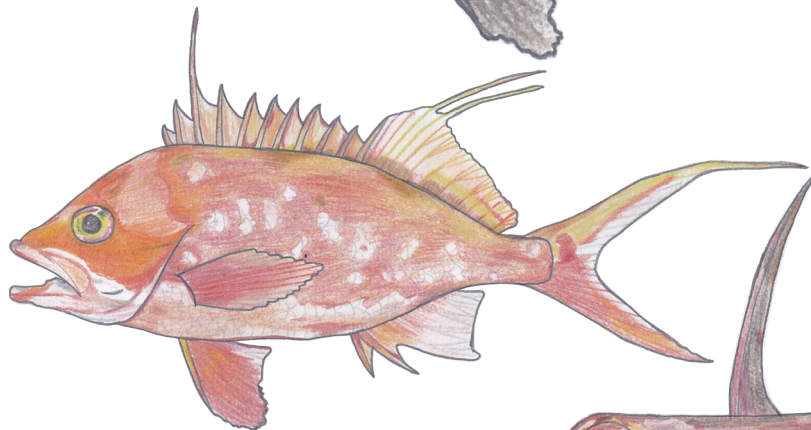
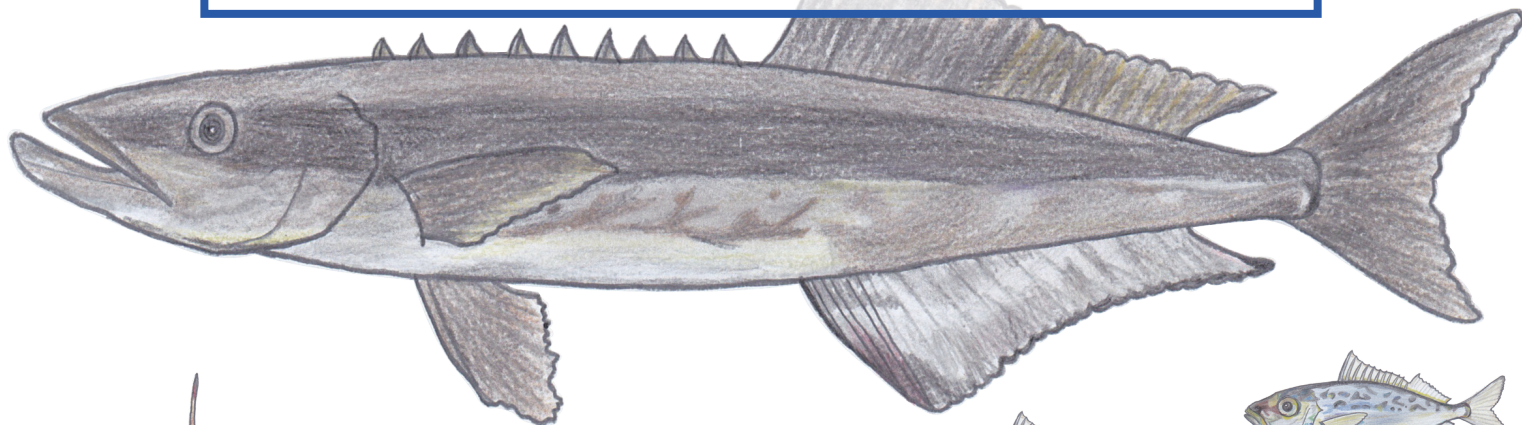


