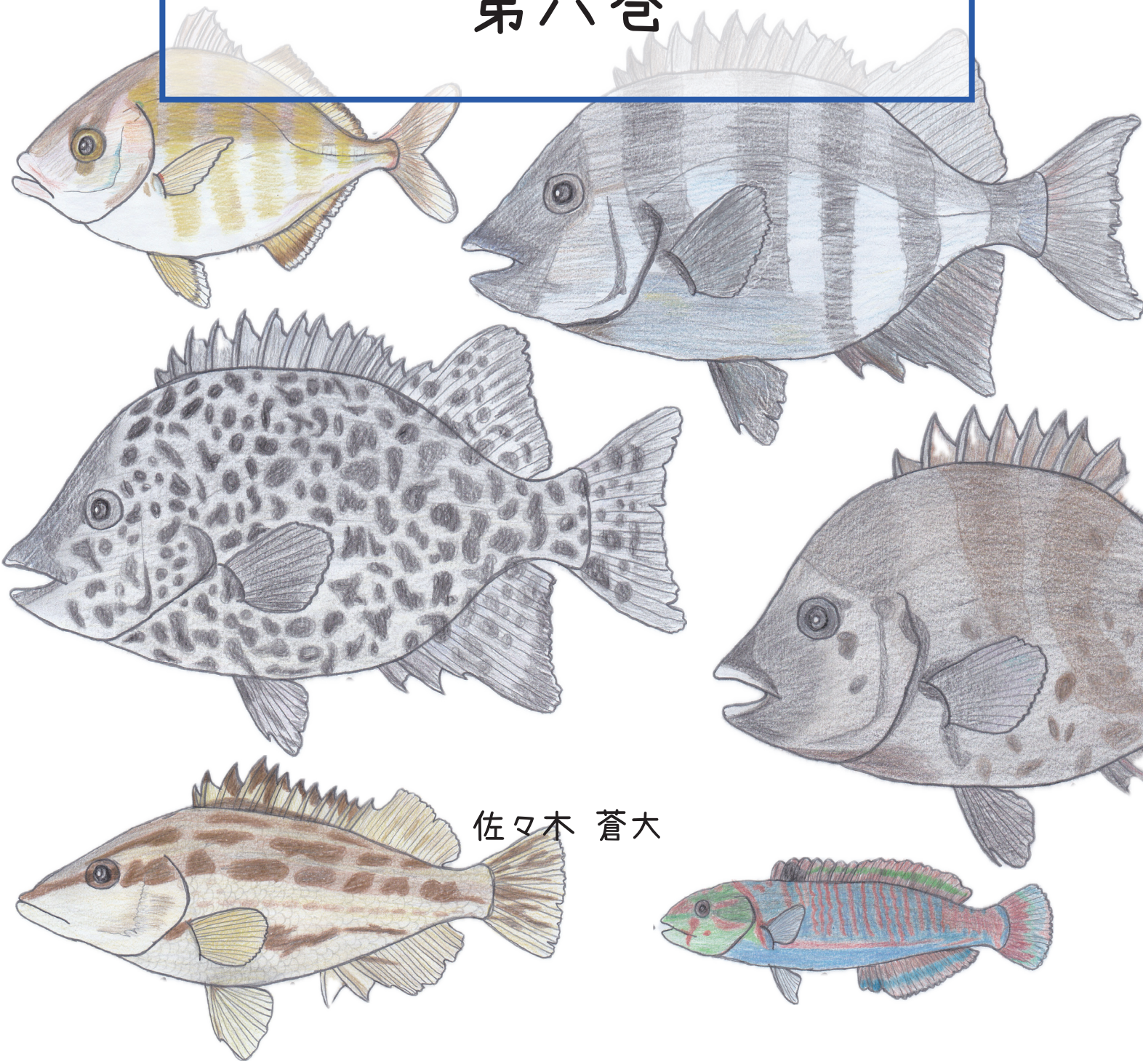


鯛の鯛図鑑

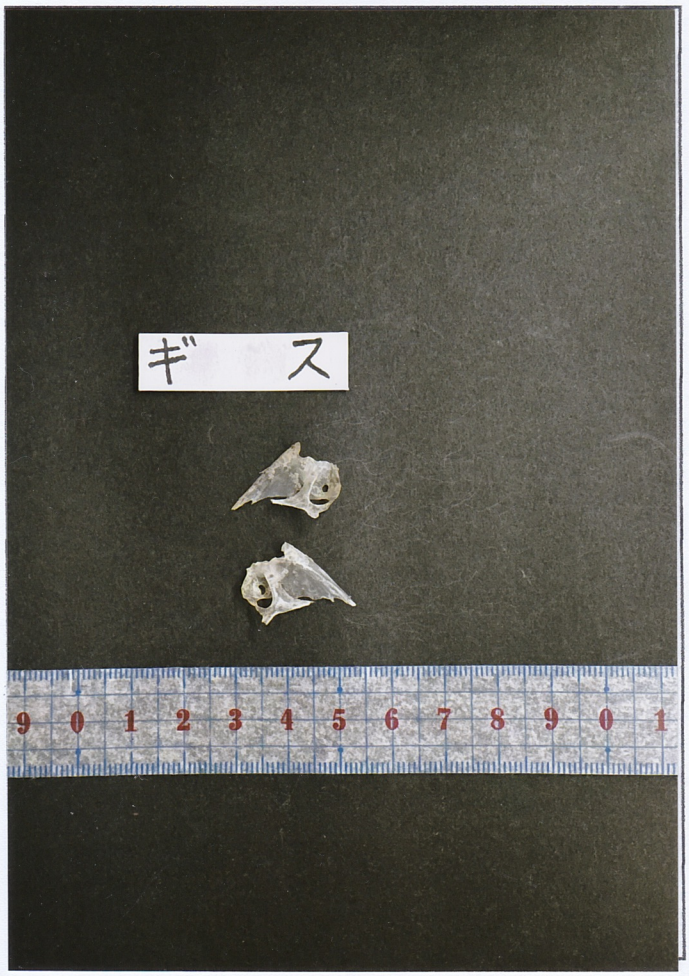
第六巻



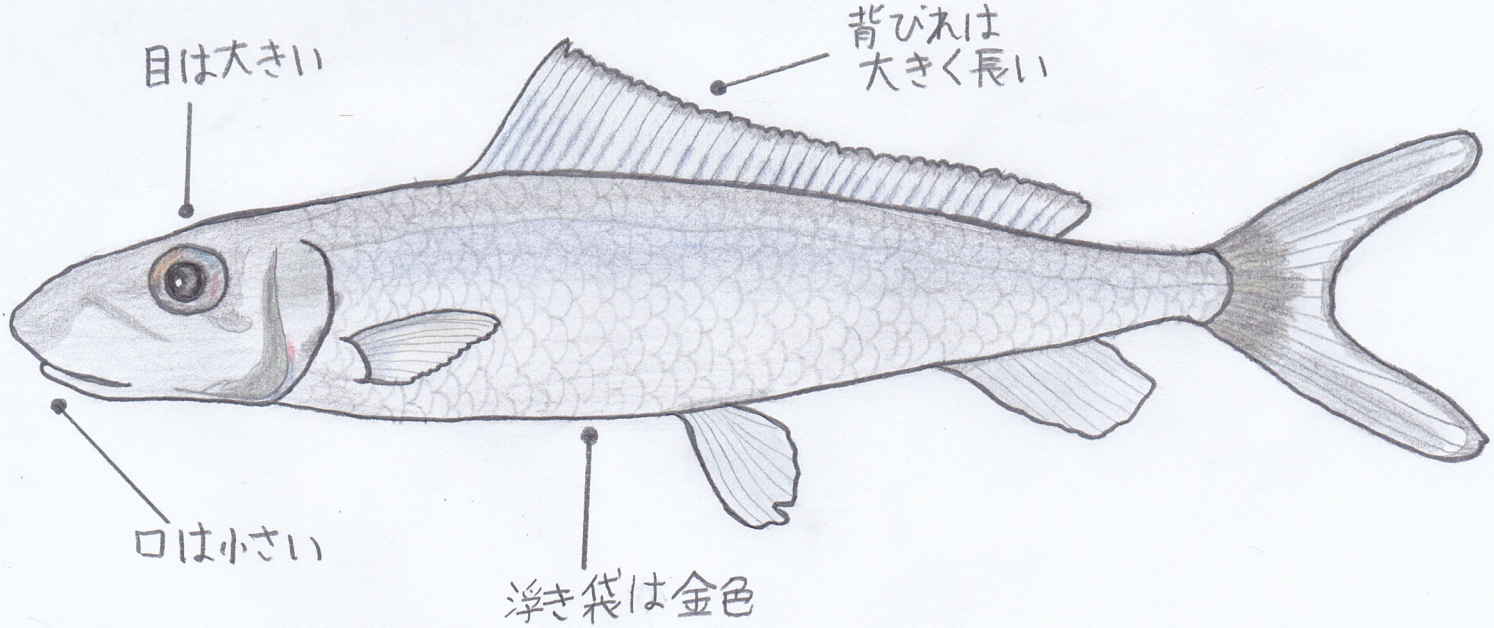
佐々木 蒼大

ギス

(ソトイワシ目 ギス科　)



ギスは、シロギスなどに似て沖合にいることから、「オキギス」とも呼ばれます。ですが、キスの仲間よりウナギの仲間に近い魚で仔魚はレプトセファルス(柳の葉の様な扁平な形をしている仔魚)です。