



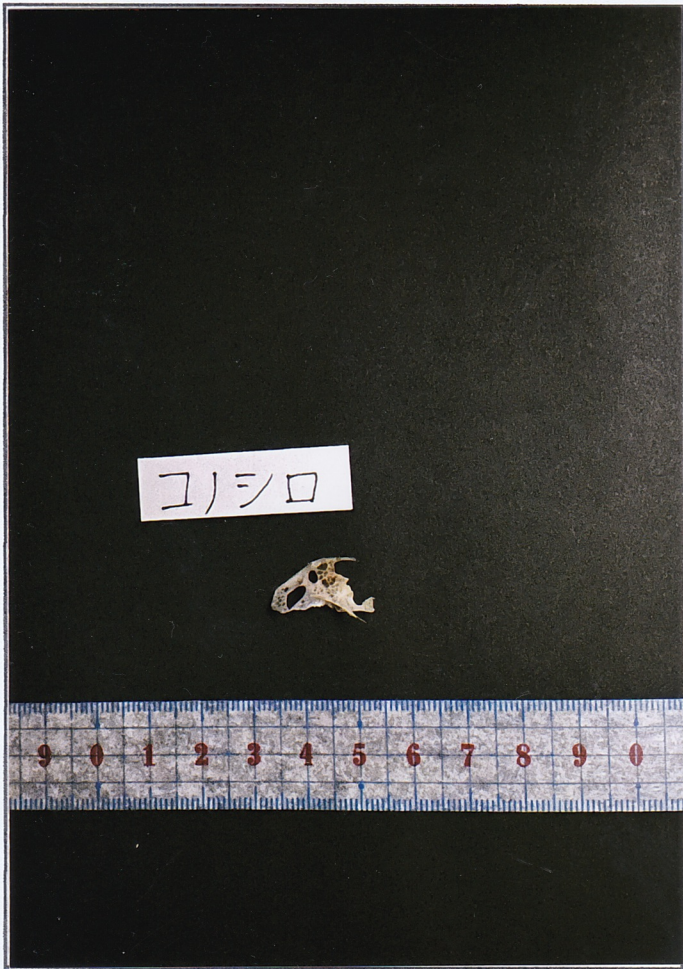
鯛の鯛図鑑

第四卷

佐々木 蒼大

コシロ

(ニシン目ニシン科)