鯛の鯛図鑑

第九卷

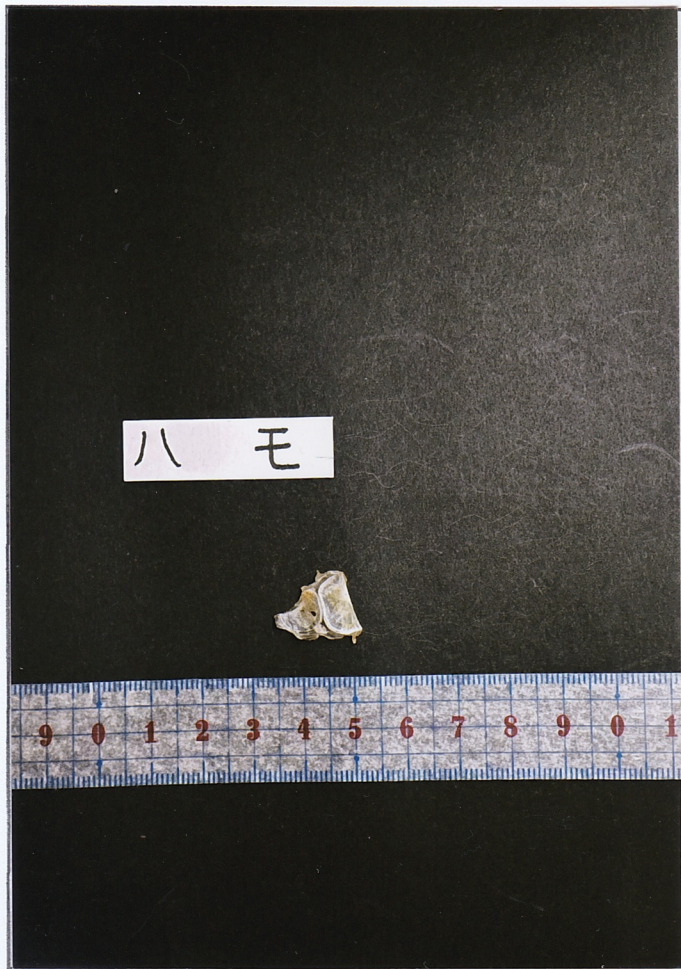


佐々木 蒼大



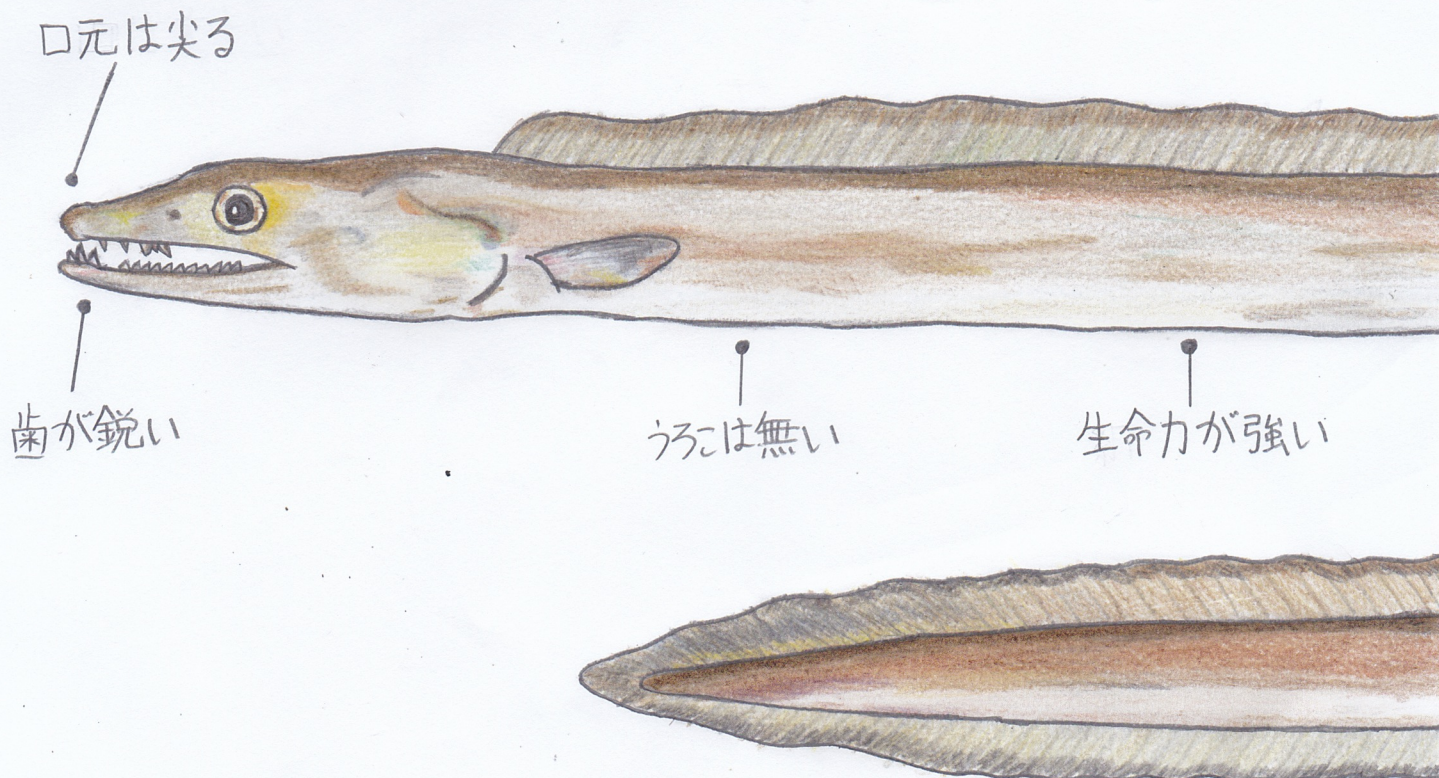
ハモ

(ウナギ目ハモ科)



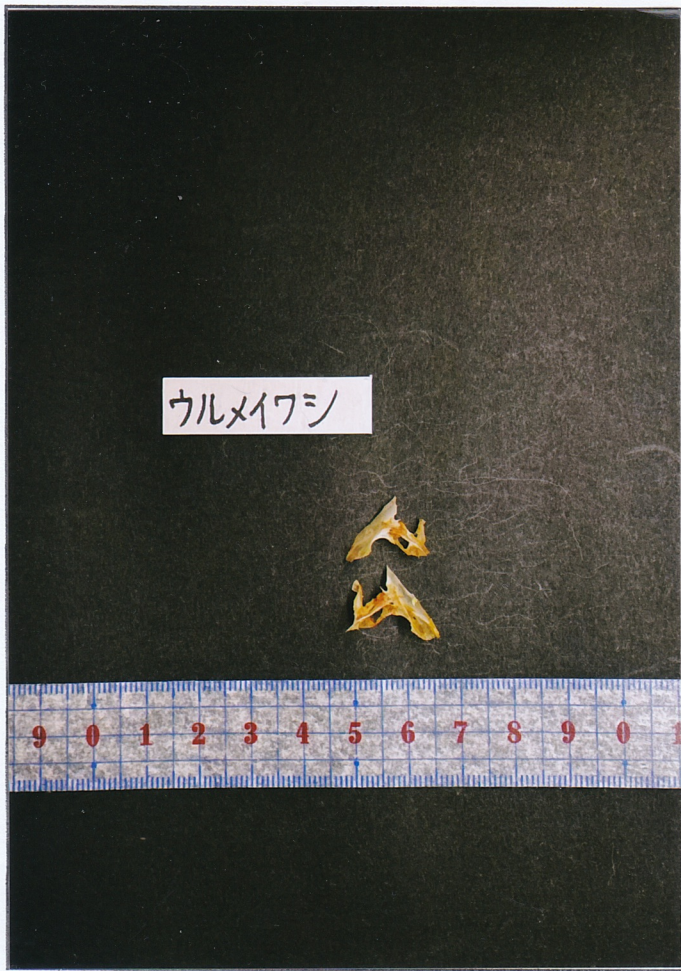
ハモは口が大きく、歯がとても鋭いです。その上 寧ろ猛で嘸みついてくることから、「はむ(食む)」からその名が付けました。漢字では「鰻」と書きます。