身は水っぽいですが、練り物の高級素材になります。僕はさつま揚げにしました。ギスのさつま揚げは、フワフワしていてとてもおいしかったです。



アオヤガラ

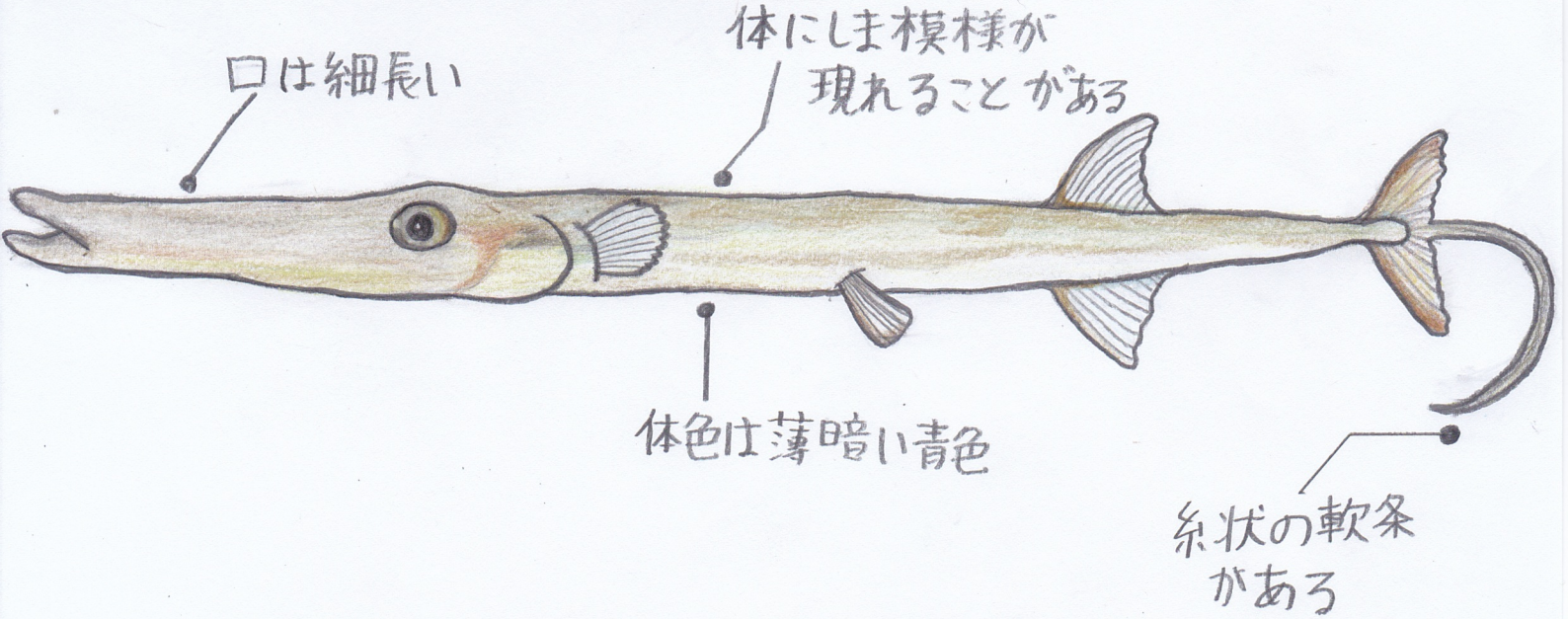
（トゲウオ目ヤガラ科　）



アオヤガラは近い種類のアカヤガラと体色が薄暗い青色なことで見分けられます。餌を狙う時や警戒すると体にしま模様が現れます。アカヤガラより浅い所に生息しており、幼魚は漁港などにも現れます。

