

# 鯛の鯛図鑑

## 第七卷

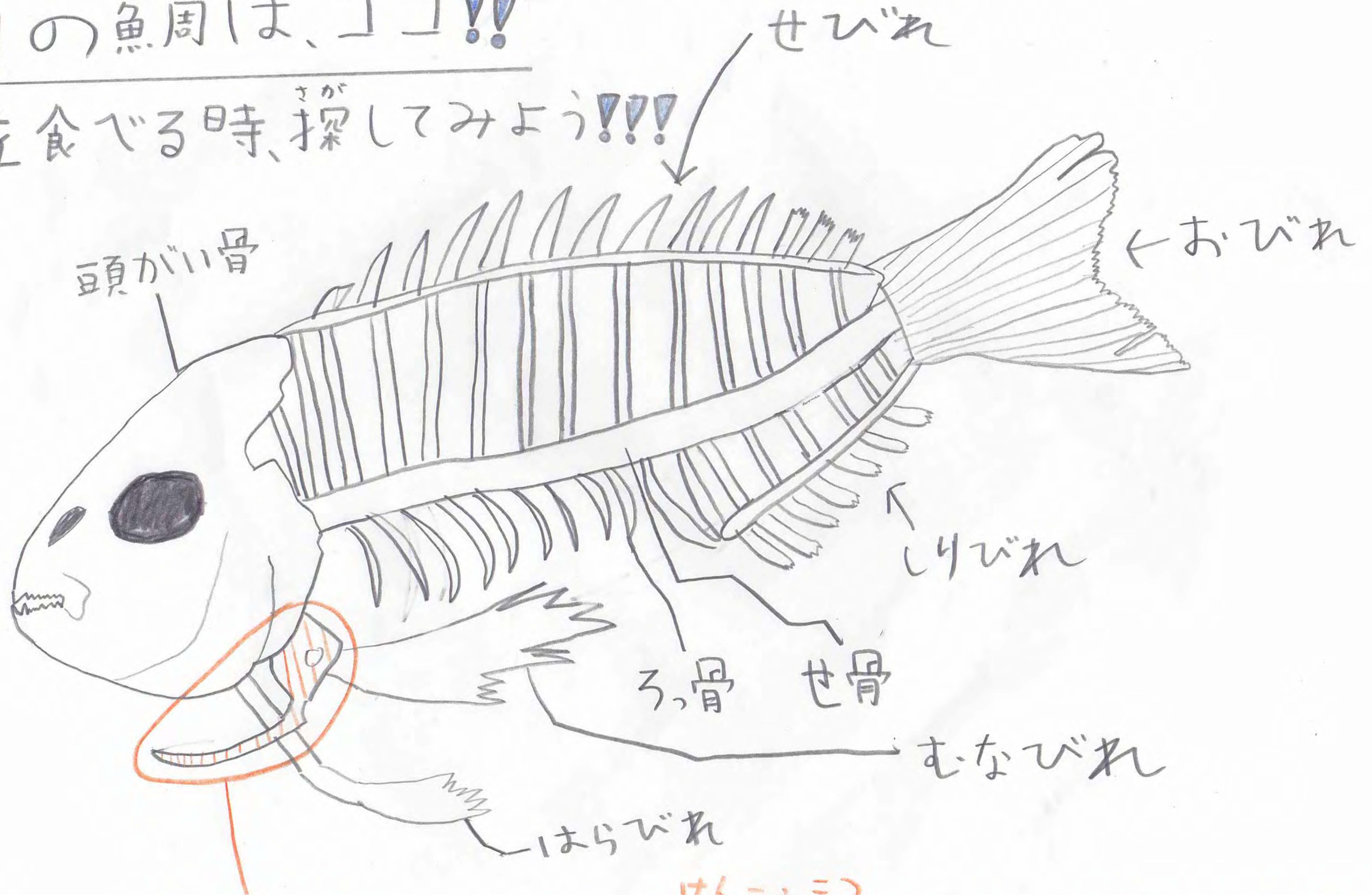
〈深海魚特集〉



佐々木 蒼大

鯛の魚周は、ココ!!

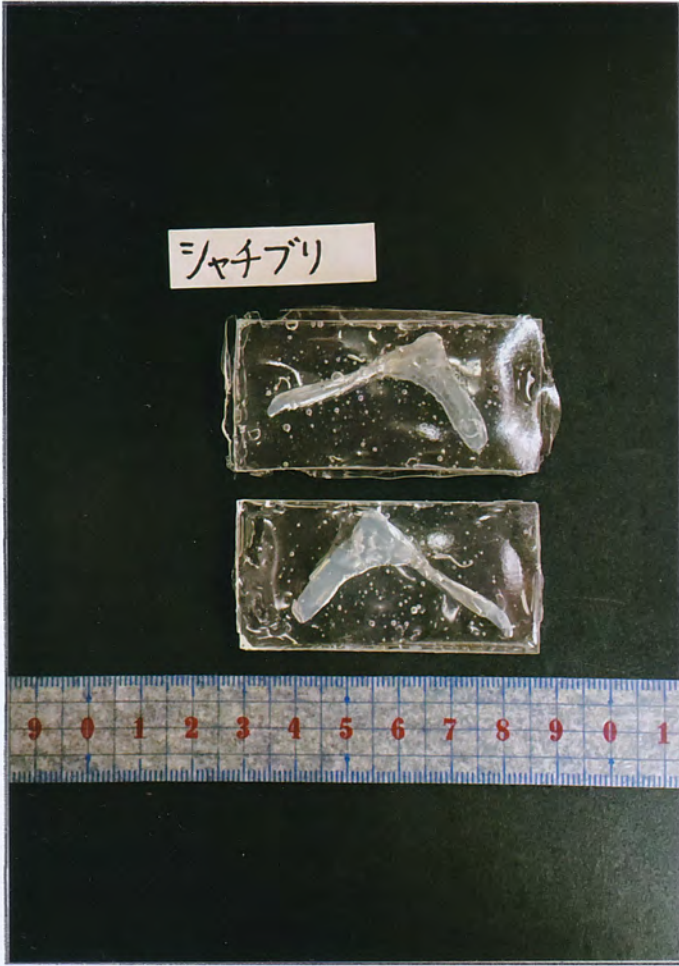
魚を食べる時、探してみよう!!!!