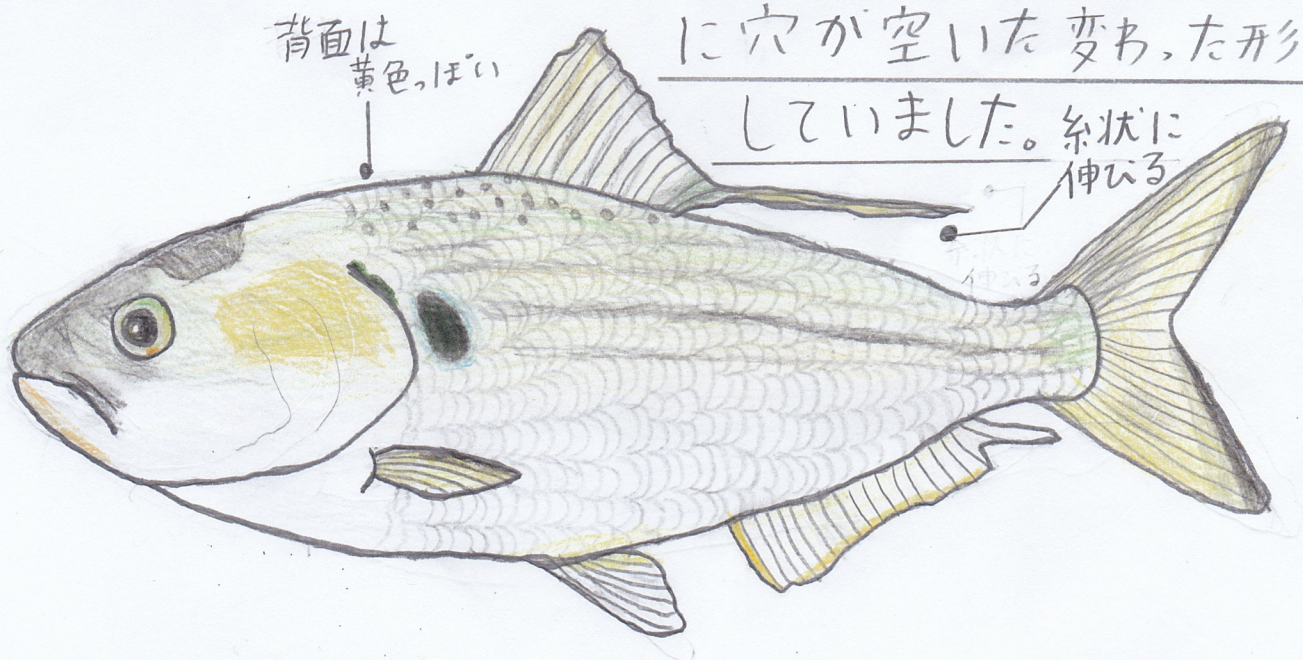


小さいコシロは、「コハダ」と呼ばれ、お寿司のネタによく使われます。

コシロは成長するにつれて呼び名が変わる「出世魚」で、シニコ→コハダ→ナガスミ→コシロと変わっていきます。

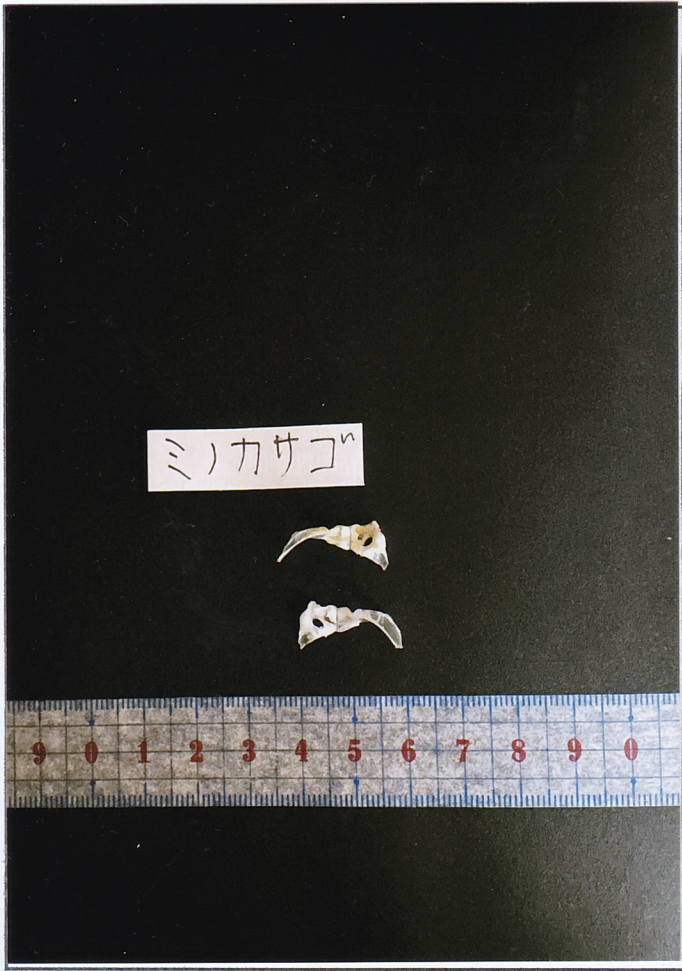
一般的には、「コハダ」サイズが一番値段が高く、「コシロ」サイズが一番安いようですが、「コシロ」サイズの塩焼きもとてもおいしかったです。

コシロのコシロは、鳥口骨に穴が空いた変わった形をしていました。糸状に伸びる



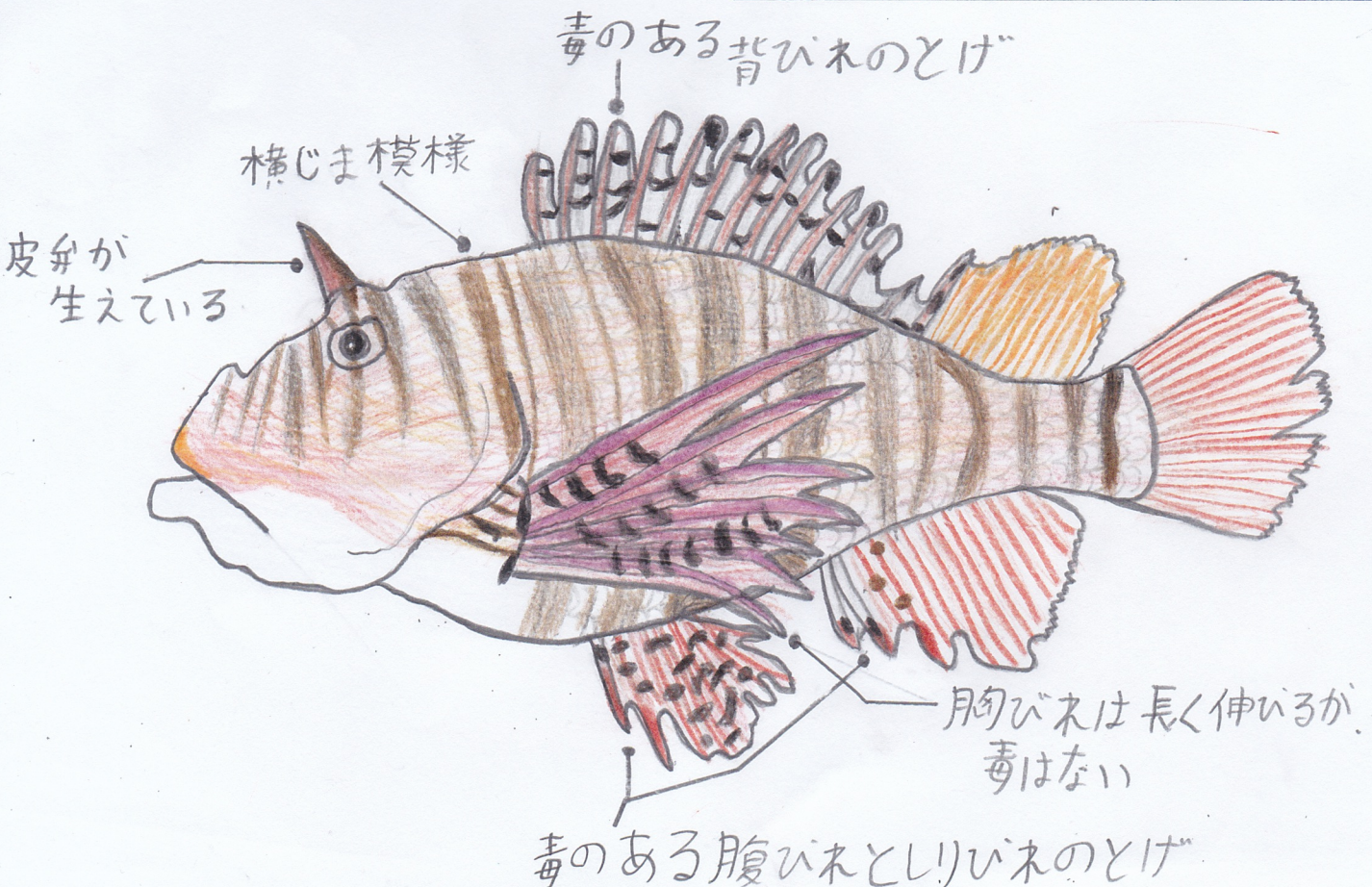
ミノカサゴ

(スズキ目フサカサゴ科)



