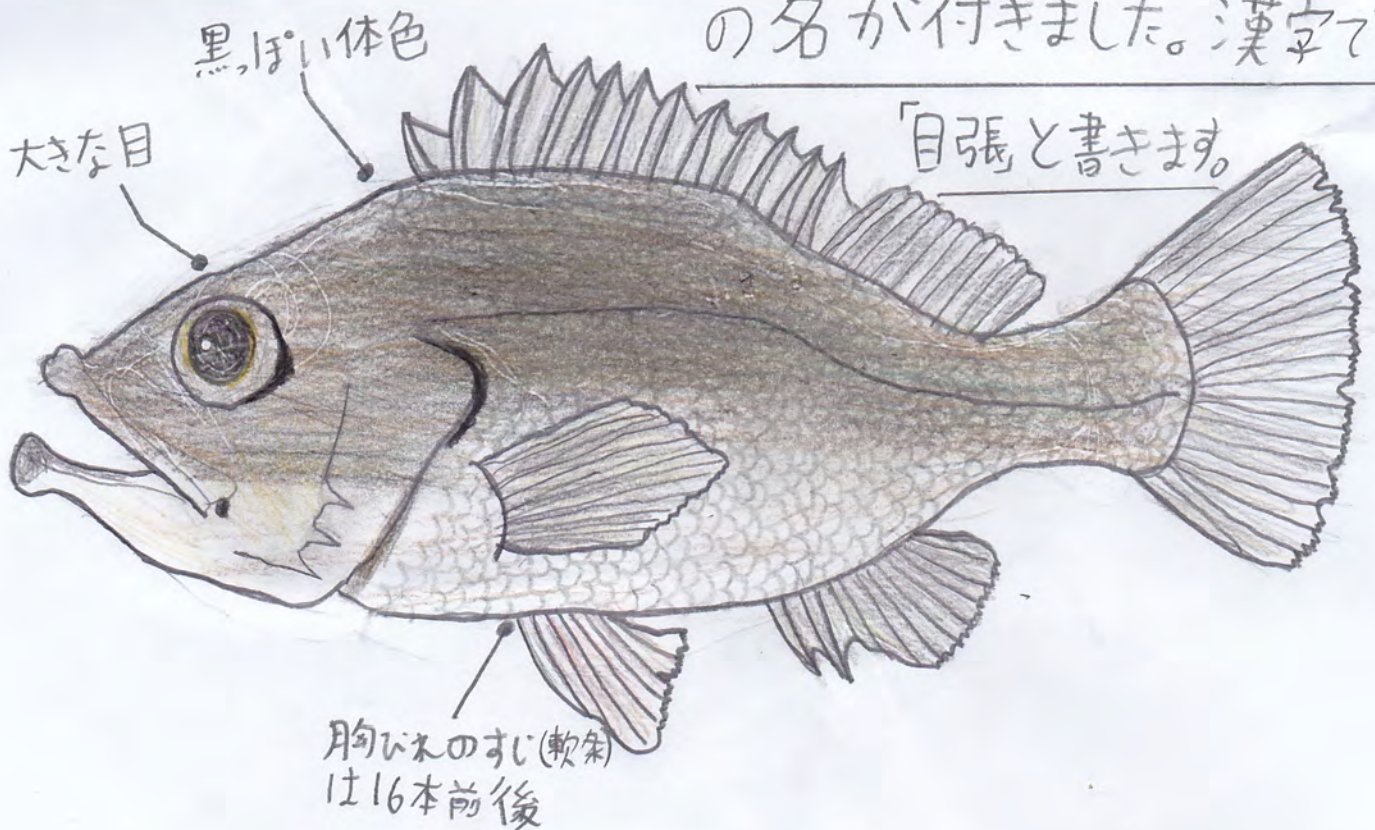
大きな背びれ

クロメバル

(スズキ目メバル科)



クロメバルに近い仲間にアカメバルとシロメバルという種類があります。この3種は昔は「メバル」として1種にまとめられていたのですが最近となってこの3種に分かれました。多少のバラつきがありますが、胸びれのすじ(軟条)の数が15本だとアカメバル、16本だとクロメバル、17本だとシロメバルです。目が大きく、張り出しているため、「メバル」の名が付きました。漢字では