鯛の魚周は、ココ!! 肩甲骨 (大ていうかたの骨) です。

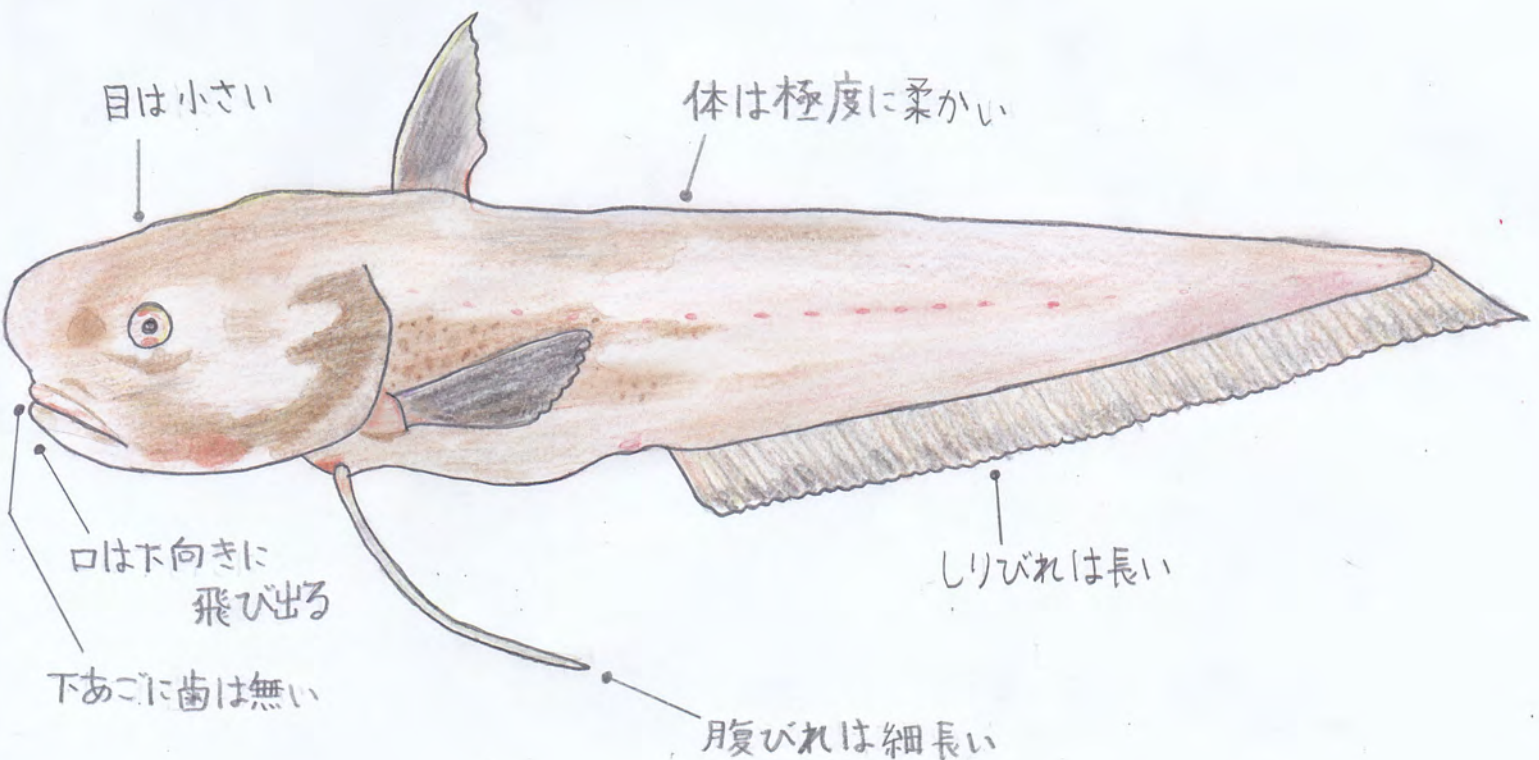
# シャチブリ

(シャチブリ目 シャチブリ科)



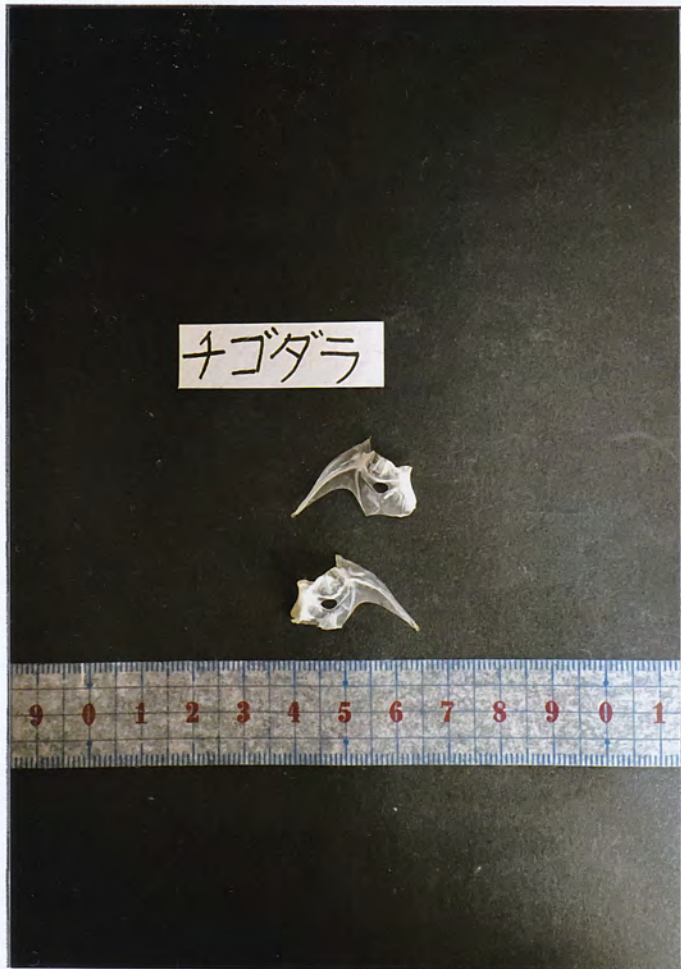
シャチブリは、体が水っぽく、  
極度に柔かいのが特徴です。  
上あごに小さい歯がありますが、  
下あごには歯がありません。  
頭を下に向けてゆっくりと  
泳ぎ、海底にいる甲殻類  
を下向きに飛び出る口で  
捕食します。

水深100~500mに生息しますが、  
浅瀬に現れることもあります。  
シャチブリのシャチブリは、  
肩甲骨と鳥口骨の両方が軟骨質で  
柔らかかったです。



# チゴダラ

( タラ目 チゴダラ科 )