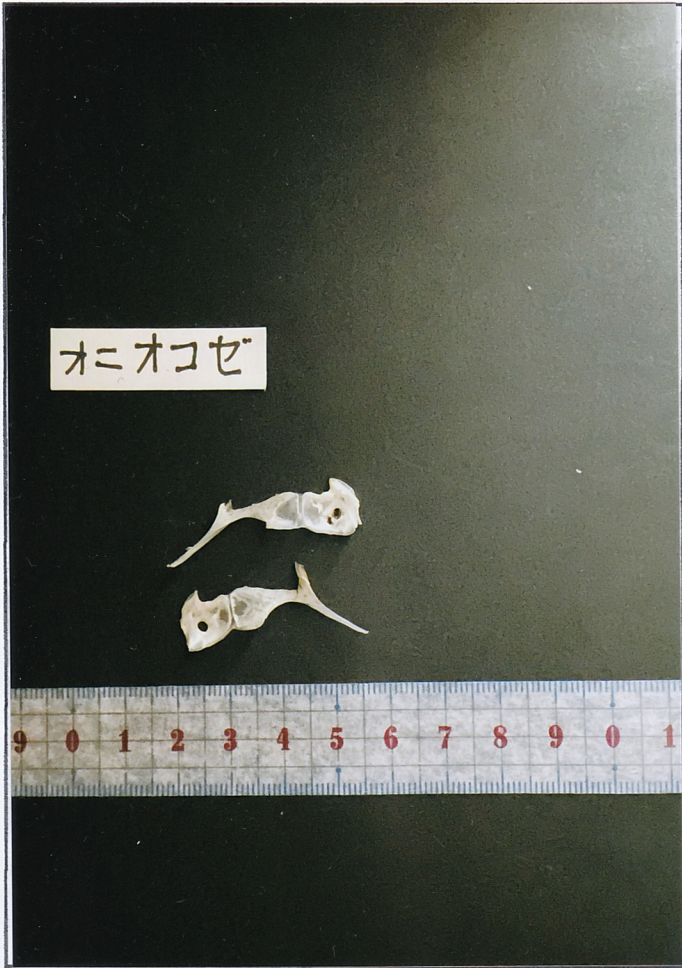
ミノカサゴは、体の横じま模様と長く伸びたひれが美しく、水族館でも人気の魚です。ですが背びれ、腹びれ、しりびれのとげに毒を持っており、触ると危ないです。身に毒はないため、ひれを切り取れば、食べることができます。

今回はマース者にしました。ミノカサゴのミノカサゴは、尾の部分が平たく、広がっていました。



オニオコゼ

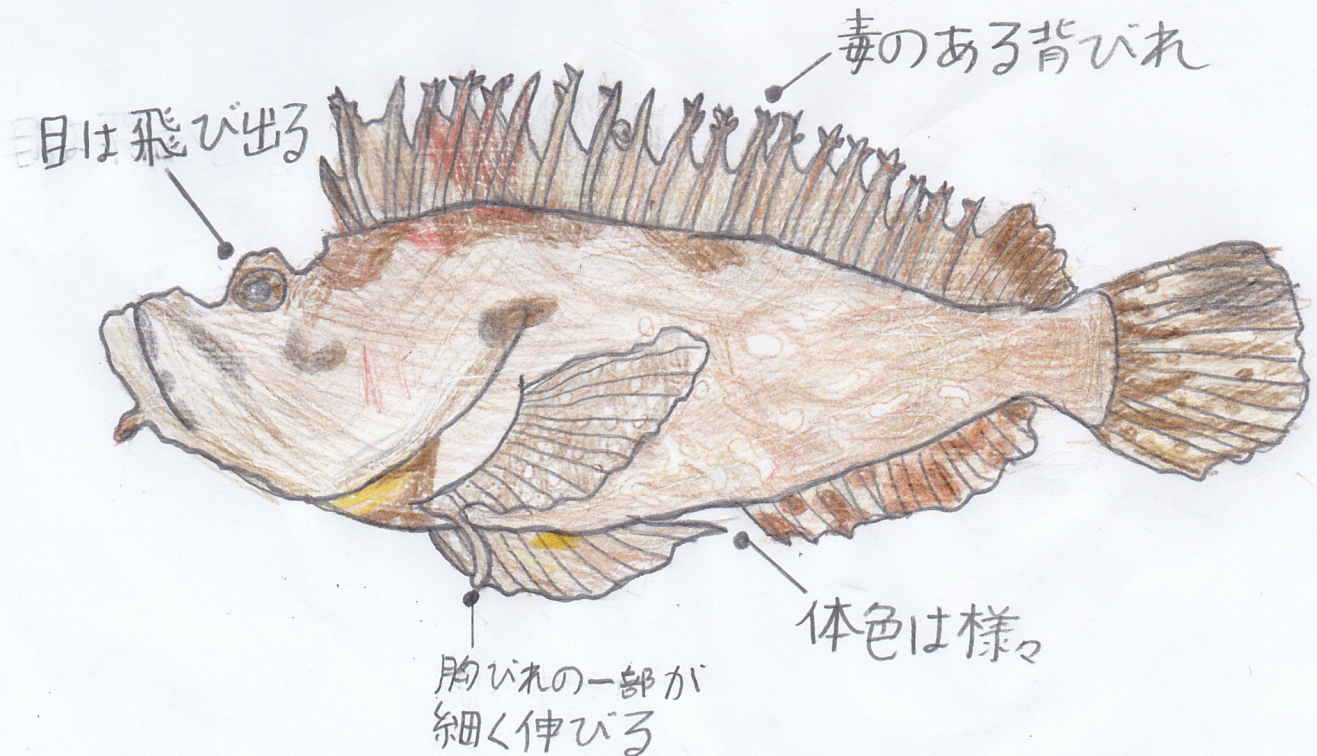
(スズキ目オニオコゼ科)