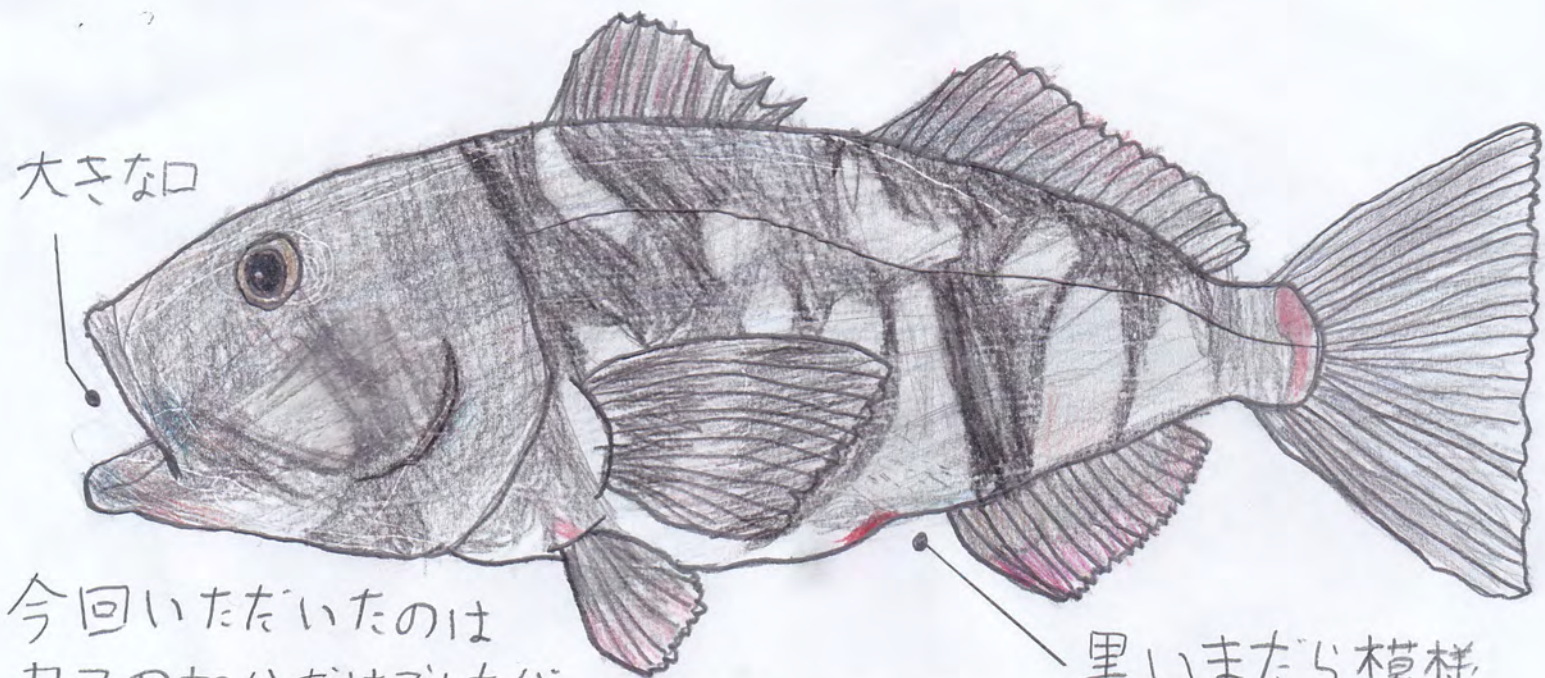
アブラボウス

(スズキ目ギンダラ科)



アブラボウスは、筋肉などに脂肪が多く、頭が丸いため、この名が付きました。そのため、食べ過ぎると、お腹をこわしてしまいます。神奈川県小田原市では、大晦日と正月にアブラボウスの煮つけや塩焼きを食べる習慣があります。このような魚を「年取り魚」といいます。アブラボウスのアブラボウスは、中空でもろく、骨の中にも油を含んでいました。