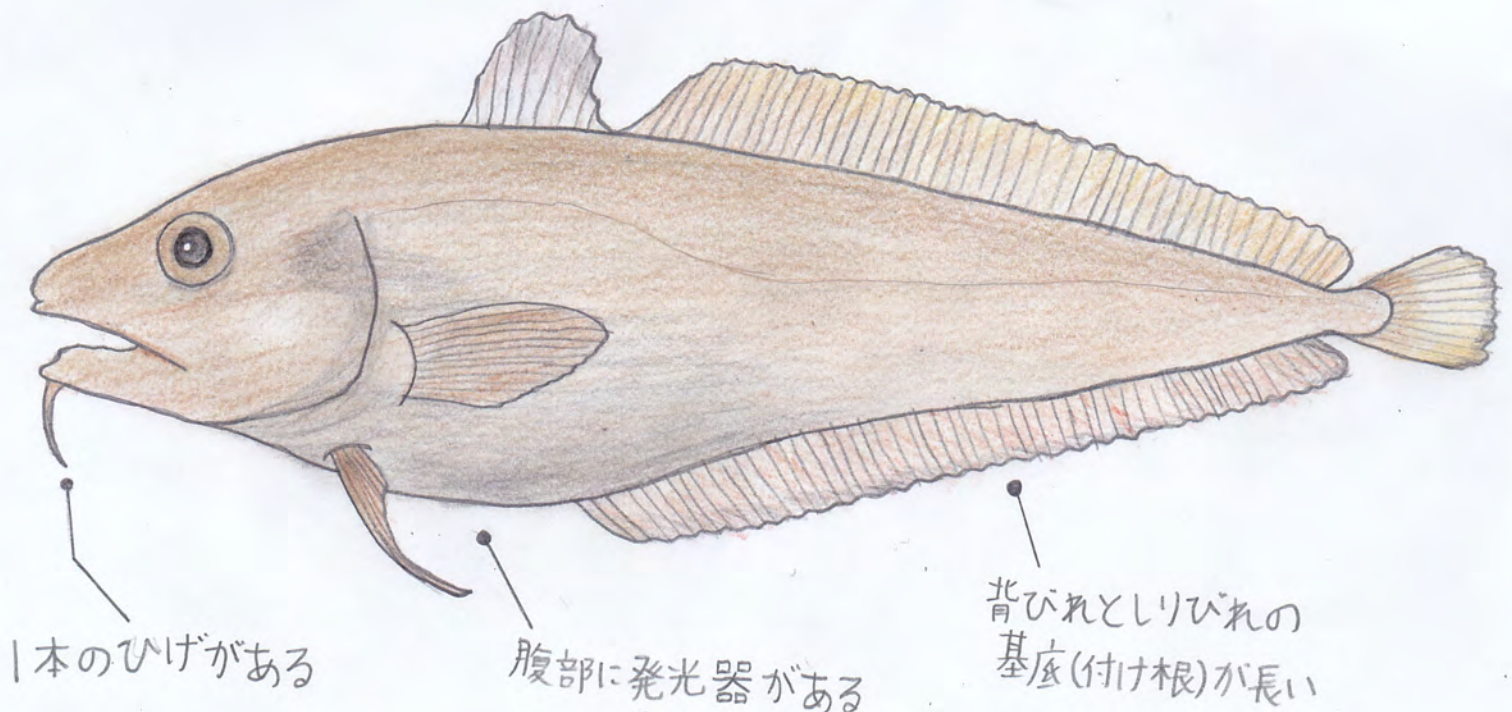
チゴダラは、近い仲間では別種のエゾイソアイナメと最近同種とされました。

下あごの先端に1本のひげがあります。また、腹部に発光器が1つあるのも特徴的です。

沿岸から水深1000mの海底に生息しており、「どんこ」など様々な別名で呼ばれます。

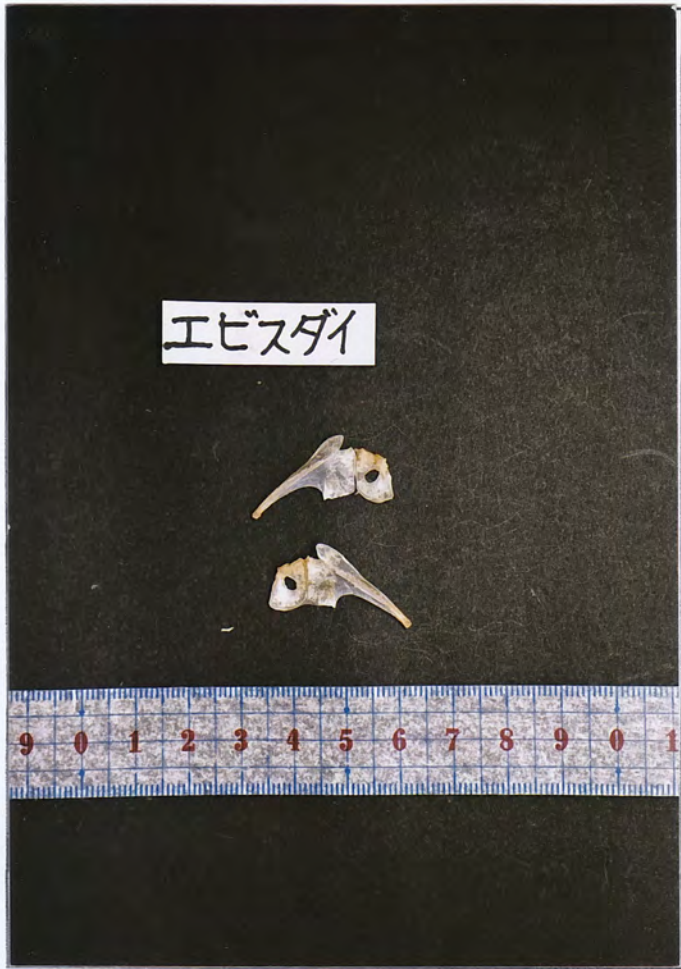
今回僕は「どんこ汁(肝が入ったみそ汁)」にしました。

出汁が出ていておいしかったです。



# エビスダイ

(キンメダイ目 イットウダイ科)