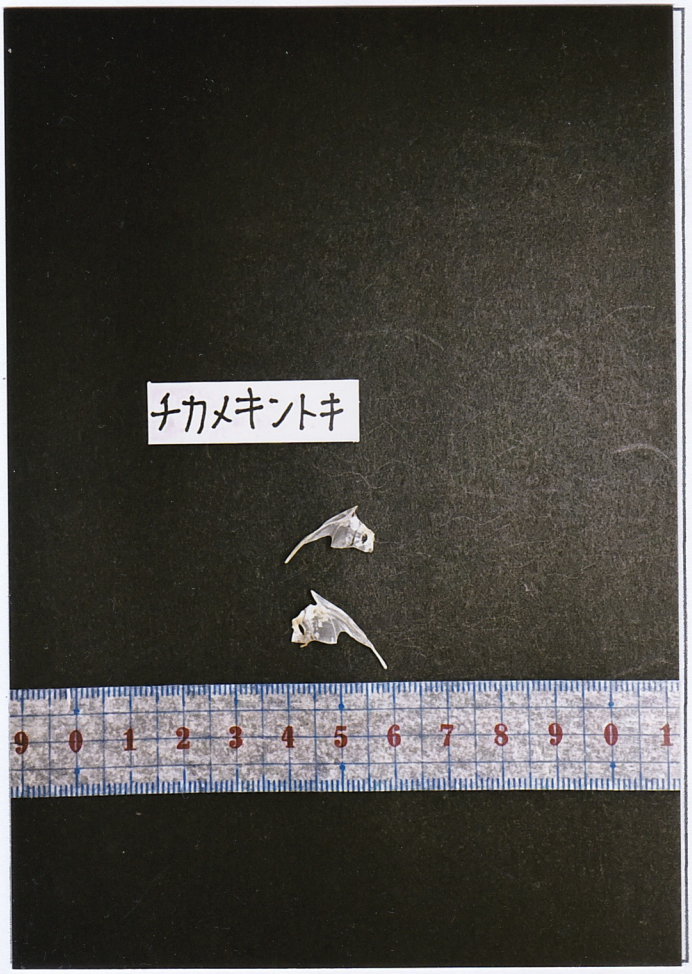
「ヤガラ」は見た目が矢の柄の部分の様なため、この名が付いたそうです。

アカヤガラより味が劣るとされていますが、マース煮はおいしかったです。



チカメキントキ

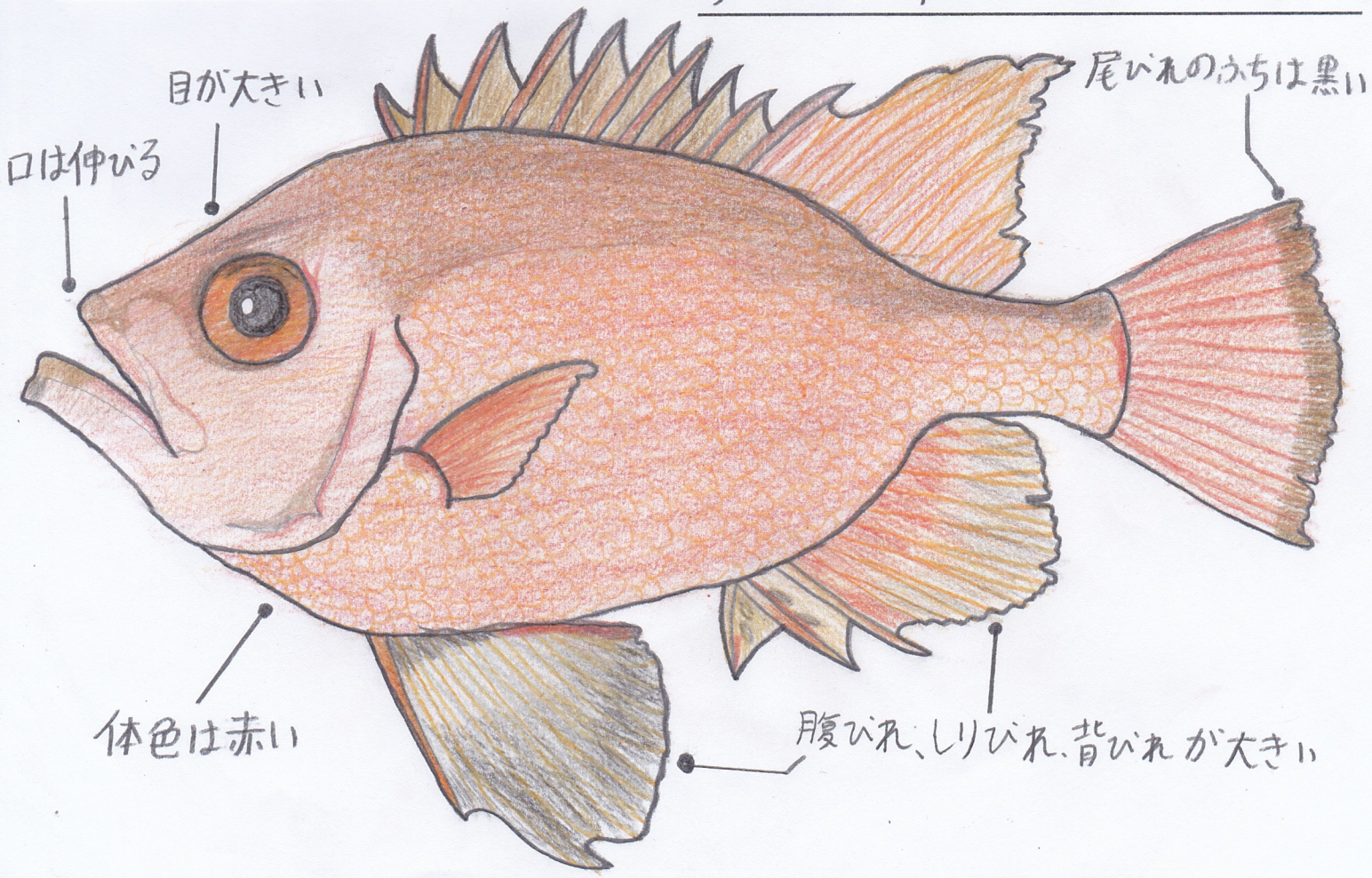
（スズキ目キントキダイ科　）



チカメキントキは、他のキントキダイ類よりも腹びれなどのひれが大きいことで見分けられます。

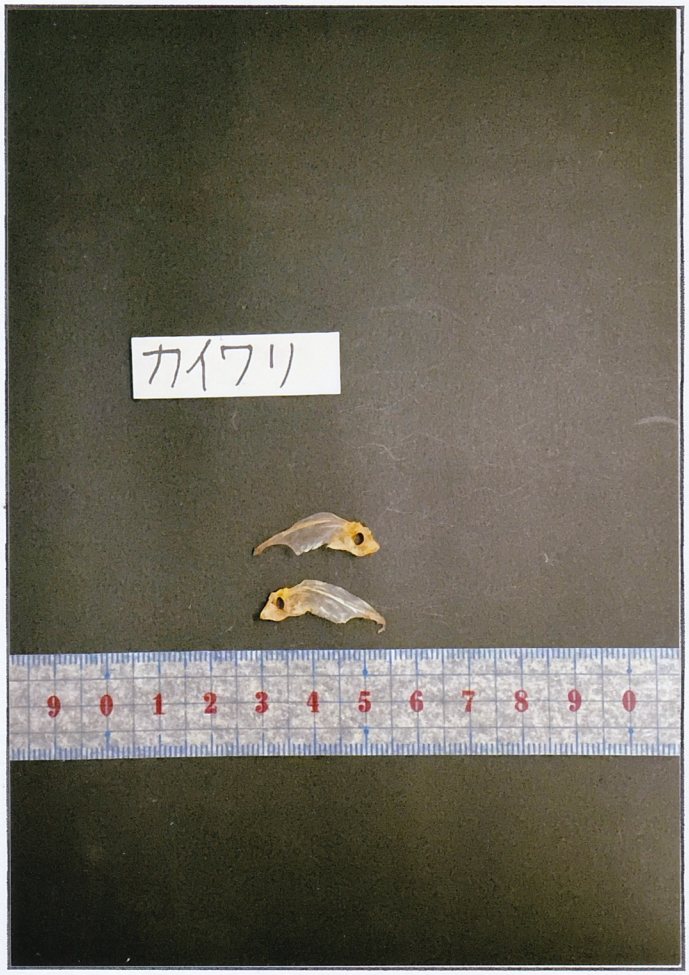
目にはタペタムがあり、光を反射して金色に光ります。そのため、「キンメ」などの名で売られることがありますが、キンメダイの仲間ではありません。