ハモの筋肉には細かい骨がたくさんあり、そのままでは食べづらいです。そのため捌く時は、専用の包丁を使い小骨を切る「骨切り」という工程があります。夏が旬で、関西地方を中心に「落とし(湯引き)」や「鰻寿司」などで食されています。



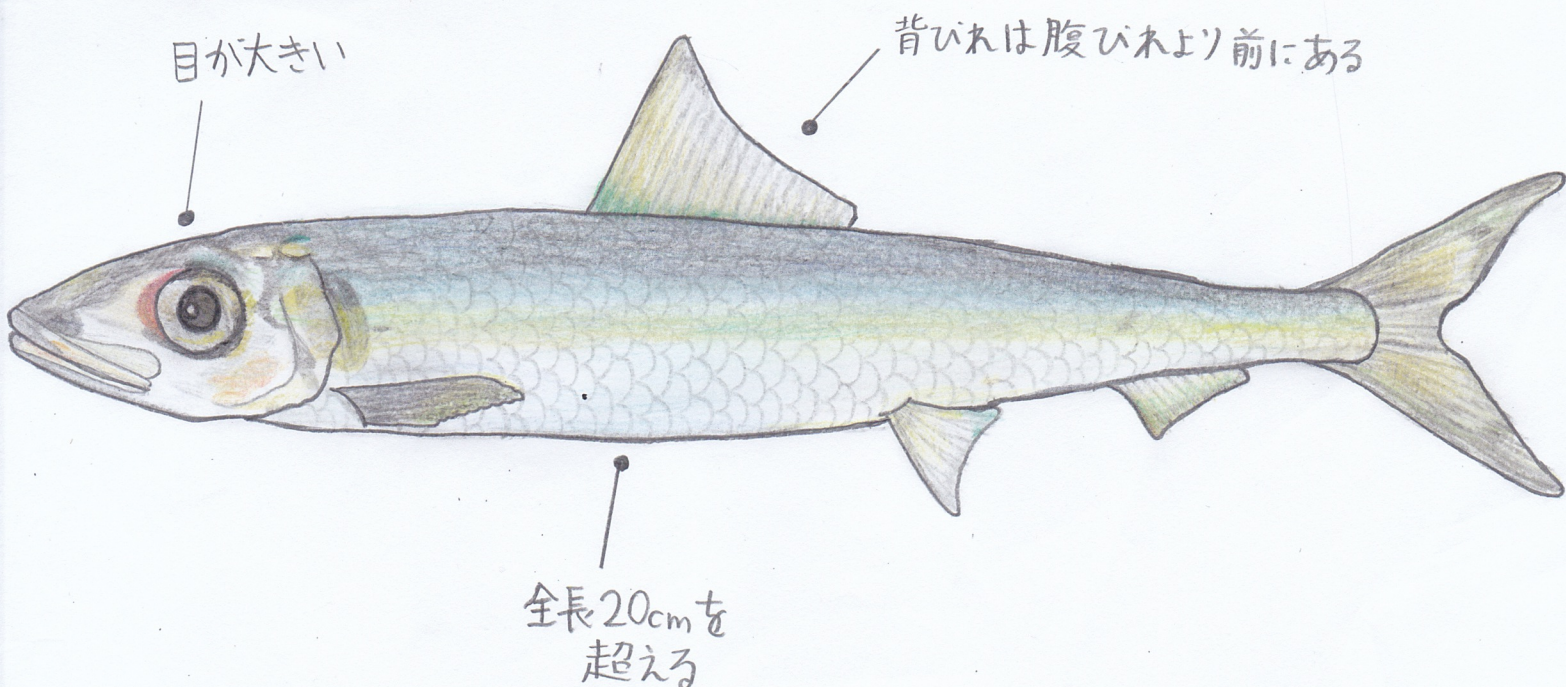
ウルメイワシ

(ニシン目ニシン科)



ウルメイワシは、目が大きく、
厚い脂^{アブラ}瞼^{まぶた}(まぶたのようなもの)が
あるのが潤んでいるように
見えるため、この名が付けました。
イワシの仲間の中でも
特に大きく成長する種類で、
今回僕が手に入れた3匹も
全て全長20cmを超えている
大型でした。