大きな口

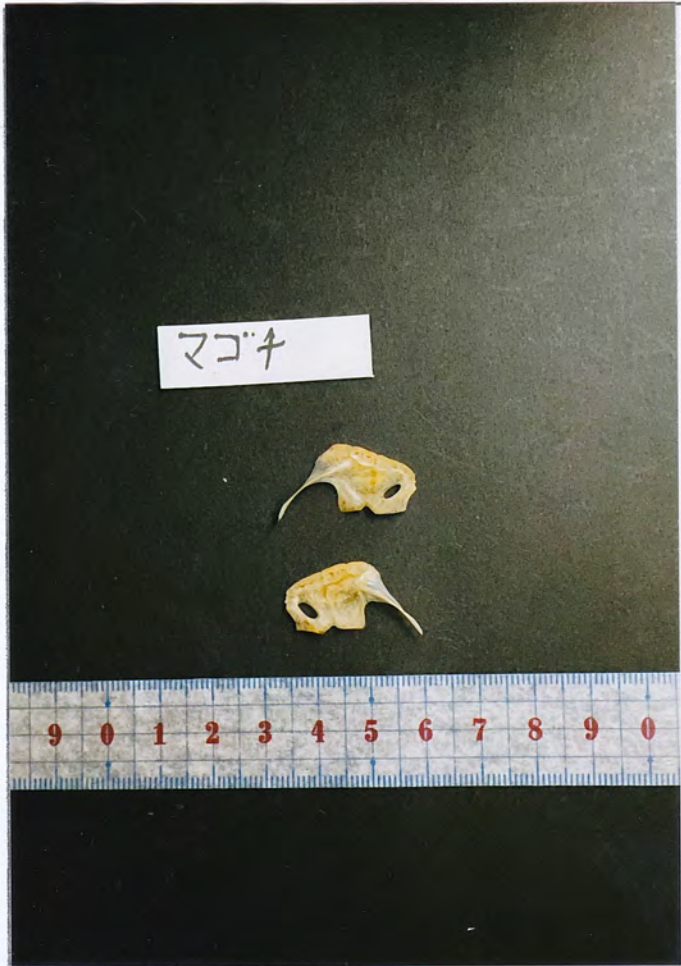


今回いたいたのはカマの部分だけでしたが、約1m80cm、30kgほどの魚だったそうです。

黒いまたら模様は成長とともにうすれてグレーになる

マゴチ

(スズキ目コチ科)

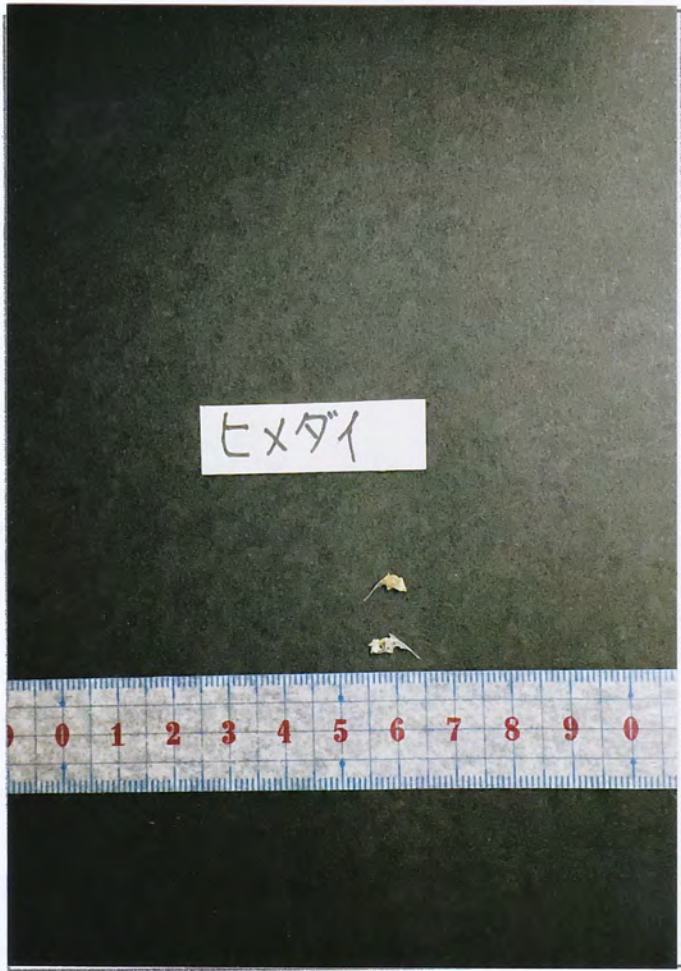


マゴチなどコチの仲間
は、押し潰された様な形
をしています。この形をいかして
石臼に潜り、えものを待ち伏せ
します。英語では「フラット
ヘッド(平たい頭)」と呼ばれ
ます。マゴチはオスから
メスに性転換をします。
見た目は悪いですが、夏を
代表する高級魚です。
きれいな白身は刺身が
おいしいそうです。
今回は煮つけにしましたが、
刺身でも食べてみたいで



ヒメダイ

(スズキ目フエダイ科)