チカメキントキのチカメキントキは、キントキダイなどよりもクルマダイに形が似ていました。

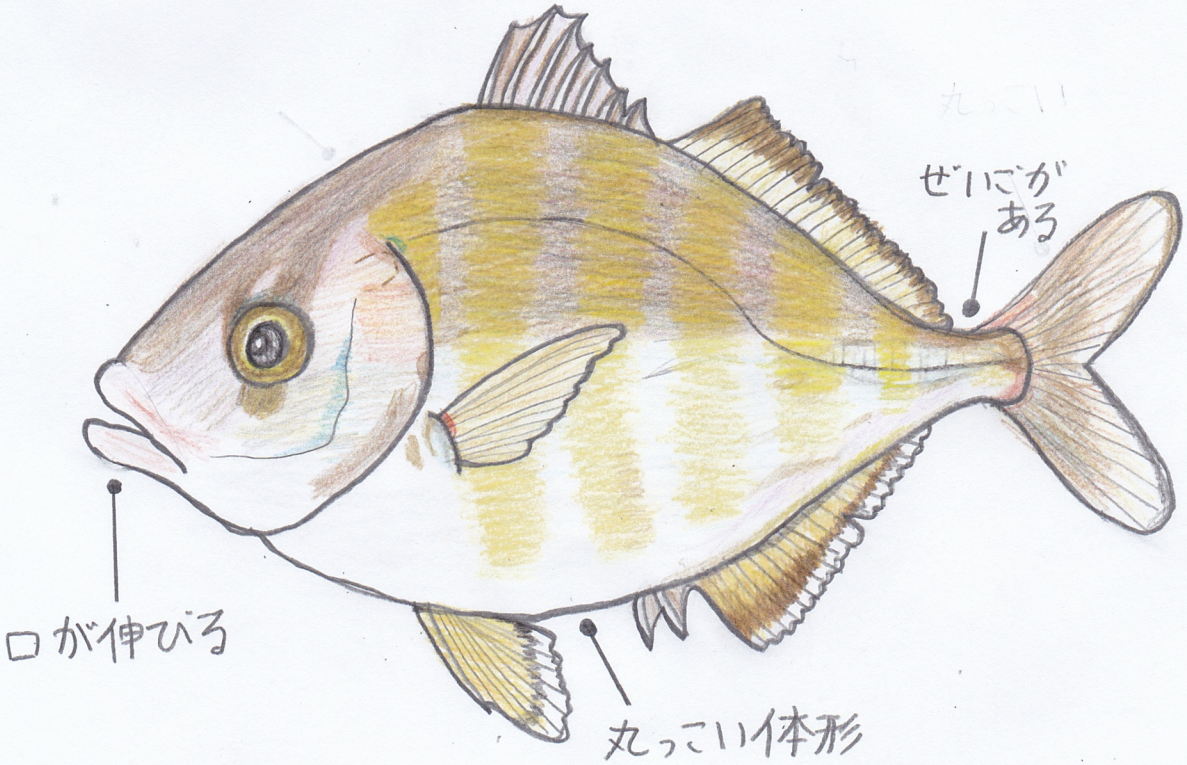


カイワリ

（スズキ目 アジ科　）

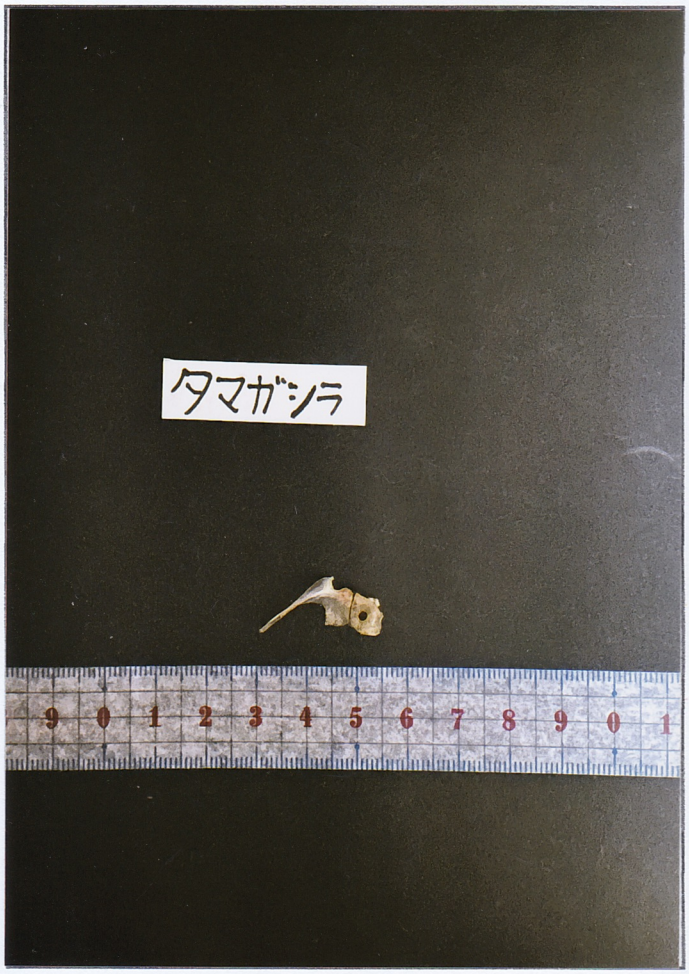


カイワリは、尾びれの形が貝を割った(開いた)ように見えるため、この名が付いたそうです。漢字で書くと「貝割」です。丸っこい体形ですが、アジの仲間で、尾びれの付け根にはぜいごがあります。神奈川県では「カクアジ」と呼ばれ、塩焼きなどで食べられています。値段は安いですが、「味はシマアジにも劣らない」といわれる事もあるおいしい魚です。