冬が旬で、ウルメイワシの
丸干しはイワシ類の中でも
最も高価だそうです。
僕は、塩焼きで食べました。



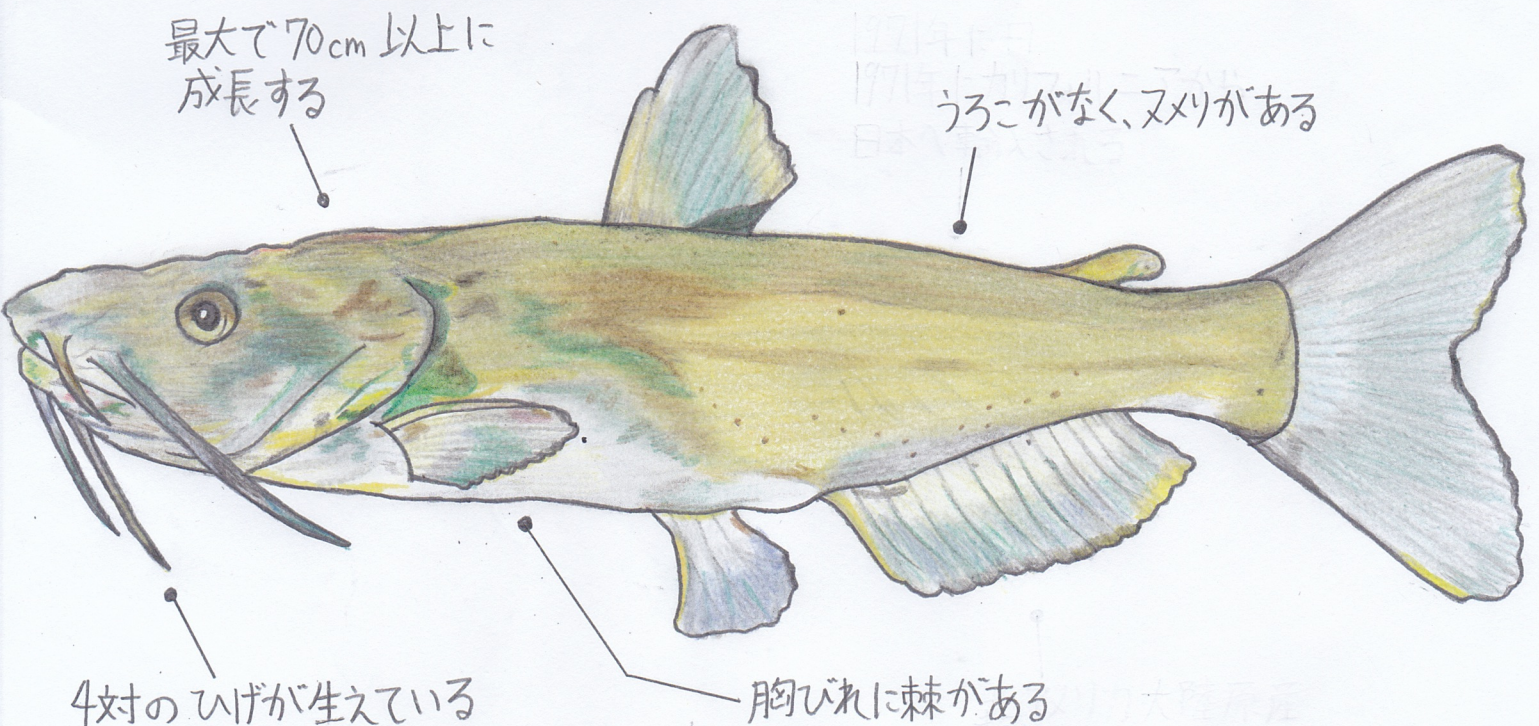
チャネルキャットフィッシュ (ナマズ目イctalurus科)



チャネルキャットフィッシュは「アメリカナマズ」とも呼ばれている、北アメリカ大陸原産の外来種です。

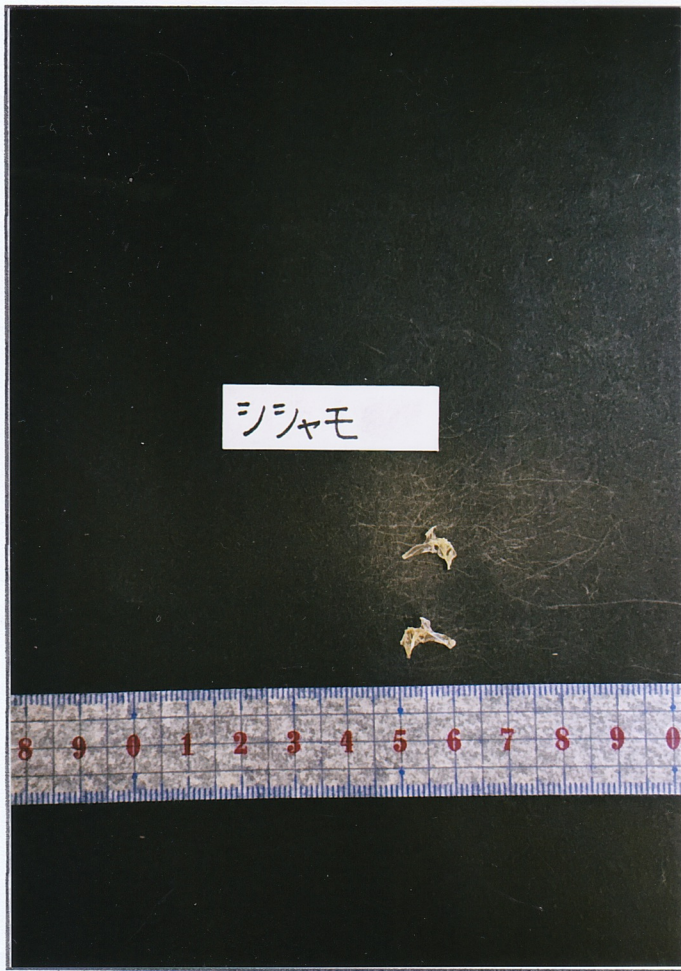
食用のために日本へ輸入され、現在霞ヶ浦や利根川水系などで大発生しています。主に魚などの水棲生物を食べていて、在来種のワカサギや水生昆虫への食害が問題となっています。