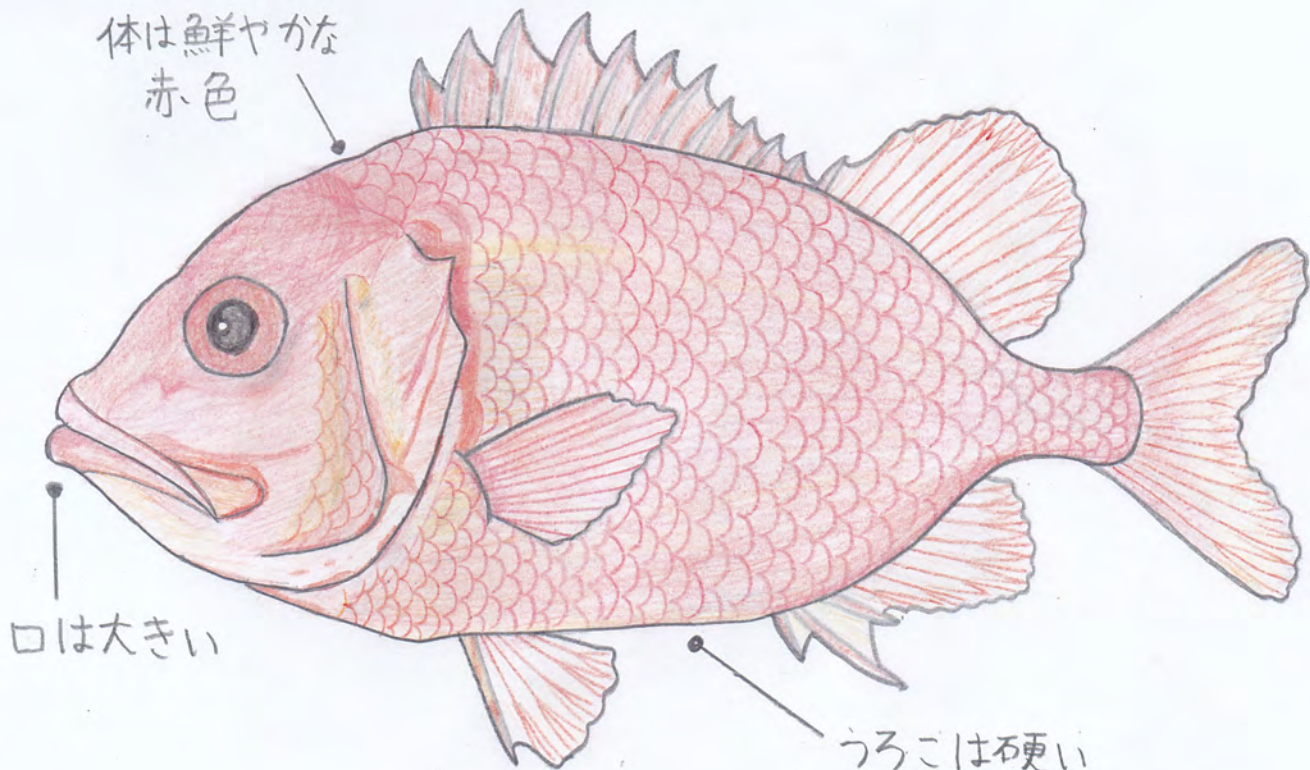


エビスダイの体は鮮やかな赤色で、硬いうろこに被われています。

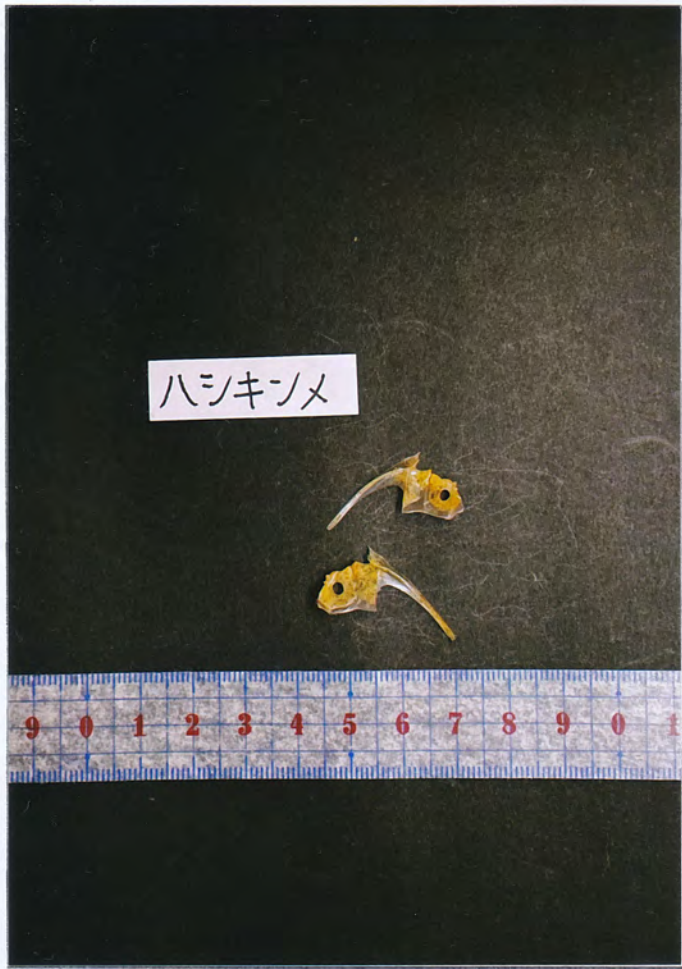
沿岸から沖合にかけての水深約90~700mに生息している深海魚で、全長は最大で35cmほどになる大型の魚です。

「ぐそくだい」や「よろいだい」と呼ばれる事もあります。

あまり水揚げされず、流通量も少ないですが、食用にもなるおいしい魚です。



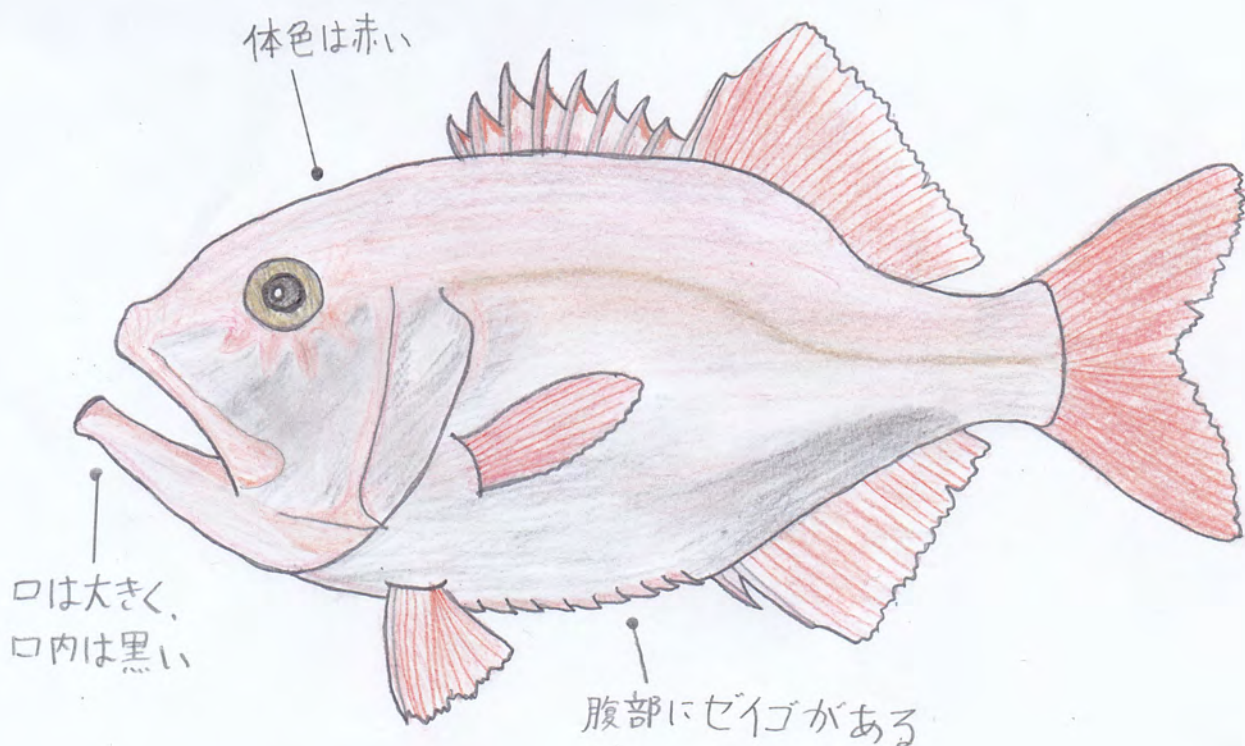
# ハシキンメ (キンメダイ目ヒウチダイ科)



ハシキンメは、名前に「キンメ」と付きますが、キンメダイとは違う科の魚です。

ヒウチダイ科の魚の中で最も大きくなる魚で、30cmほどまで成長します。

鱗は細かく、腹部にセイゴ(するとくとかった鱗)があります。口は大きく、口内は黒いです。今回ハシキンメは、塩焼きにしました。ひれや皮などもパリパリとしていておいしかったです。



# カガミダイ

(マトウダイ目 マトウダイ科)