タマガシラ

（スズキ目イトヨリダイ科　）

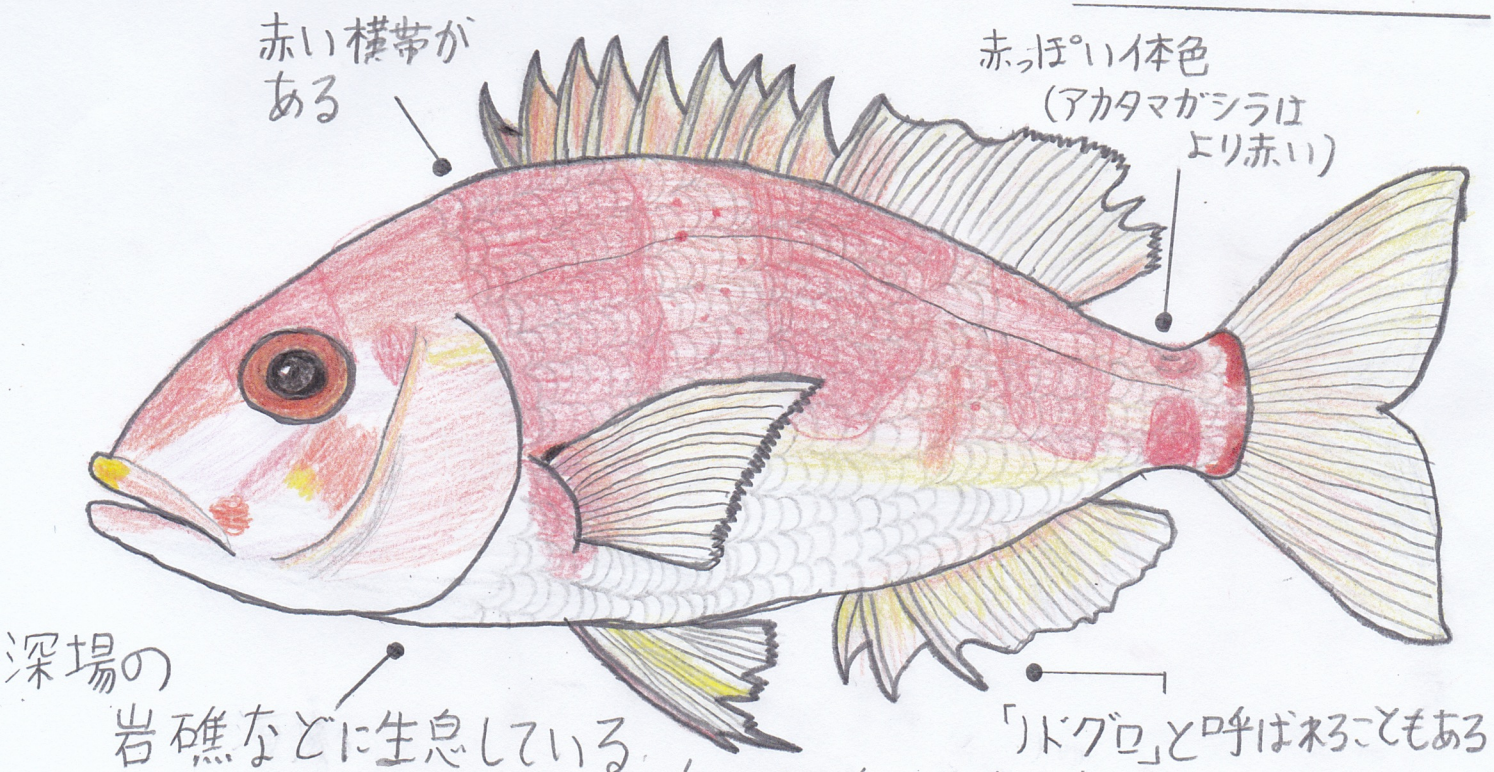


タマガシラは、こう見えて高級魚イトヨリダイの仲間です。4本の赤い横帯があるのが特徴です。この横帯は生きている際はくっきりとしています。近い仲間のアカタマガシラには横帯がありません。