ヒメダイは深海魚のため、
はえ縄漁や一本釣り漁などで
漁獲されます。ヒメダイは
きれいな白身で、高い値段
が付きます。近い仲間には
オオヒメという魚がありますが、
オオヒメとは尾びれのふち
が赤いことで見分け
られます。今回食べた
のは約12cmの小さな
個体でしたが、とてもおいし
かったです。次は大きい
ヒメダイも食べてみたいです。

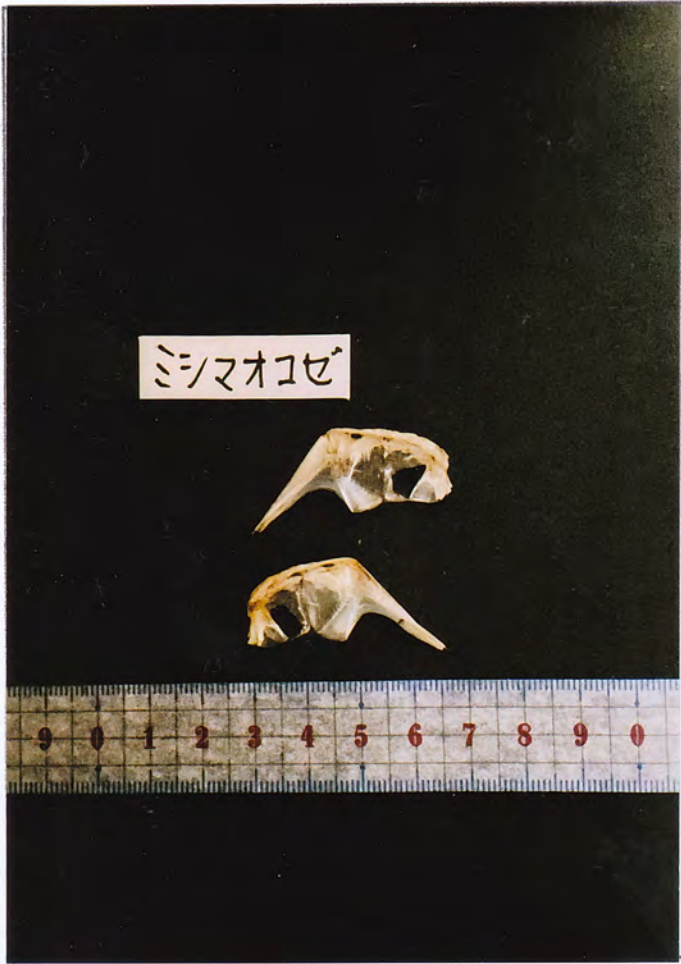
きれいな
体色

尾びれのふちが
赤くない
(オオヒメは赤い)