カガミダイはマトウダイと同じ仲間の魚ですが、体色が銀色で鏡の様なのでこの名が付けました。

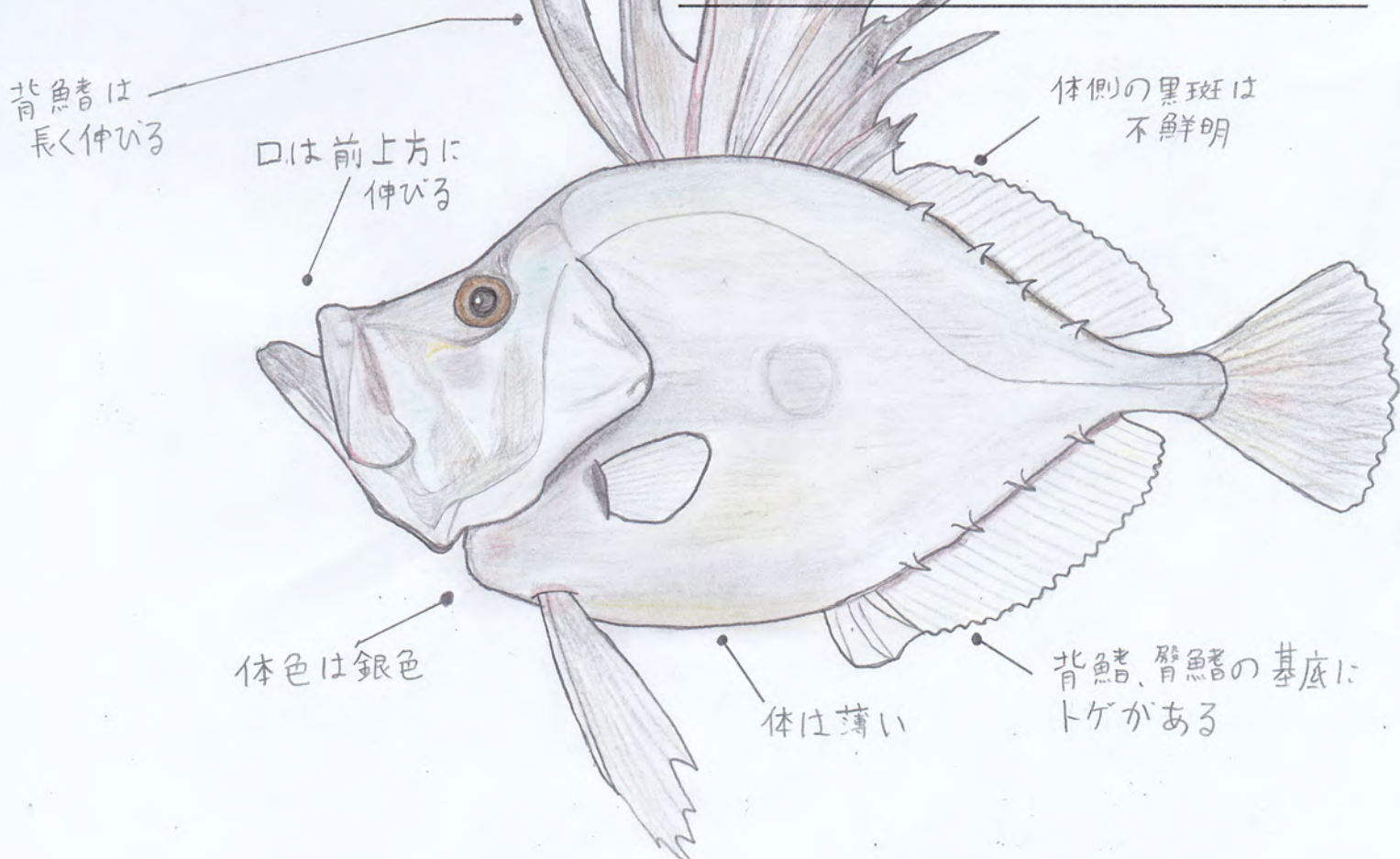
体側の黒斑は不鮮明です。無いこともあります。

前上方に伸びる口を使って魚やエビ、イカなどを食べます。「マトウダイより味は劣る」と

言われることがありますが

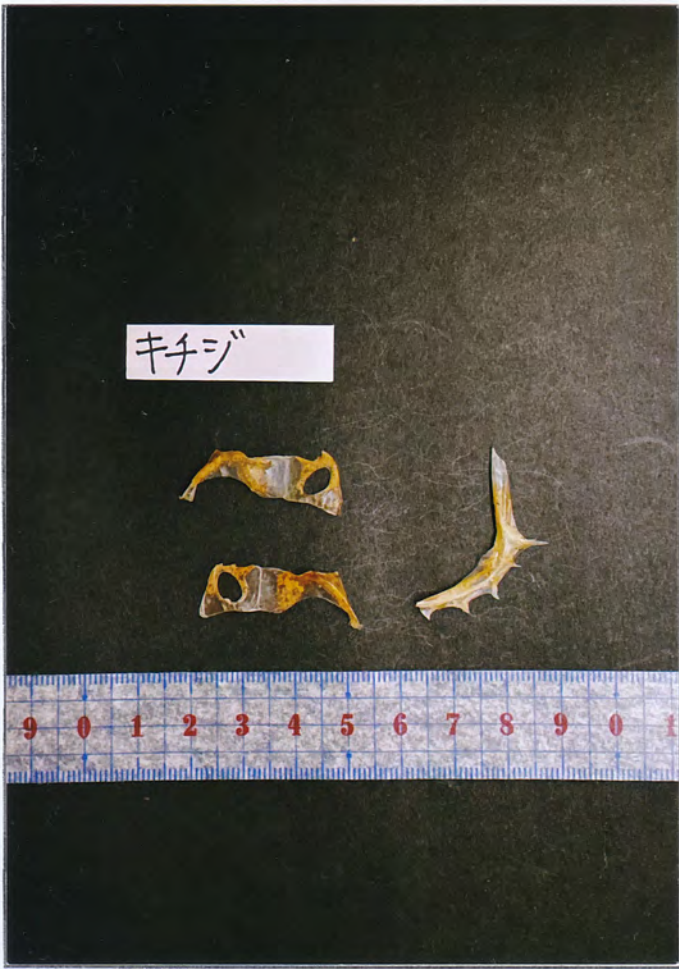
今回塩焼きにして

食べたらいいかったです。



# キチジ

(スズキ目 キチジ科)