磯辺揚げを食べましたが、クセのない白身でタルタルソースとの相性も良かったです。



シシャモ

(サケ目 キウリウオ科)



北海道のアイヌには「柳の葉がシシャモになった」という伝説があります。シシャモという名前もアイヌ語で「柳の葉の魚」という意味の「シュ・ハモ」あるいは「スス・ハモ」が由来になっています。漢字では「柳葉魚」と書きます。

カラフトシシャモと違って日本のみに生息しています。

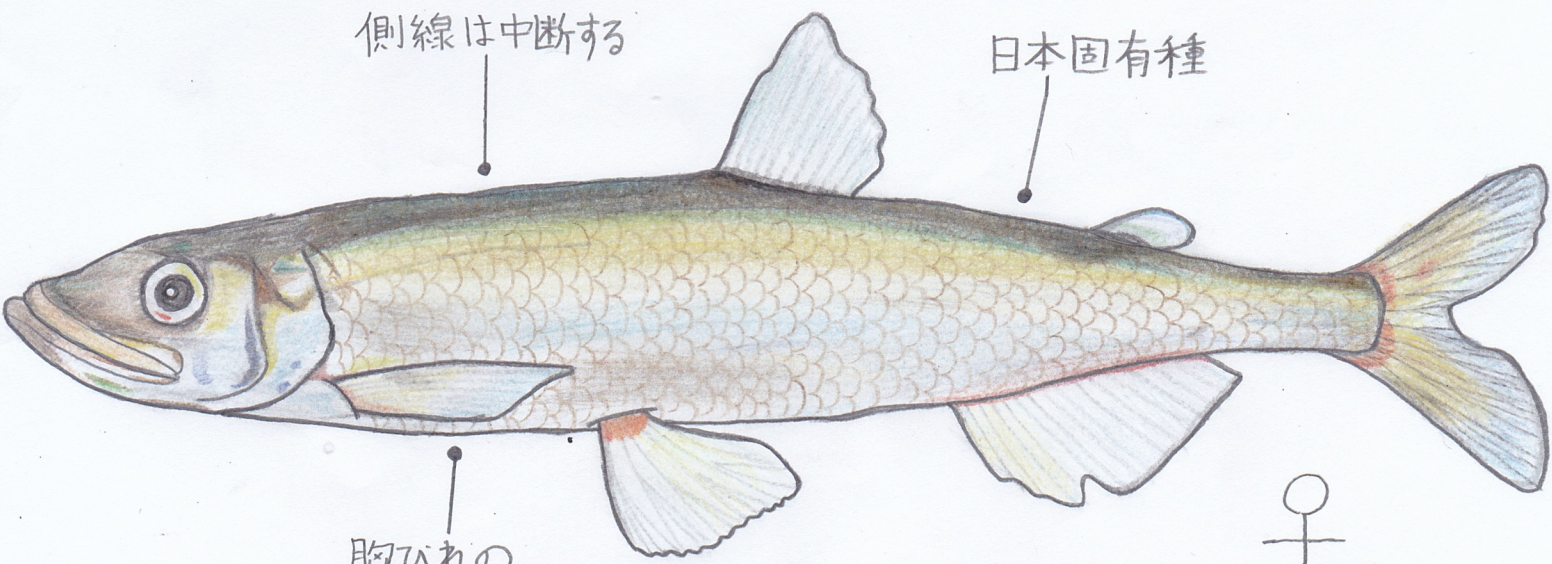
「本シシャモ」とも呼ばれます。昔は干物が主流でしたが、最近は鮮魚も流通するようになりました。