オニオコゼは、その名の通り鬼のような見た目をしています。大きな背びれのとげには毒をもっているため、注意が必要です。

今回描いた個体は茶色いですが、オニオコゼは様々な体色があります。

胸びれの細く伸びた部分で海底を歩くこともできます。変わった見た目ですが、おいしい魚で、「夏アグ」と呼ばれることもあります。



アカメ

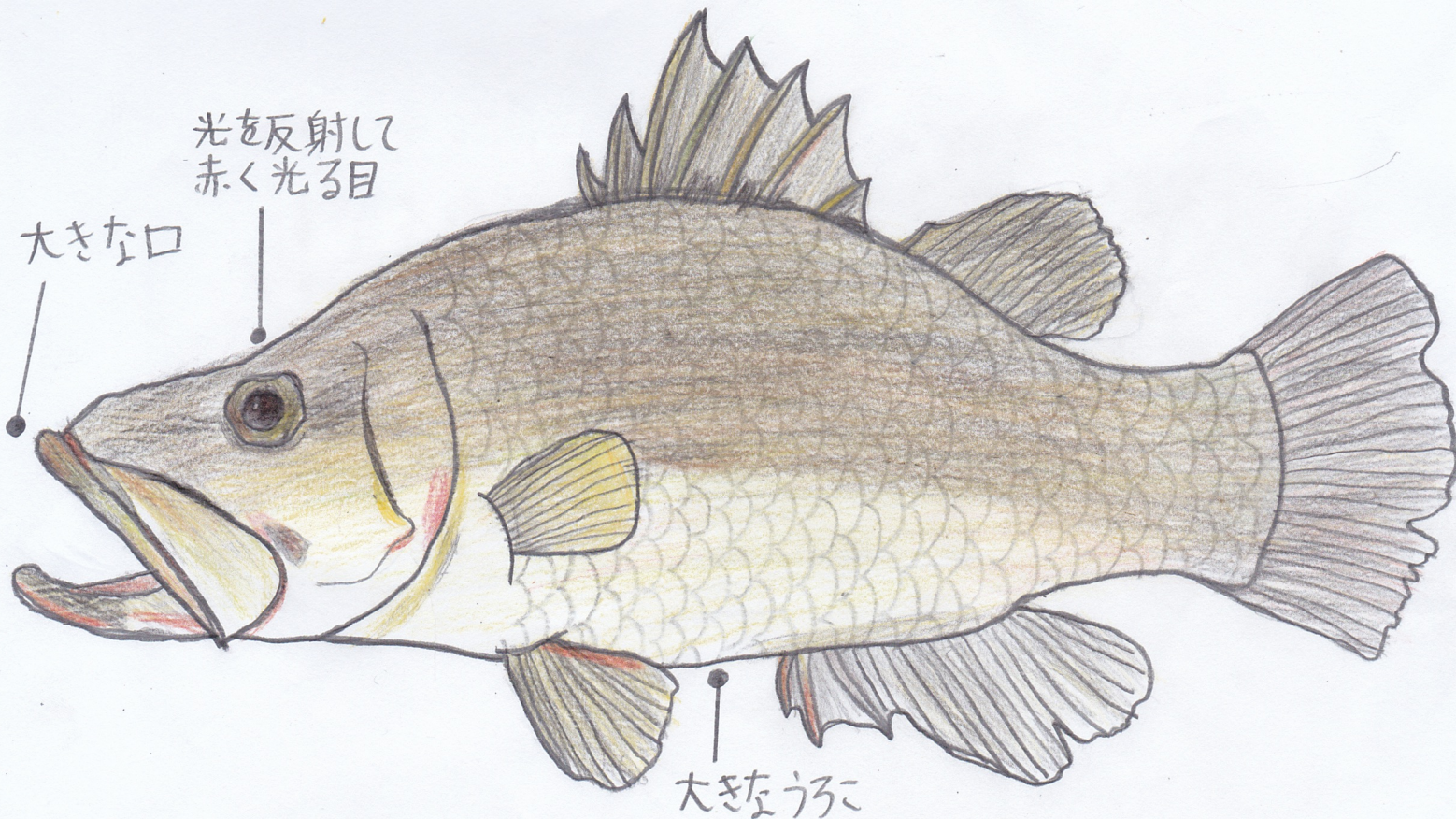
(スズキ目アカメ科)