キチジは、体が美しい赤色で、背びれに黒斑があるのが特徴です。

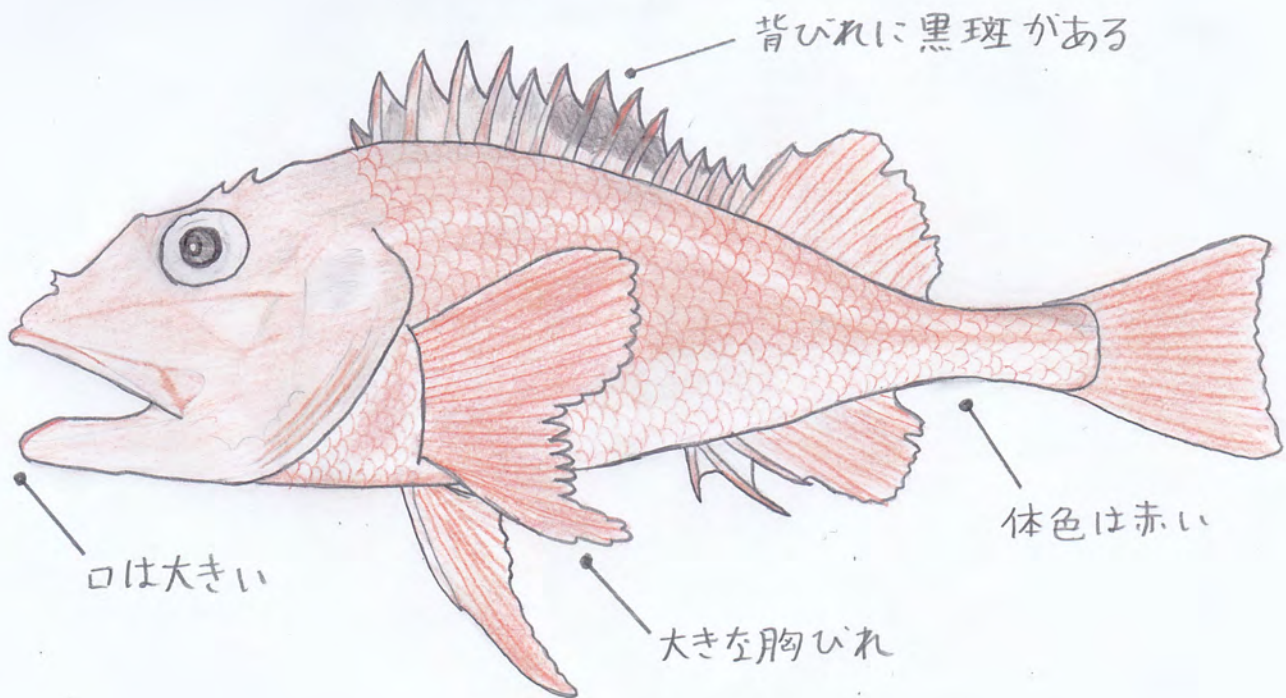
「キンキ」などと呼ばれることが多いですが、

正式名称は「キチジ」です。

口は大きく、魚類やエビ類など様々な生き物を食べます。

美味しい魚として有名で、高い値段で取り引きされます。

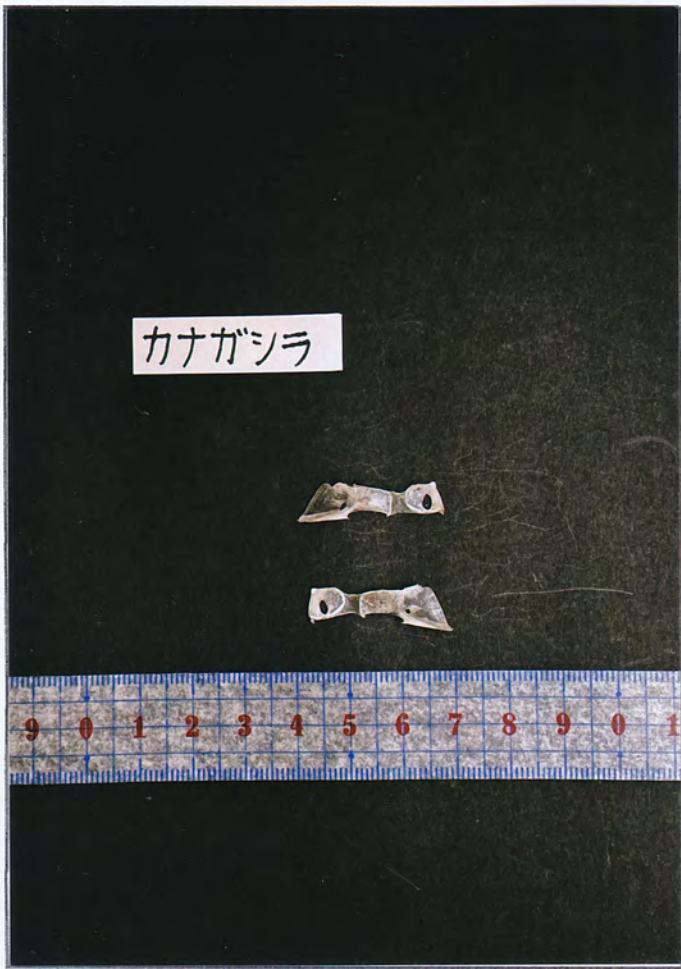
今回僕は煮つけにしました。身は柔らかく、脂が乗っているととても美味しかったです。





# カナガシラ

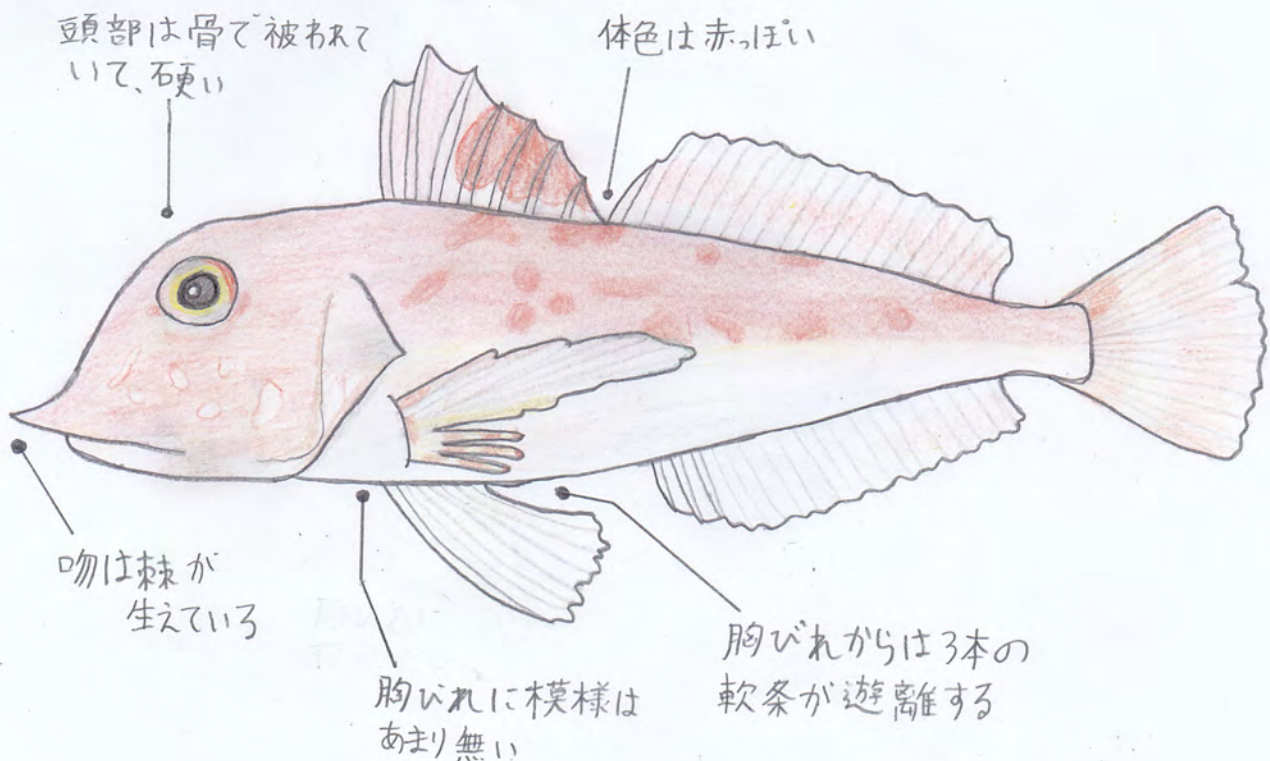
(スズキ目 ホウボウ科)