側線は中断する

日本固有種

胸びれの軟条は10~12本

メス



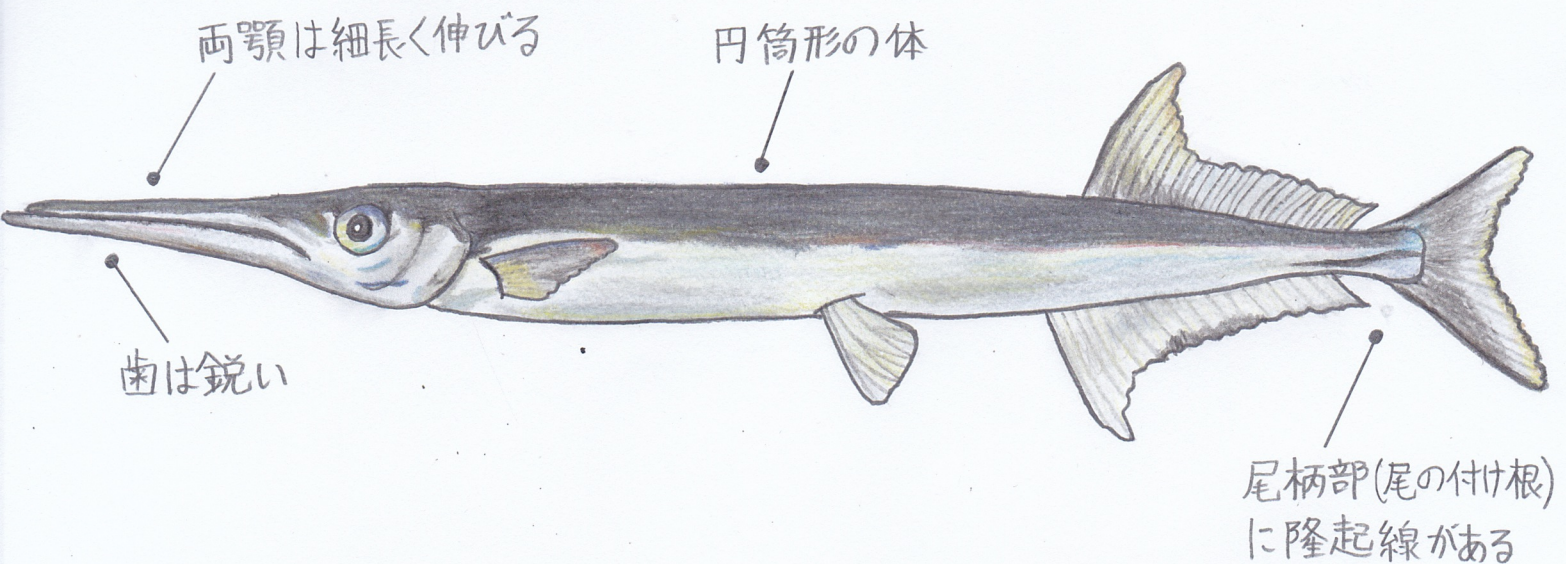
テンジクダツ (ダツ目ダツ科)