アカメは、目に「タペタム」と呼ばれる光を反射する構造があり、光が当たると、赤く光るため、この名が付けました。

幼魚にはしま模様があり、アマモ(海草)に擬態をします。

日本の固有種で、現在絶滅が心配されています。アカメのうろこは大きく、はばが2.5cmくらいありました。

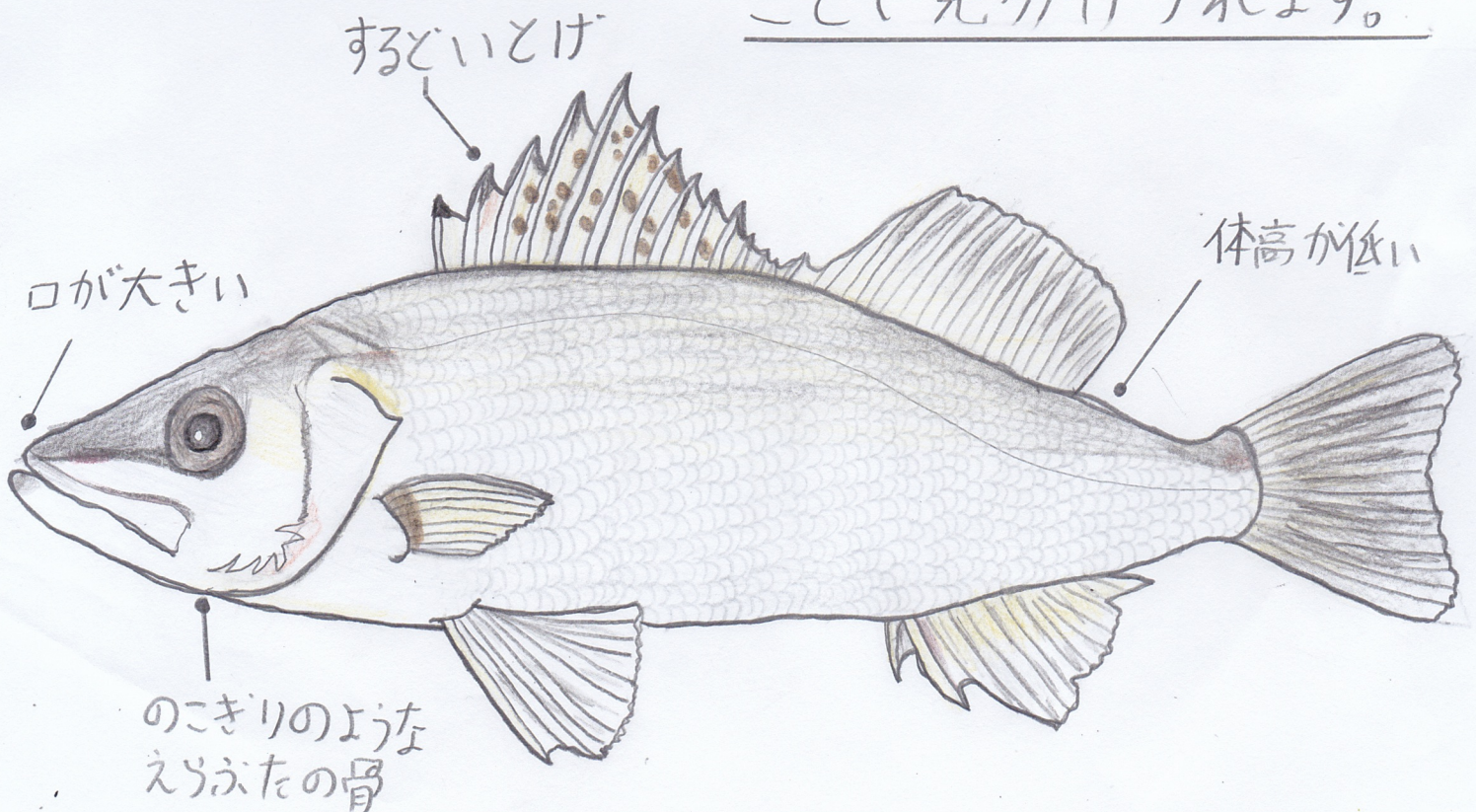


スズキ

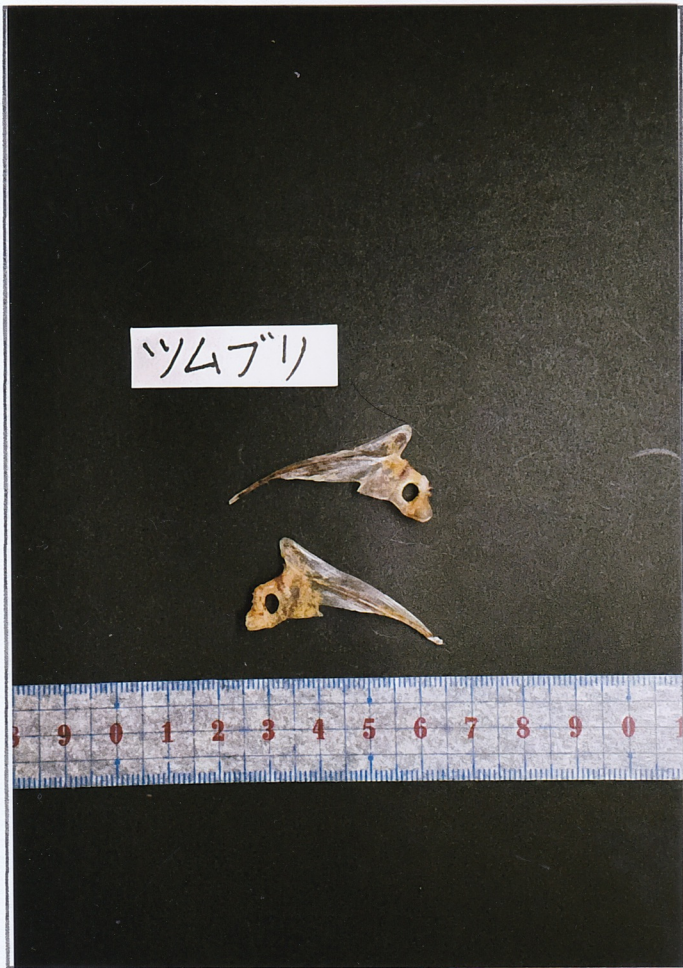