アマダイ釣りや、底引網などでとれます。

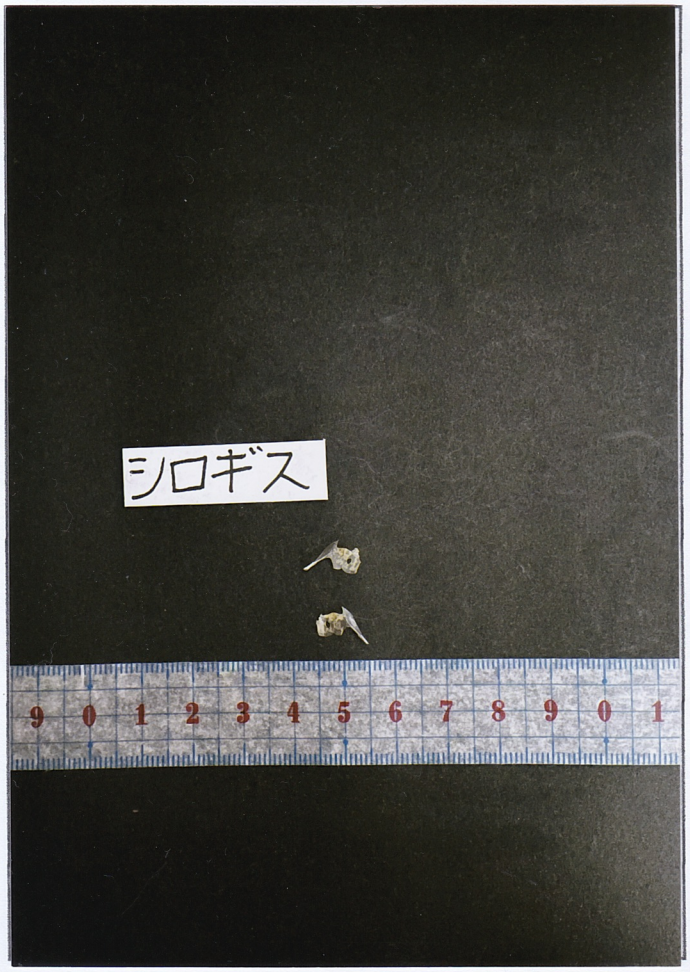
今回は煮つけにしました。

タマガシラのタマガシラは、イトヨリダイにあまり似ていませんでした。

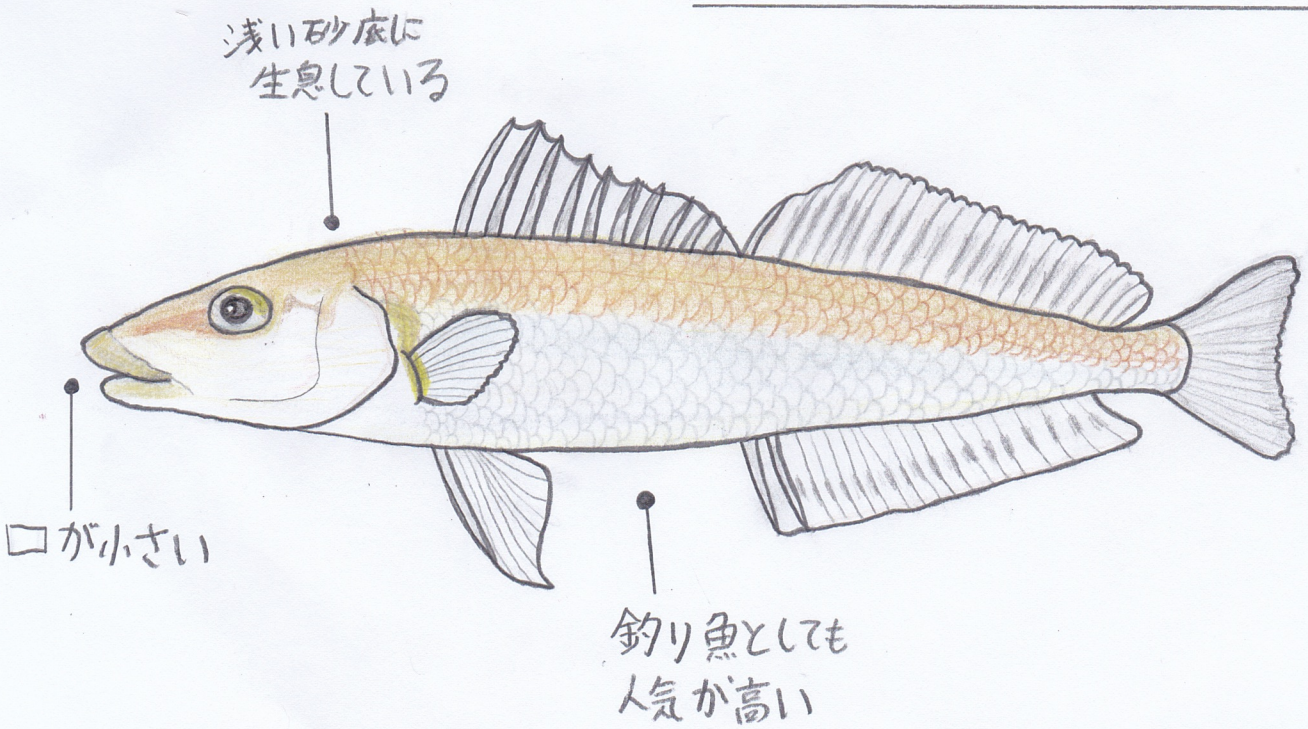


シロギス

（スズキ目　キス科　　）

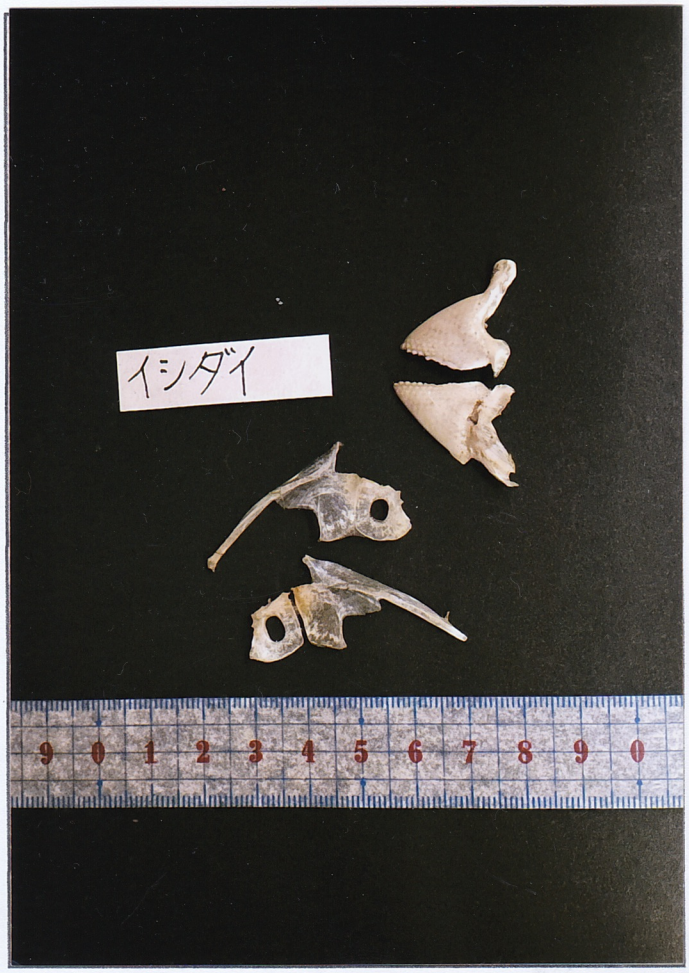


シロギスは、波打ち際から水深20mまでの砂底付近に生息しています。
危険を感じると砂にもぐります。
口は小さく、ゴカイの仲間や甲殻類、魚類などを食べます。
釣りの対象として人気がありますが、魚屋さんやスーパーで売られている事もあります。
旬は初夏ですが、年中味のいい魚です。
天ぷらは身がふっくらとしていておいしかったです。