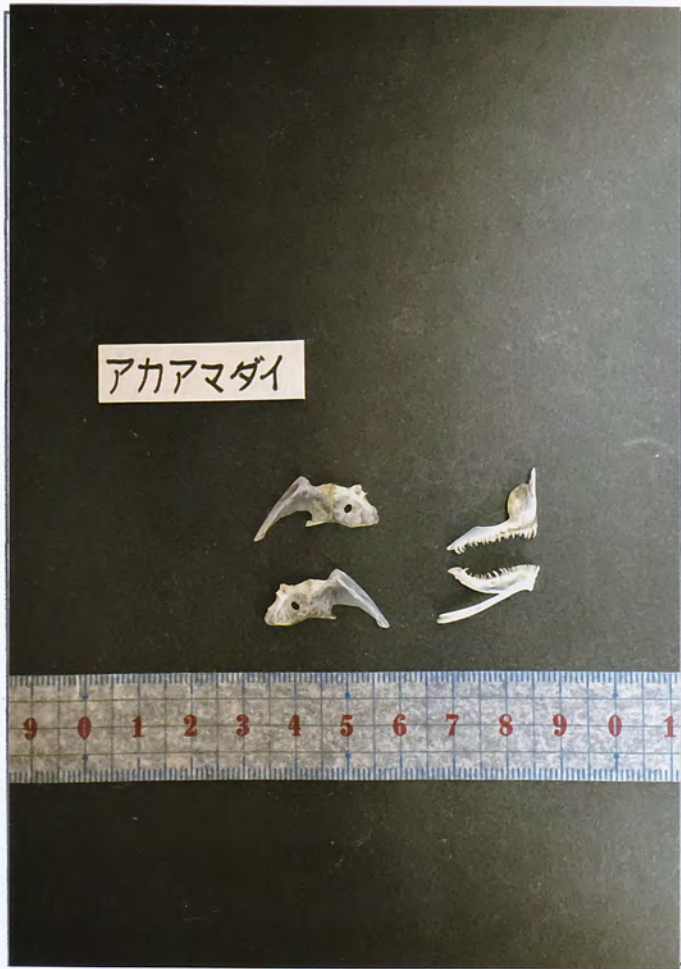
カナガシラは頭が骨で被われていてとても硬いのでこの名が付けました。漢字では「金頭」と書きます。

吻に生えている棘の形や、胸びれの内側にあまり模様が無いことなどで他種と見分けることができます。

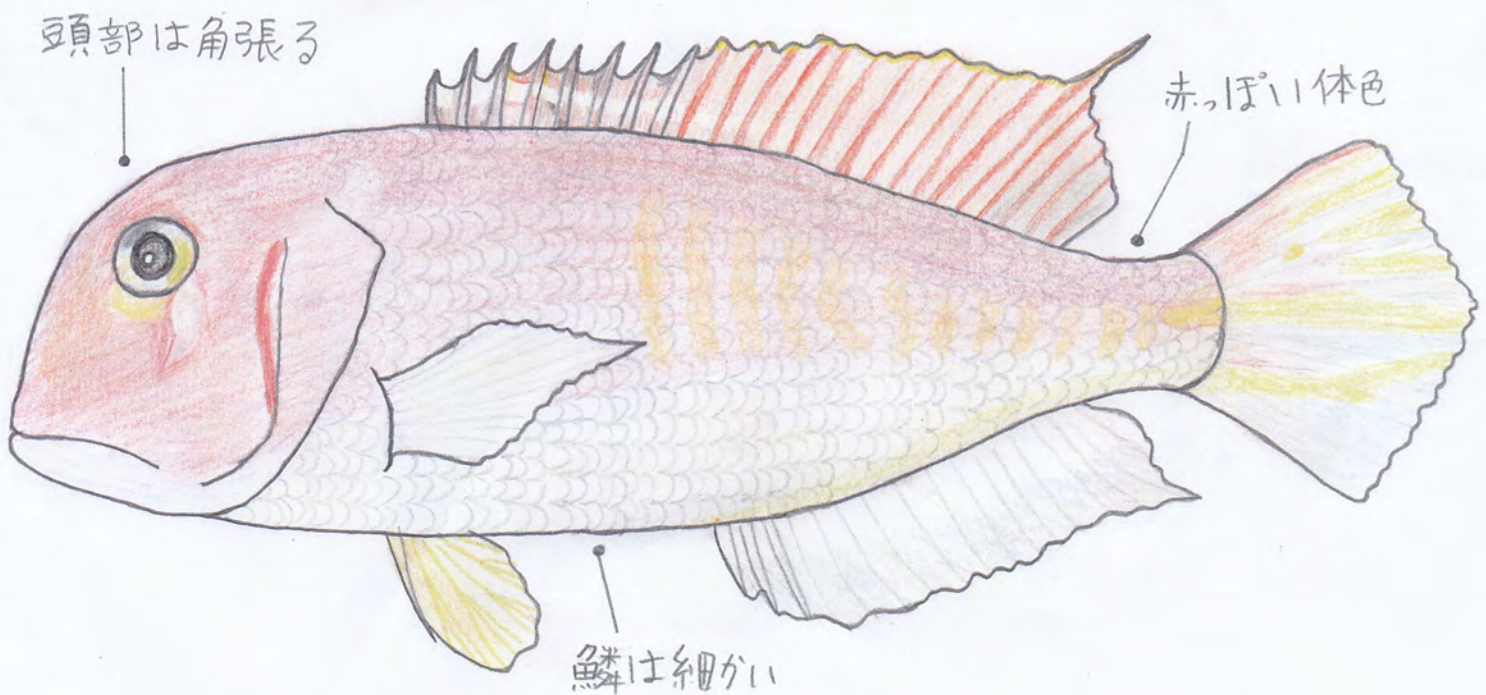
カナガシラなどホウボウ科の魚は胸びれから遊離した3本の軟条を動かして海底を歩いたり、海底に潜むエビなどを探することができます。



アカアマダイ  
(スズキ目 アマダイ科)

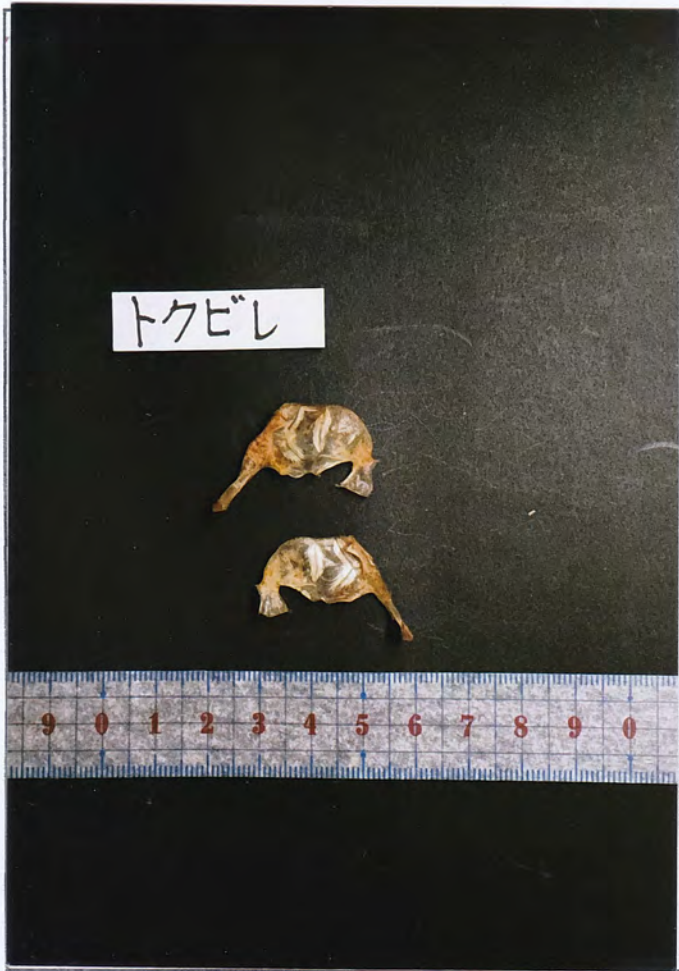


アカアマダイなどアマダイ科の魚は、体が薄く、頭部が角張っているのが特徴です。アマダイの中でも赤っぽい体色をしているため、この名が付けました。目の後ろに三角形の白色斑があることで、他種と見分けられます。今回僕は、鱗を残して揚げる「松笠揚げ」という調理法で食べました。鱗が松笠(松ぼっくり)の様に立ち上がるため、サクサクしておいしかったです。