(スズキ目スズキ科)



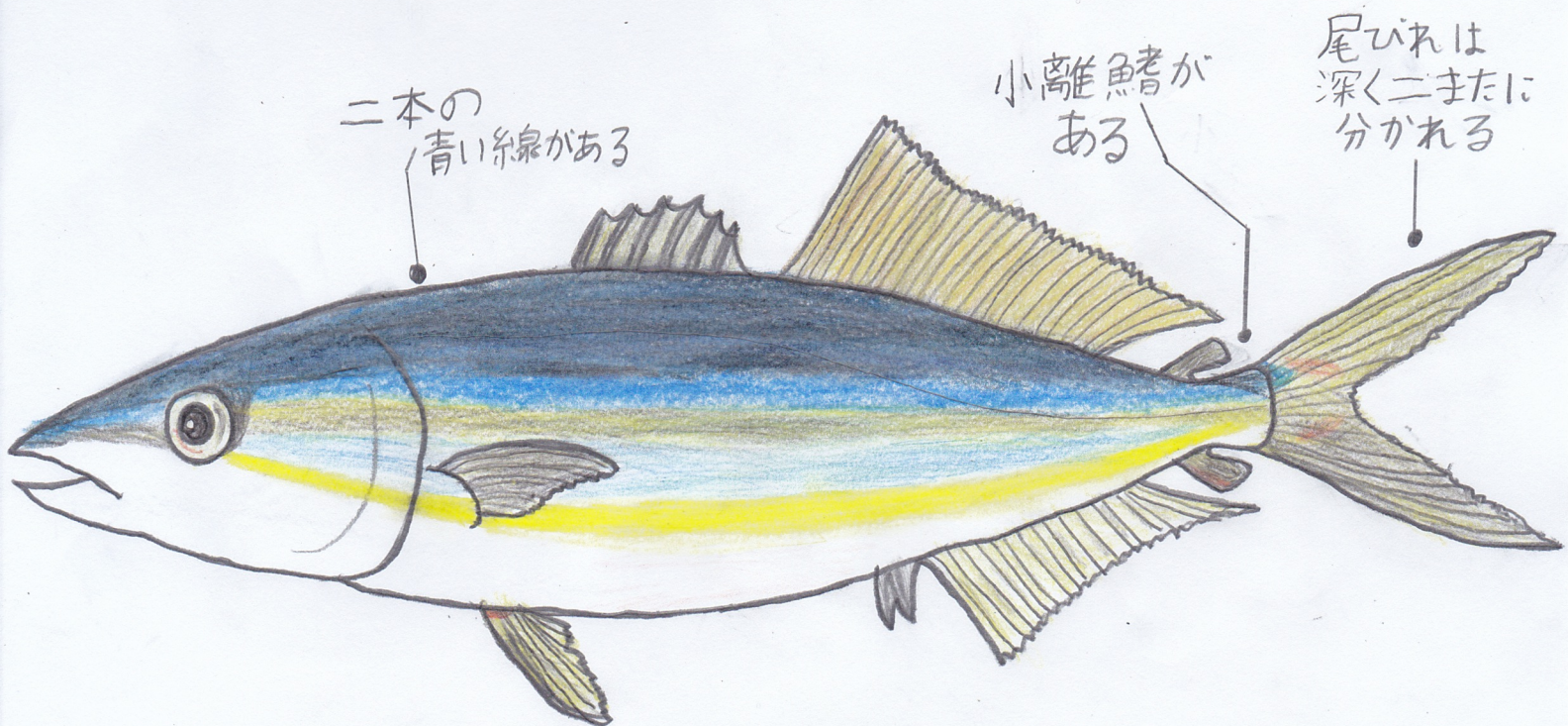
スズキは成長と共に、
コッパ→セイゴ→フッコ
→スズキなどの様に
名前が変わる「出世魚」です。
背びれやしりびれのとげの
他に、えらふたにのこぎりの
様なとげがあるため、
触る時は注意がいらす。
食用の他に、釣りの
対象としても人気が高い
です。近い仲間のヒラスズキ
とは、体高が低いことや、
下あごに鱗の列が無い
ことで見分けられます。