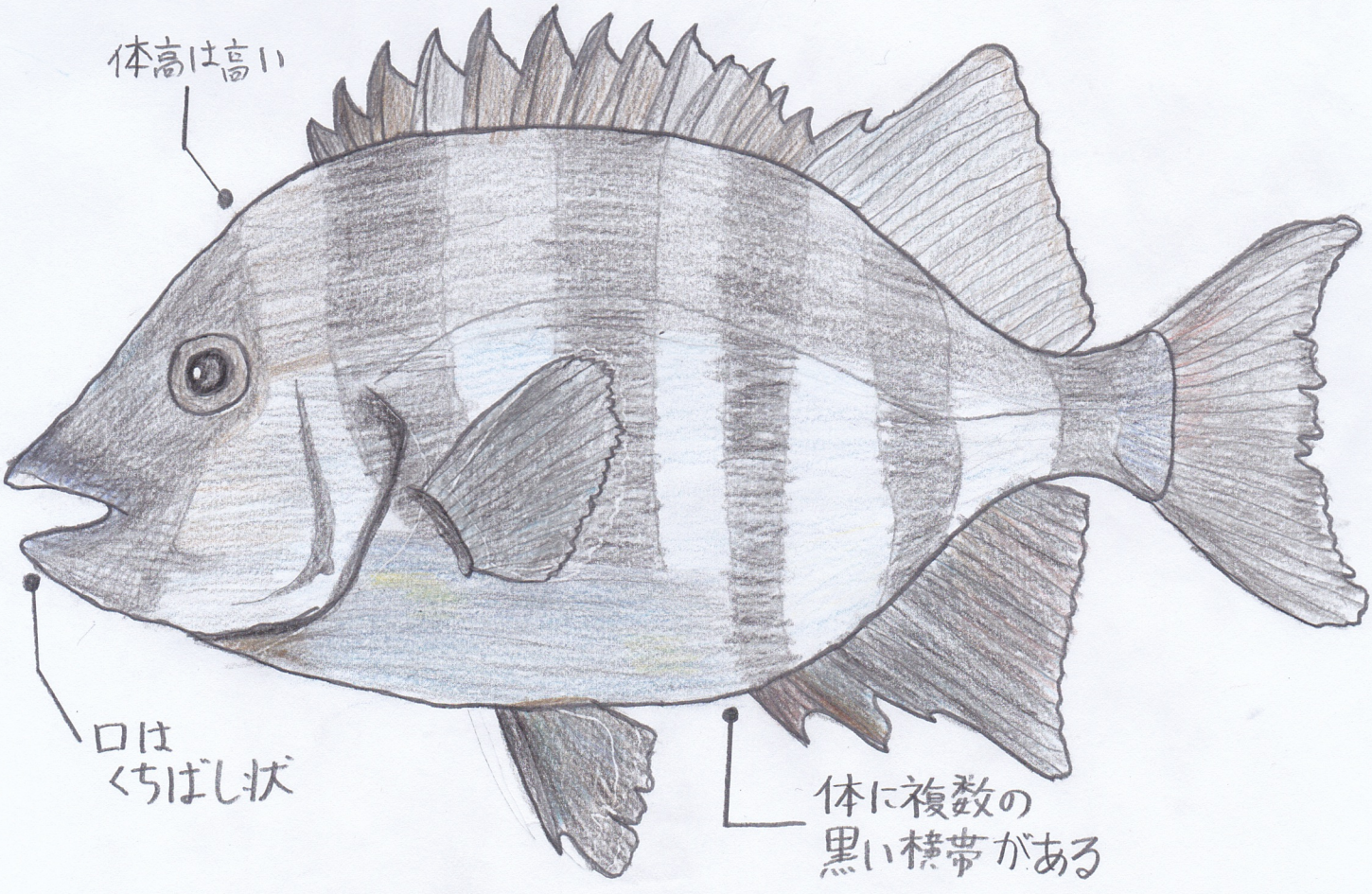


イシダイ

（スズキ目イシダイ科　）

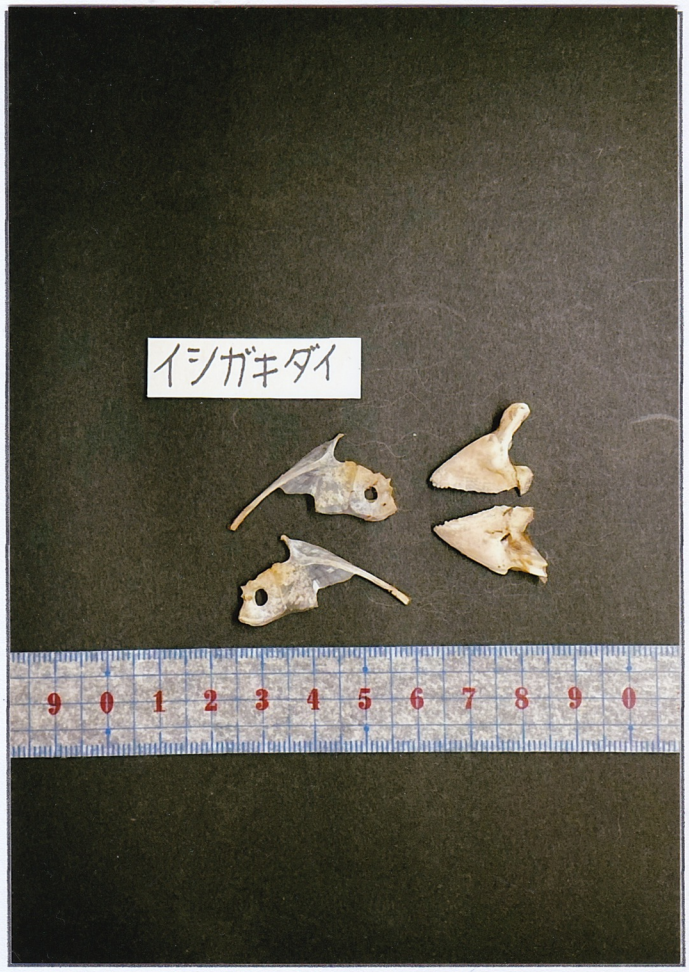


イシダイは、体に複数の横じま模様があります。しかし、老成するとしま模様ははっきりしなくなり、口の周囲が黒くなります。そのため老成魚は「クチグロ」とも呼ばれます。口はくちばし状になっており、この口でウニや貝類、甲殻類を食べます。「磯釣りの王者」とも呼ばれ、釣り人憧れの魚だそうです。刺身はおいしかったです。