テンジクダツは、同じ科に含まれるオキザヨリ(ワ巻掲載)とは背びれの軟条(すじ)の数が比較的多いことなどで見分けることができます。

また、個体によっては下顎の先端に突起があります。細長く伸びた両顎には鋭くとがった歯が生えていて、主に魚を捕食します。

ダツの仲間の中でも味がよい種類で、今回食べた刺身もとてもおいしかったです。



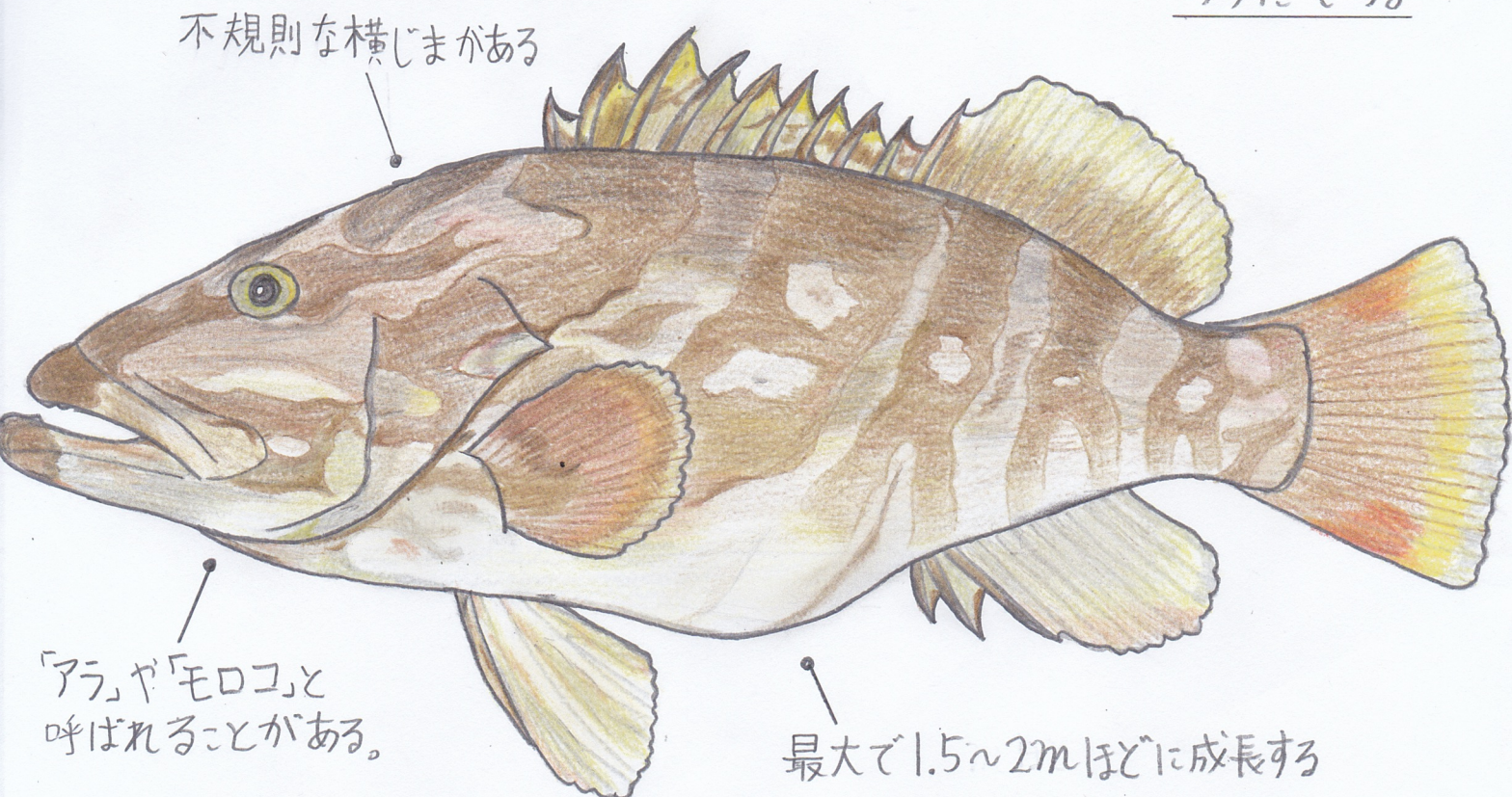
クエ

(スズキ目ハタ科)



クエの体には、不規則な横じま模様があり、成長とともに不明瞭になっていきます。模様が変わる様子が九つの絵のように見えるため、「九絵(クエ)」と名付けられました。最大で1mを超える大形のハタで、主に岩礁帯に生息しています。

とてもおいしいことから高い値段で取り引きされます。刺身とカマの煮つけを食べましたが、どちらもとてもおいしかったです。



コバンザメ

(スズキ目 コバンザメ科)