ツムブリ
(スズキ目 アジ科)



ツムブリは、体に2本の
青い線があるのが特徴
です。英名は「レインボー
ランナー」といいます。
尾びれは深く二またに
分かれます。また、小離鰭
(より速く泳ぐための部位)が
あります。アジの仲間ですが、
せいごではありません。
おいしい魚で、僕は刺身
とあら煮にしました。
脂がのっている、やわらかく、
とてもおいしかったです。

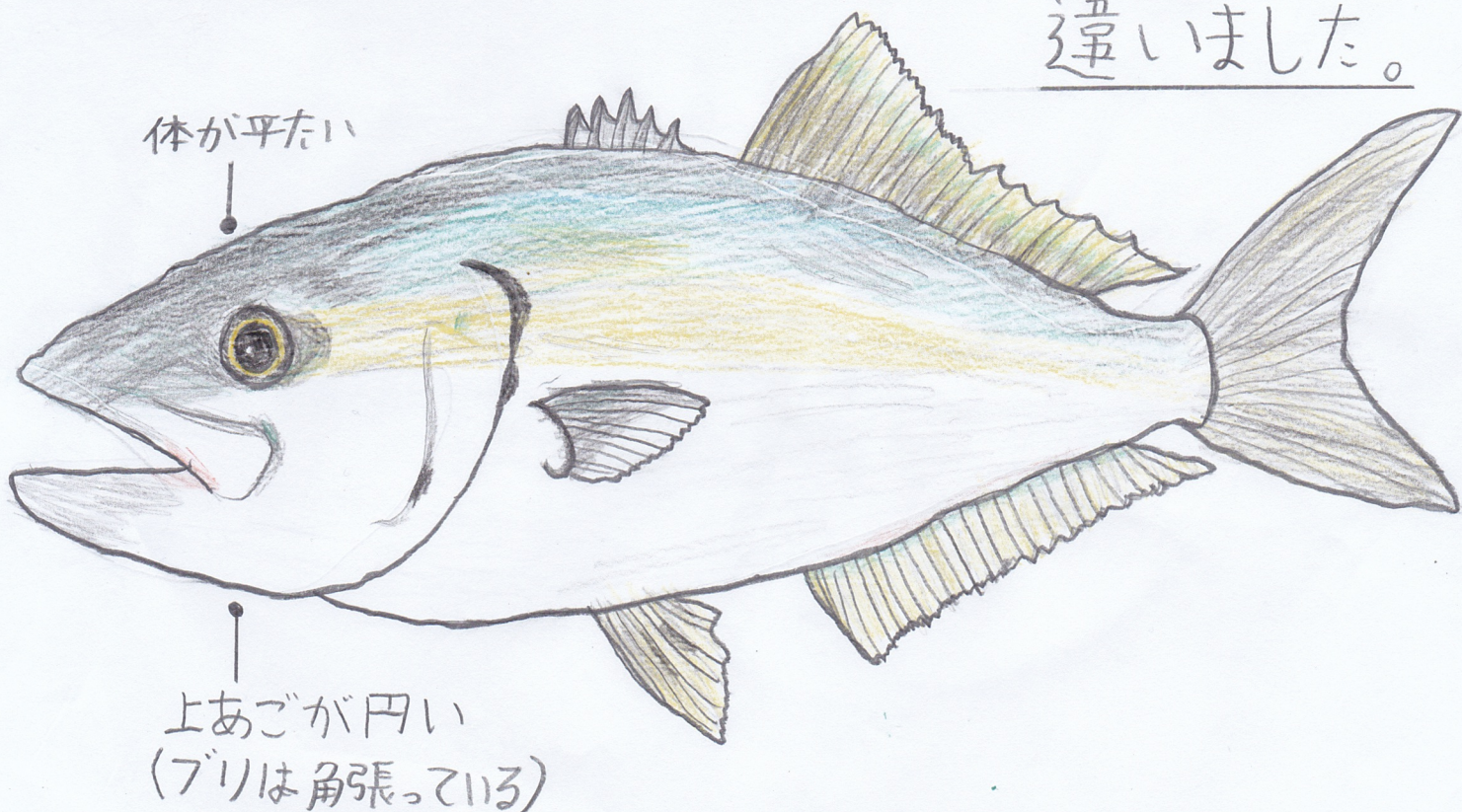


ヒシラマサ

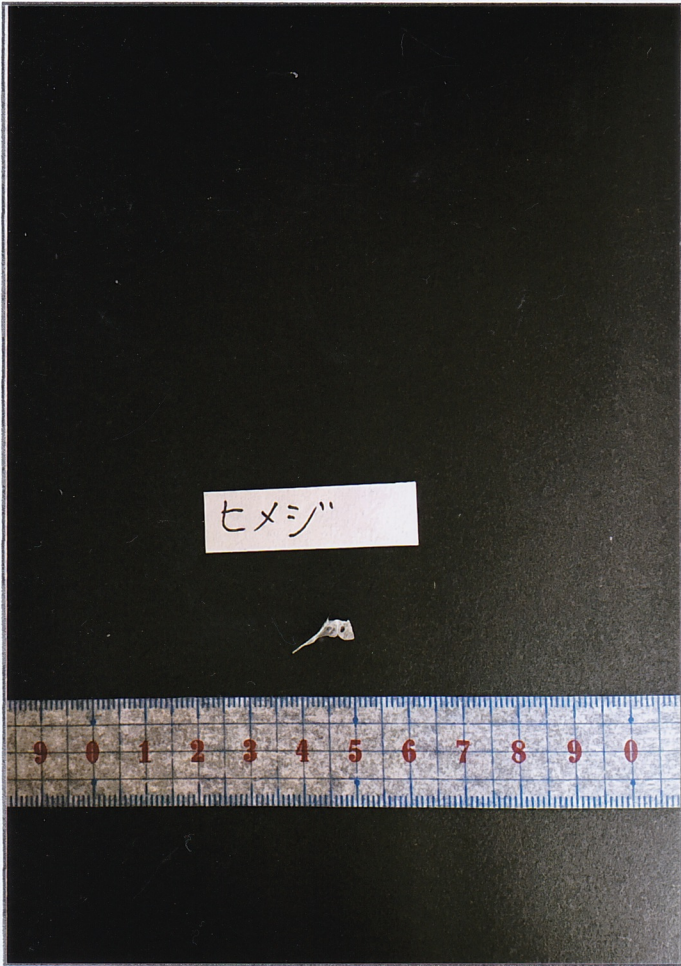
(スズキ目 アジ科)



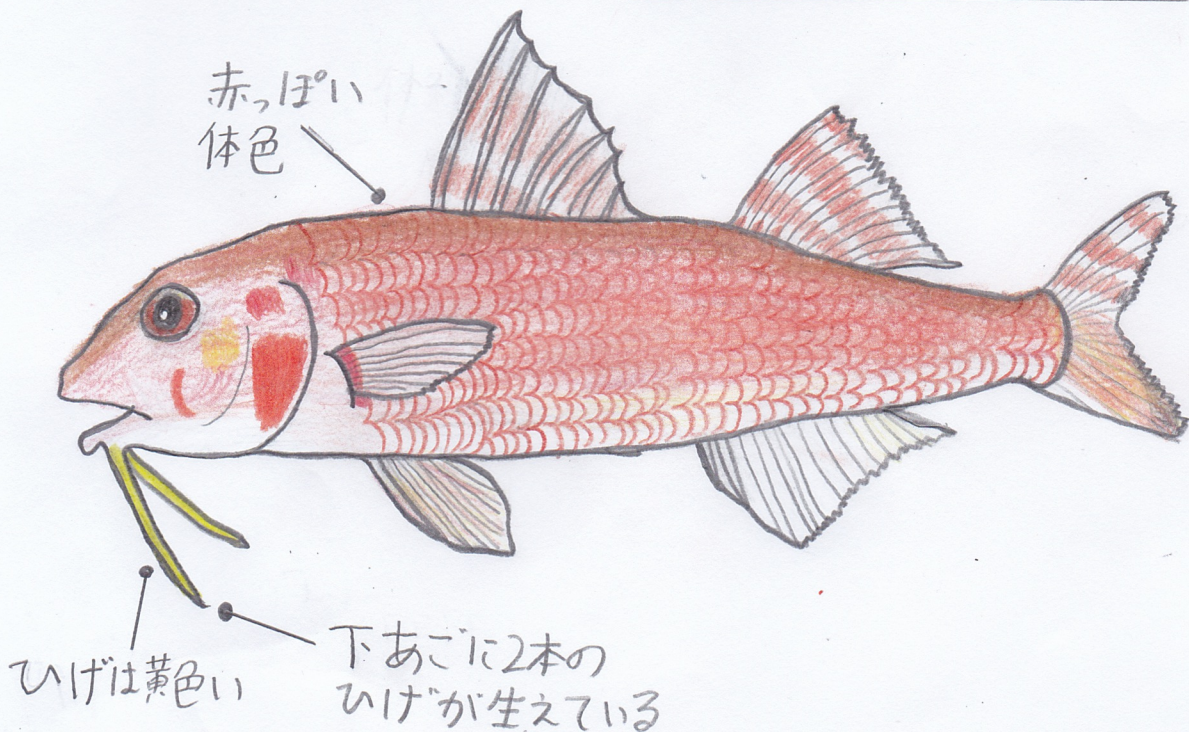
ヒシラマサはブリにとてもよく似ています。ブリとは上あごが丸くなっていることなどで見分けられます。また、ブリは冬が旬ですが、ヒシラマサは夏が旬です。泳ぐスピードは時速50km以上に達するため「海のスプリンター」と呼ばれることもあります。ヒシラマサのヒシラマサは、ブリのブリと似ていますが、目の部分の大きさや、烏口骨の膜の大きさなどが違いました。



ヒメジ
(スズキ目ヒメジ科)



ヒメジの仲間には、下あごに2本のひげが生えています。このひげを使って、石の中のエビなどを探して食べます。ヒメジの仲間には、このひげから「オジサン」と名前が付いたものもいます。このひげには味らい(味を感じる細胞)などがたくさんあり、えものを探し出すことができます。ヒメジのヒメジは、尾の部分が細く目の部分が穴が小さかったです。



コブダイ

(スズキ目 ベラ科)