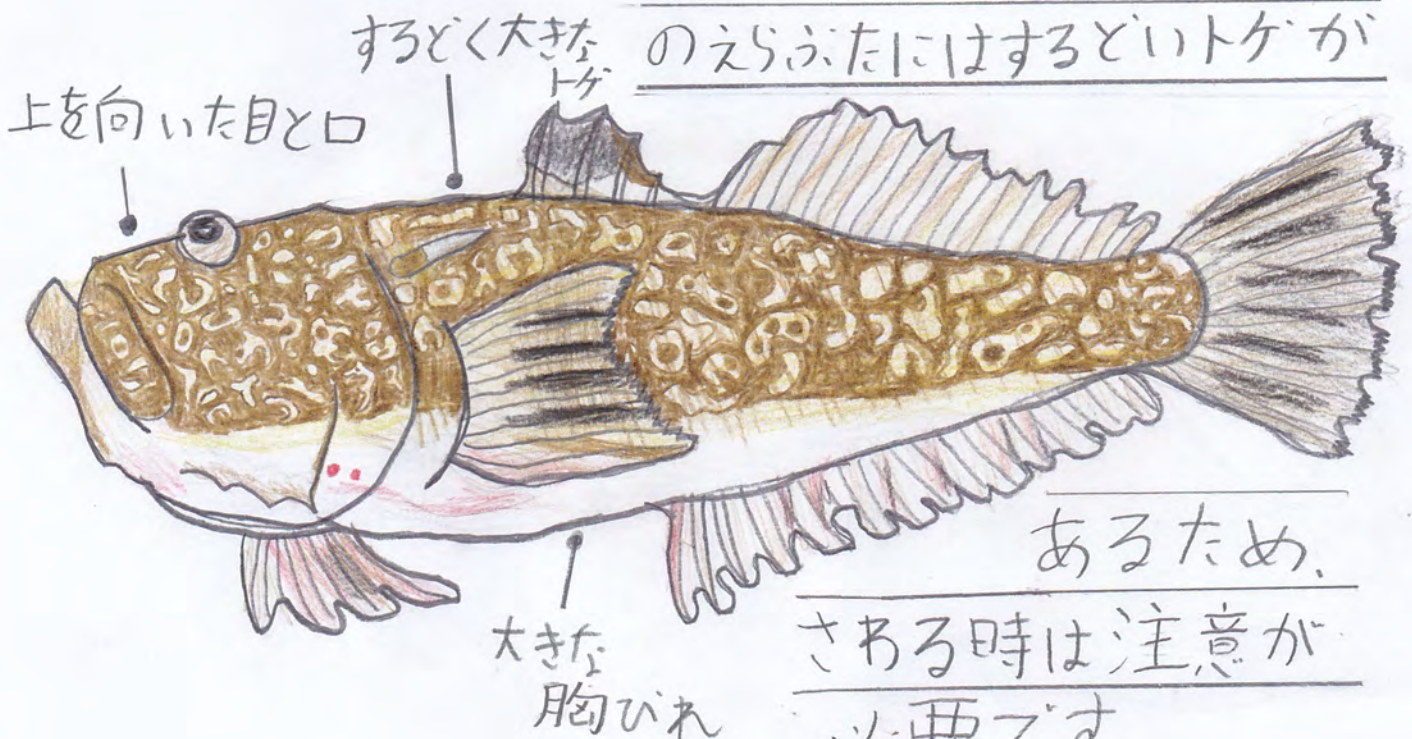
ミシマオコゼ

(スズキ目 ミシマオコゼ科)



ミシマオコゼは、名前に「オコゼ」と付いていますが、毒針を持つオニオコゼなどの仲間ではありません。

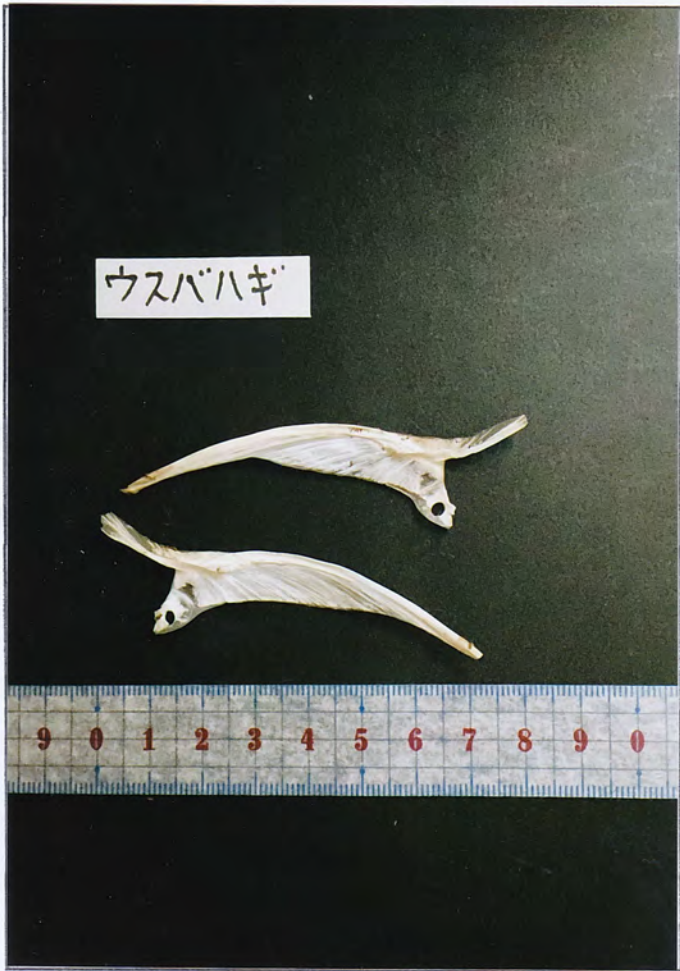
ミシマオコゼの仲間は、普段は砂にもくって目と口を出してえものを待ち伏せします。そのため、目と口が上を向いています。また、砂にもくるときに激しく動かすため胸びれも大きくなっています。そのため、ミシマオコゼのミシマオコゼは大きからたです。ミシマオコゼのえらふたにはするとイトケが