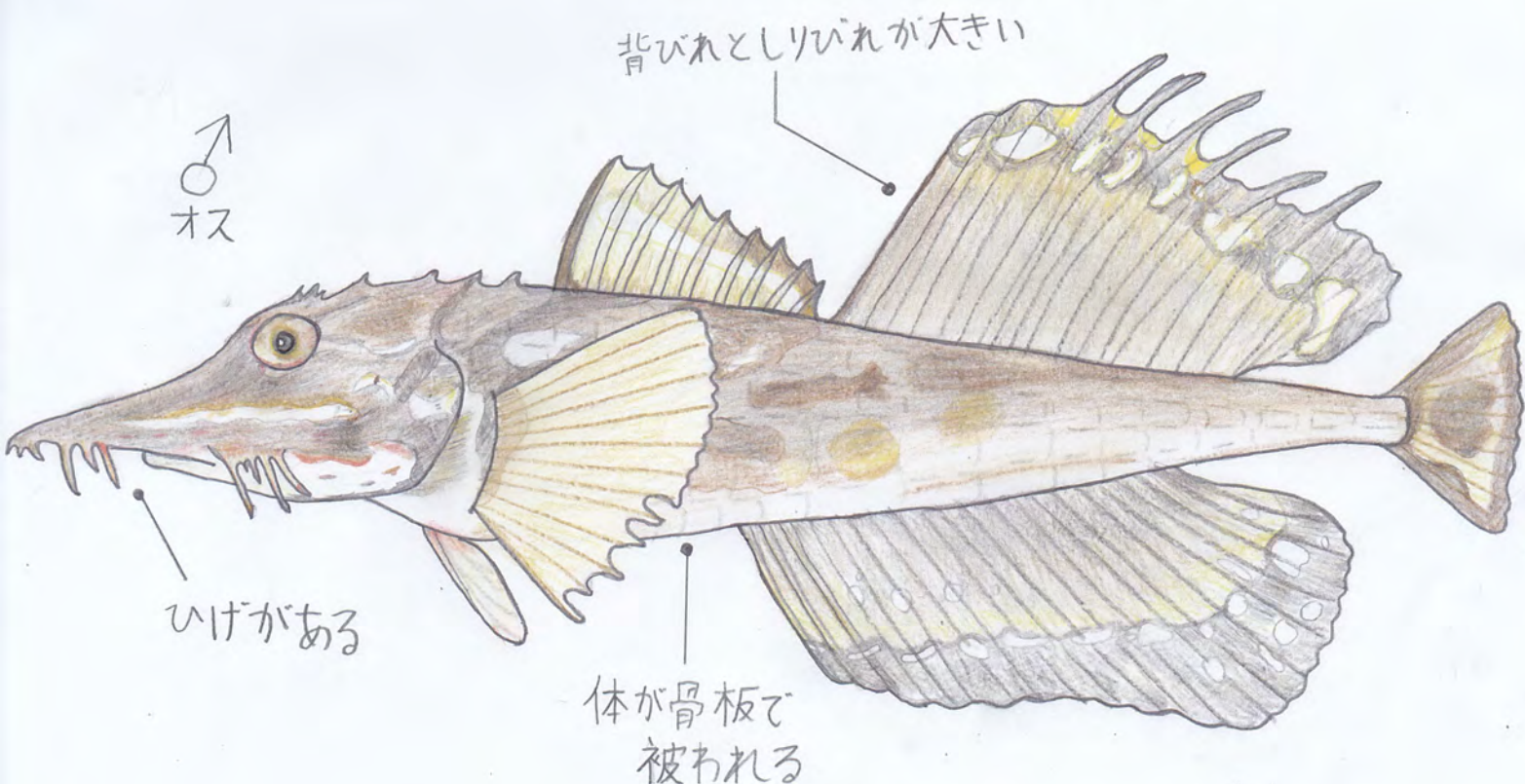


# トクビレ

(スズキ目トクビレ科)

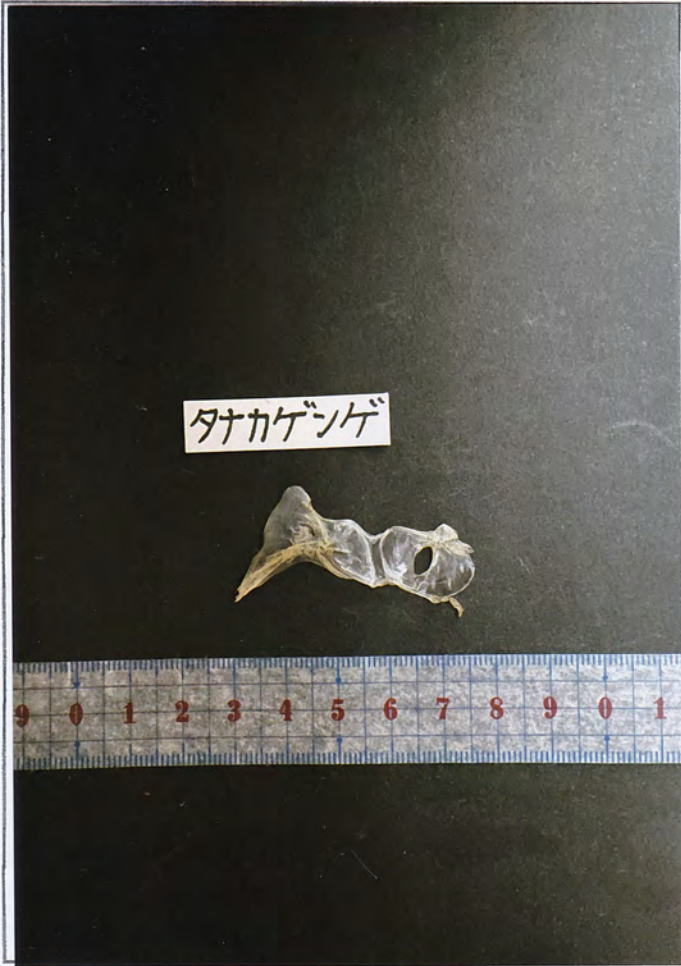


トクビレは、オスが特別に大きな背びれとしりびれを持っていることからこの名が付けました。メスの背びれとしりびれはあまり大きくありません。体はうろこが変化して出来た骨板で被われていて、体の断面が八角形のため「ハッカク」とも呼ばれています。今回は身の他にも皮や骨、ひれを揚げて食べました。サクサクしていて、とてもおいしかったです。



# タナカゲツケ

(スズキ目 ゲツケ科)



タナカゲツケは、最大で1mにもなるゲツケ科の中でも最大級の魚です。

体は暗褐色で、模様は成長によって変化します。

大きな口と鋭い歯をもち、魚やエビ、タコなど様々な生物を食べるため「深海のナマズ」とも呼ばれています。

鳥取県などでは「ばばちゃん」と呼ばれています。

鍋にして食べたら身は軟らかく、出汁が出ていておいしかったです。