コブダイは、メスからオスに性転換をします。その際に

頭とあごがこぶの様に

張り出します。そのため

この名が付けました。

このこぶは、さあると

やあらかいです。

寒い時期になるとおいしく

なるため、「箕鱒」とも

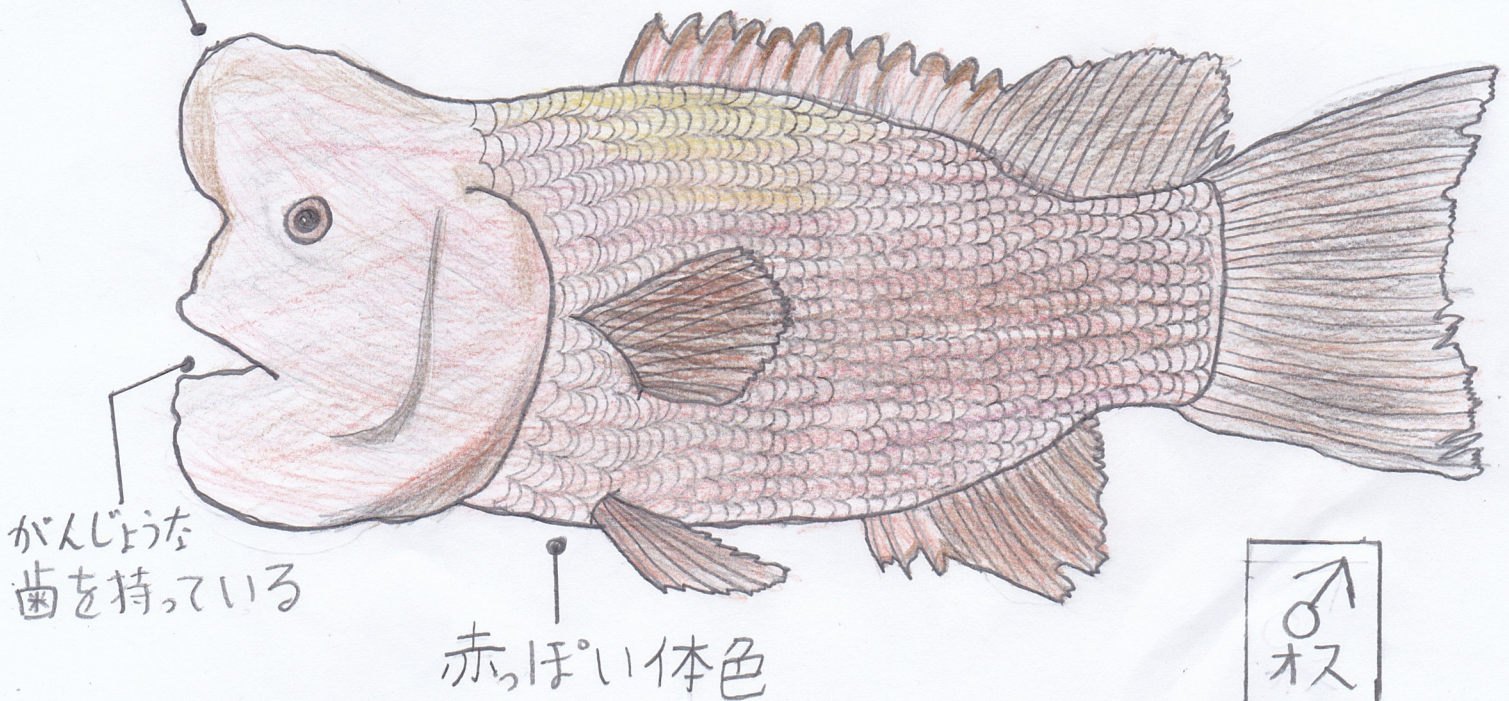
呼ばれます。

がんじょうな歯を持っており、

硬い貝類や甲殻類を

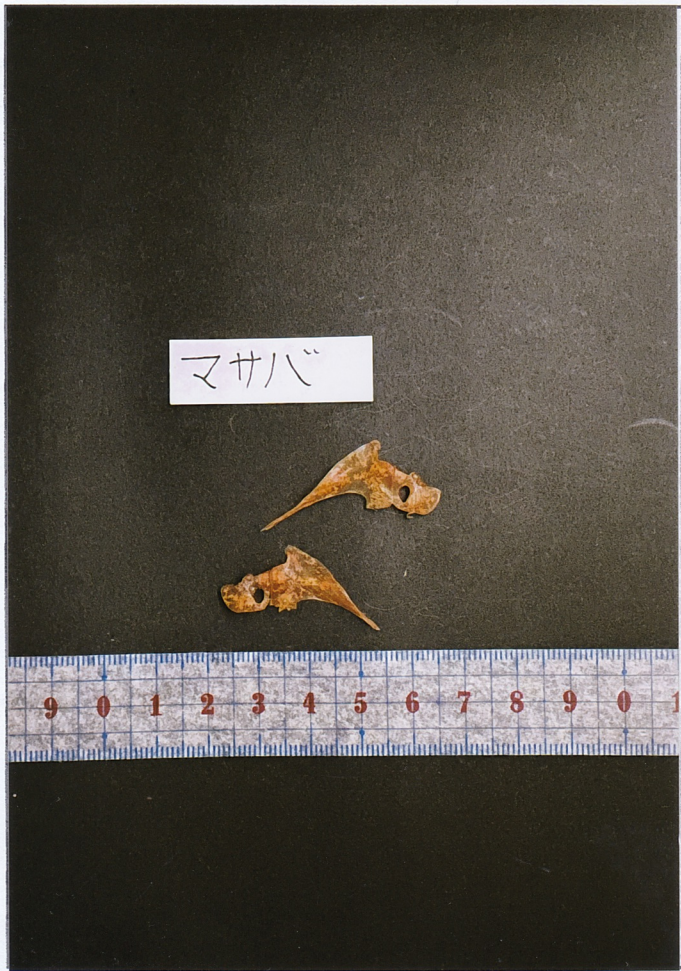
食べることが出来ます。

頭とあごが張り出す
(メスは張り出さない)



マサバ

(スズキ目サバ科)



マサバなどサバの仲間は
歯が小さいことから「サバ」(小歯)
と付いたとされています。

近い仲間て、見た目がそっくりな
ゴマサバとは、背びれのとげの
数などで見分けられます。

サバの仲間は、こう見えて、
マグロやカツオに近い魚です。

脂がのったおいしい魚で、
各地でブランド化されて
います。ほくは、サバのみそ煮
にしました。身がやわらかく、
脂がのっていておいしかったです。