あるため、さわる時は注意が必要です。

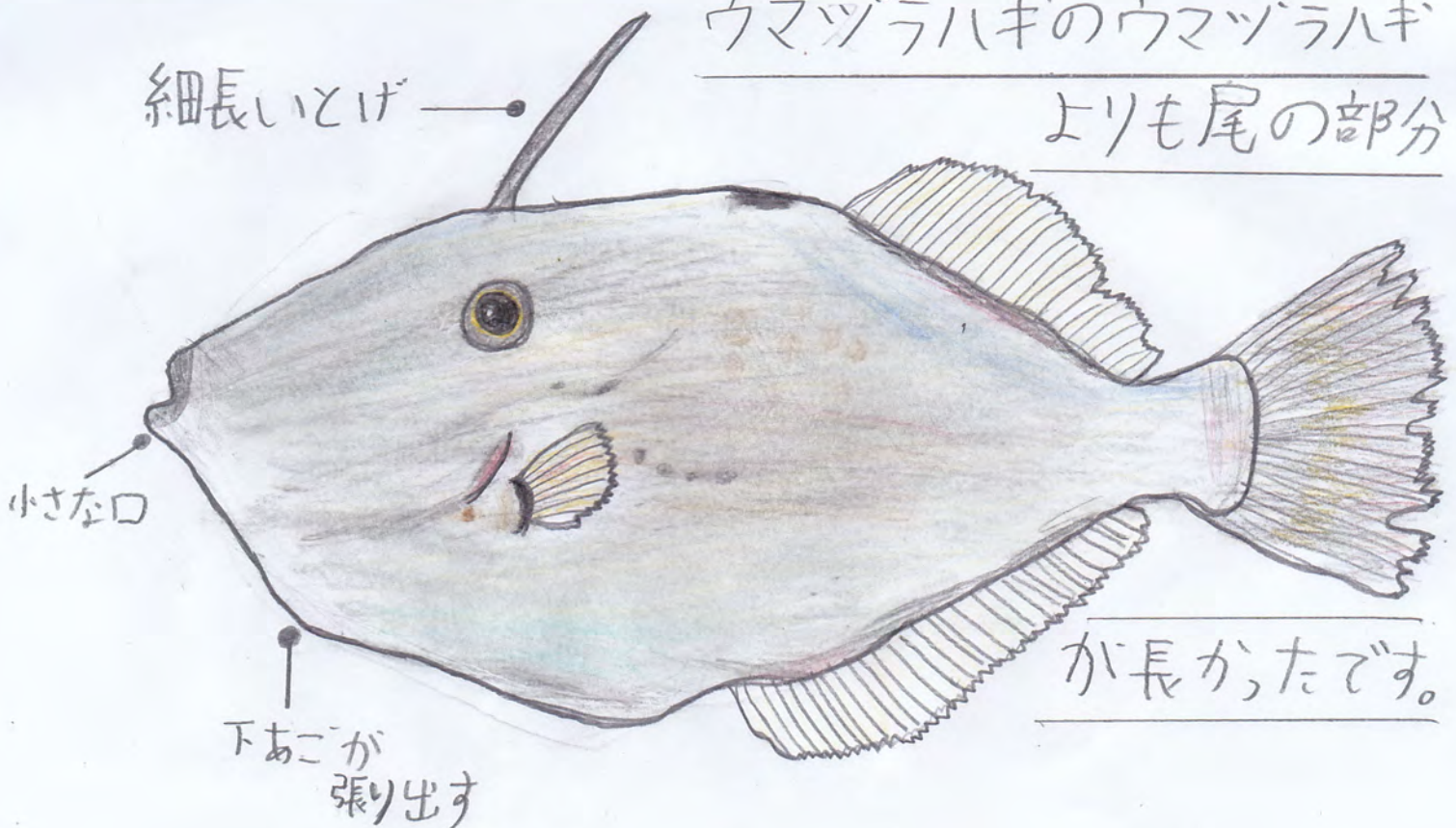
ウスバハギ

(フグ目カワハギ科)



ウスバハギは、カワハギに近い仲間ですが、大きくなると75cmほどになる大形種です。浅い海に群れて生息しているため、まとめて漁獲されることもあります。市場価値は低いですが、美味しい魚です。冬が旬の魚です。第1背びれのとげが他の種より細長く、こちれやすいです。ウスバハギのウスバハギは、カワハギのカワハギやウマツラハギのウマツラハギ

よりも尾の部分



が長かったです。