イシガキダイ

（スズキ目 イシダイ科　　）

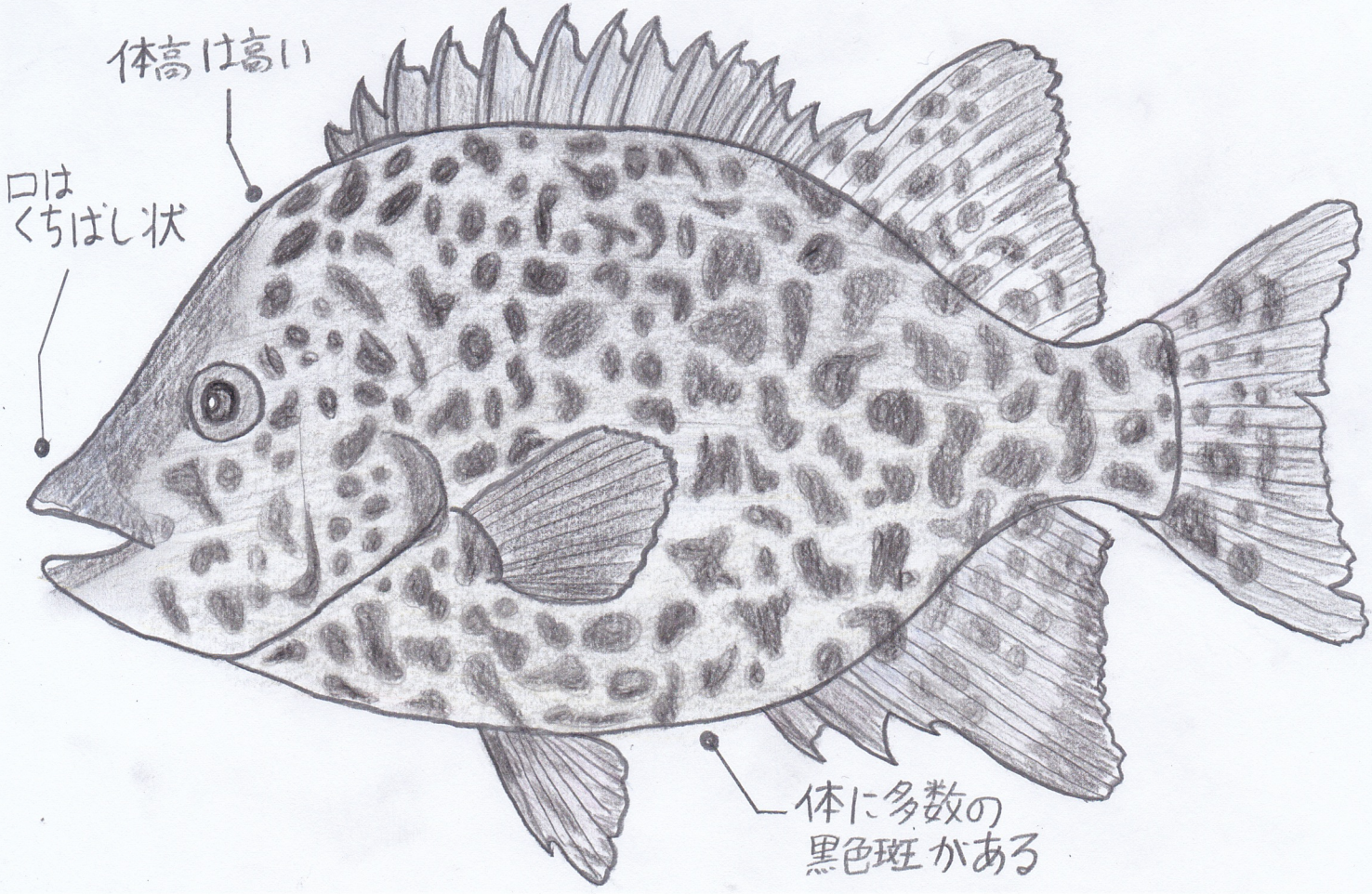


イシガキダイは、体に多数の黒色斑があります。これが石垣の様に見えるため、この名が付きました。

老成するとこの模様ははっきりしなくなり、口の周りが白くなります。そのため、老成魚は「クチジロ」と呼ばれます。

イシダイに近い仲間ですが、より暖かい海を好みます。

「味はイシダイより上」とも言われます。煮付けはおいしかったです。



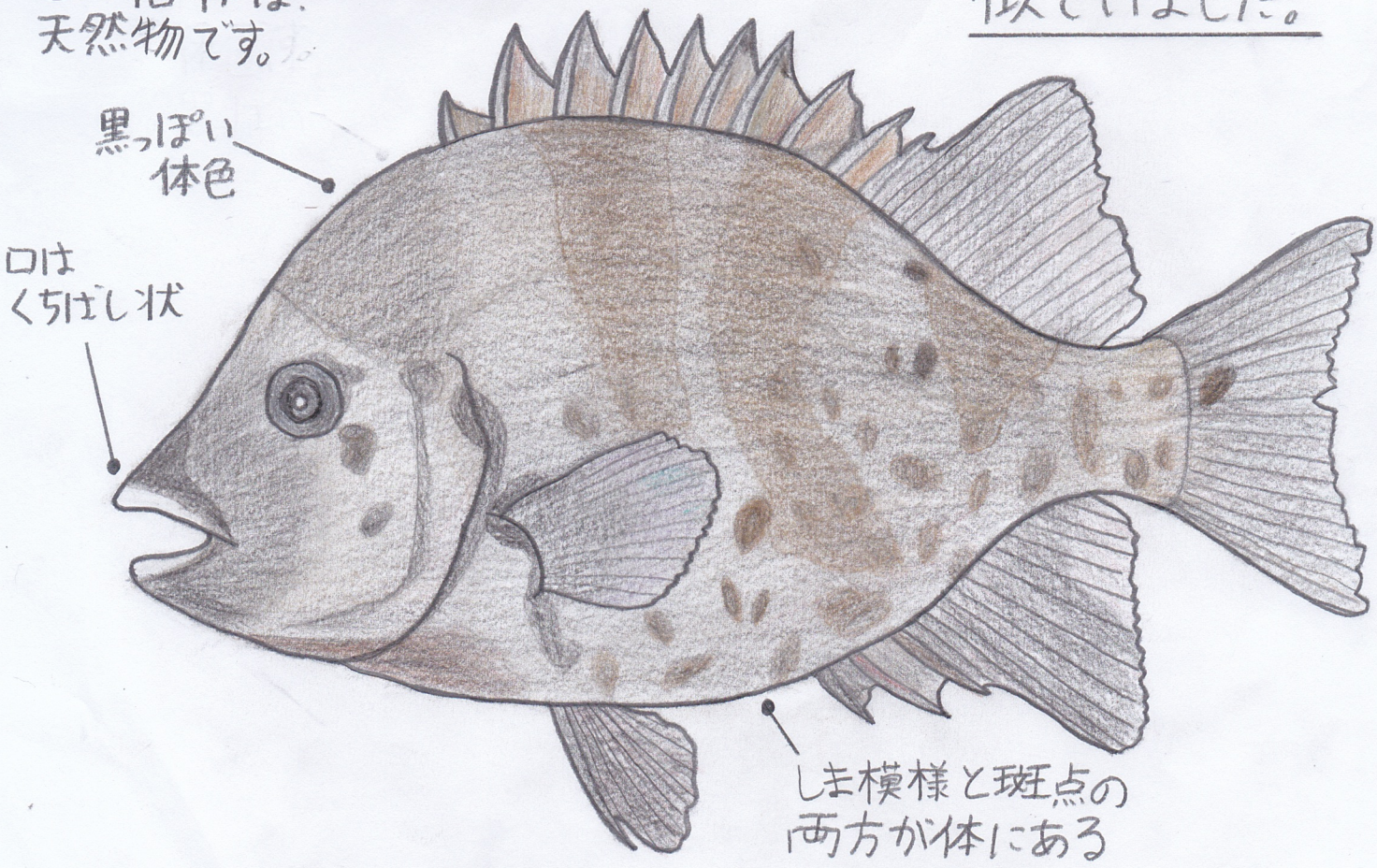
イシガキイシダイ

（スズキ目 イシダイ科　　）



この個体は、
天然物です。

しま模様が特徴のイシダイと、斑点が特徴のイシガキダイが交雑して生まれたのが、イシガキイシダイです。
体にはしま模様と斑点の両方があります。
近畿大学で人工的な交配・養殖を行っており、「キンダイ」の名で流通しています。また、自然界でも交雑することがあります。
イシガキイシダイのイシガキイシダイは、イシガキダイに形が似ていました。



ブダイ

（スズキ目 ブダイ科　）



ブダイの仲間は、小さな歯が集まってくちばし状になっています。
今回僕が描いたのはメスのブダイです。オスは青っぽい体色をしています。
名前の由来は、いかつい顔をしているため「ブダイ」など様々で、漢字も「武鯛」、「舞鯛」、「不鯛」などがあります。
英名は、「パロット・フィッシュ（オウムのような魚）」だそうです。
ブダイのブダイは、肩甲骨に突器がありました。