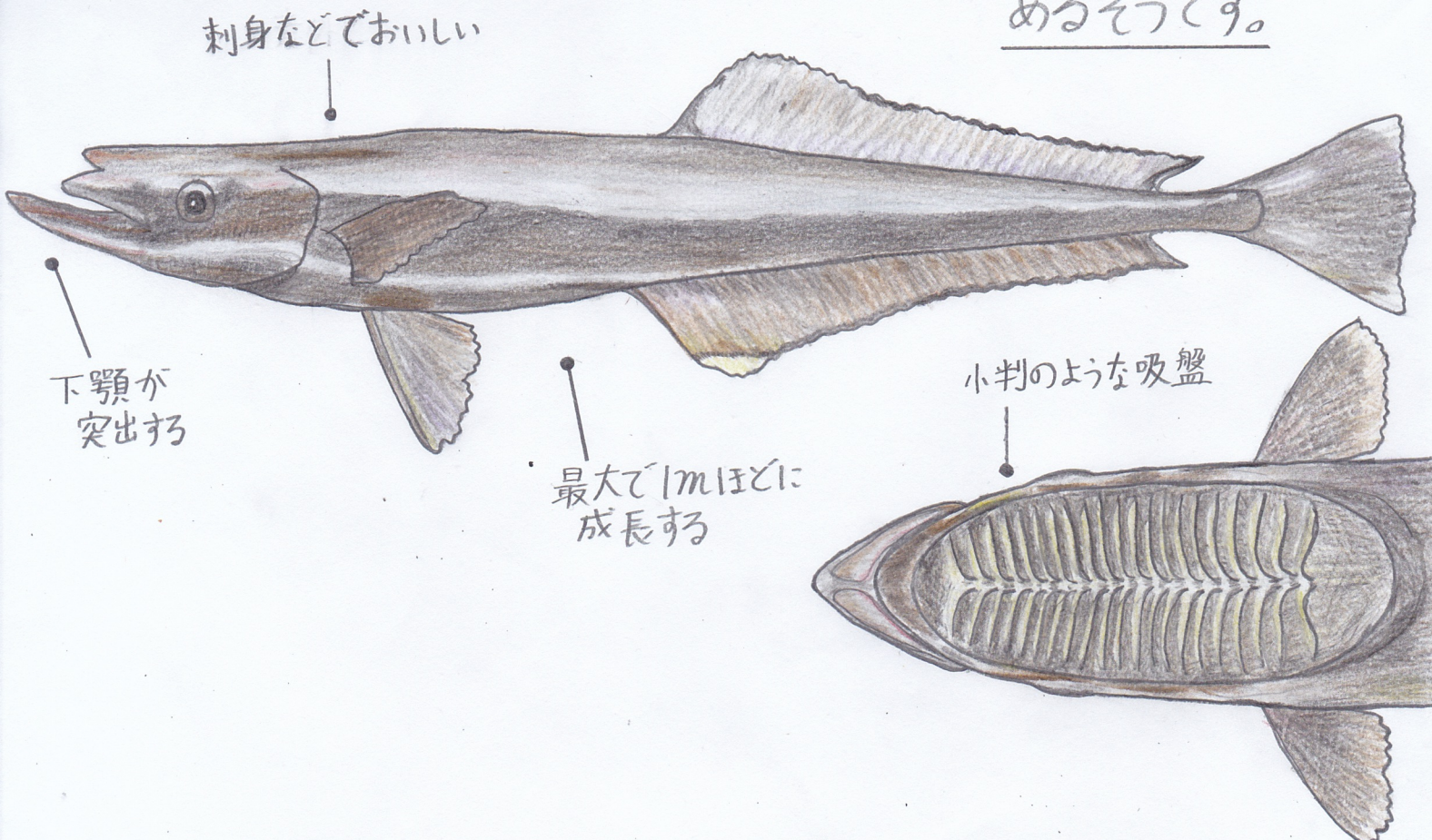


コバンザメは、頭に背びれが変化して出来た吸盤を持っていて、これがまるで小判のような形をしているため、この名が付けました。「サメ」と名前にはありますが、サメ類とは分類が全く異なります。

吸盤を使ってサメなど大形の水産生物に吸い付き、その餌のおこぼれなどを食べます。

成長すると自分で泳いで魚類などを捕食することもあります。

また、マグロやサメなどの胃の中からコバンザメが見つかることもあるそうです。



マルアジ

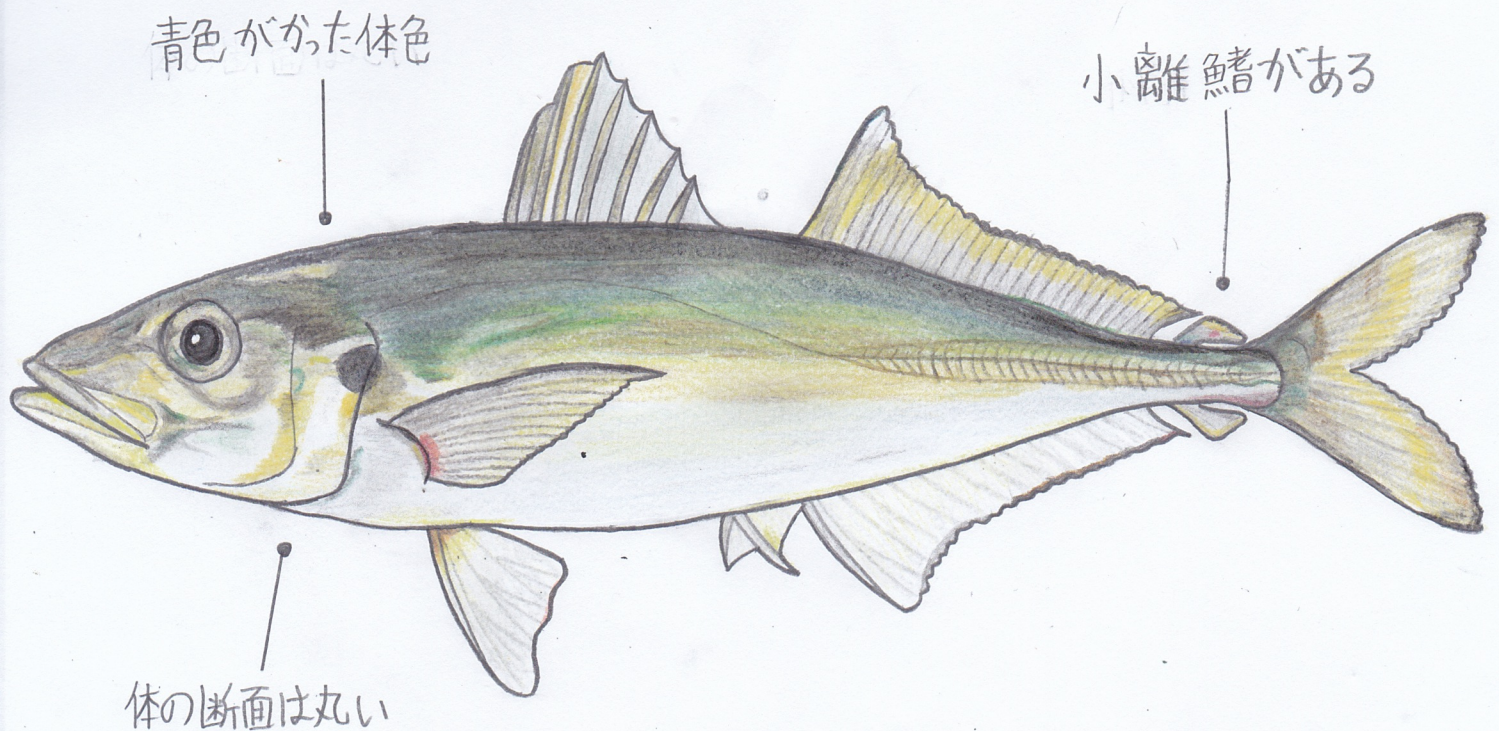
(スズキ目 アジ科)



マルアジは、マアジ(1巻掲載)と見た目が似ていますが、体の断面がより丸いことからこの名が付きました。他に小離鰭(ムロアジの仲間だけにある)があることなどで見分けることができます。青色がかった体色から「アオアジ」とも呼ばれます。

マアジは夏が旬ですが、マルアジは冬が旬の魚です。

マルアジのマルアジは、マアジより鳥口骨の出っ張りが小さかったです。



マツダイ

(スズキ目 マツダイ科)

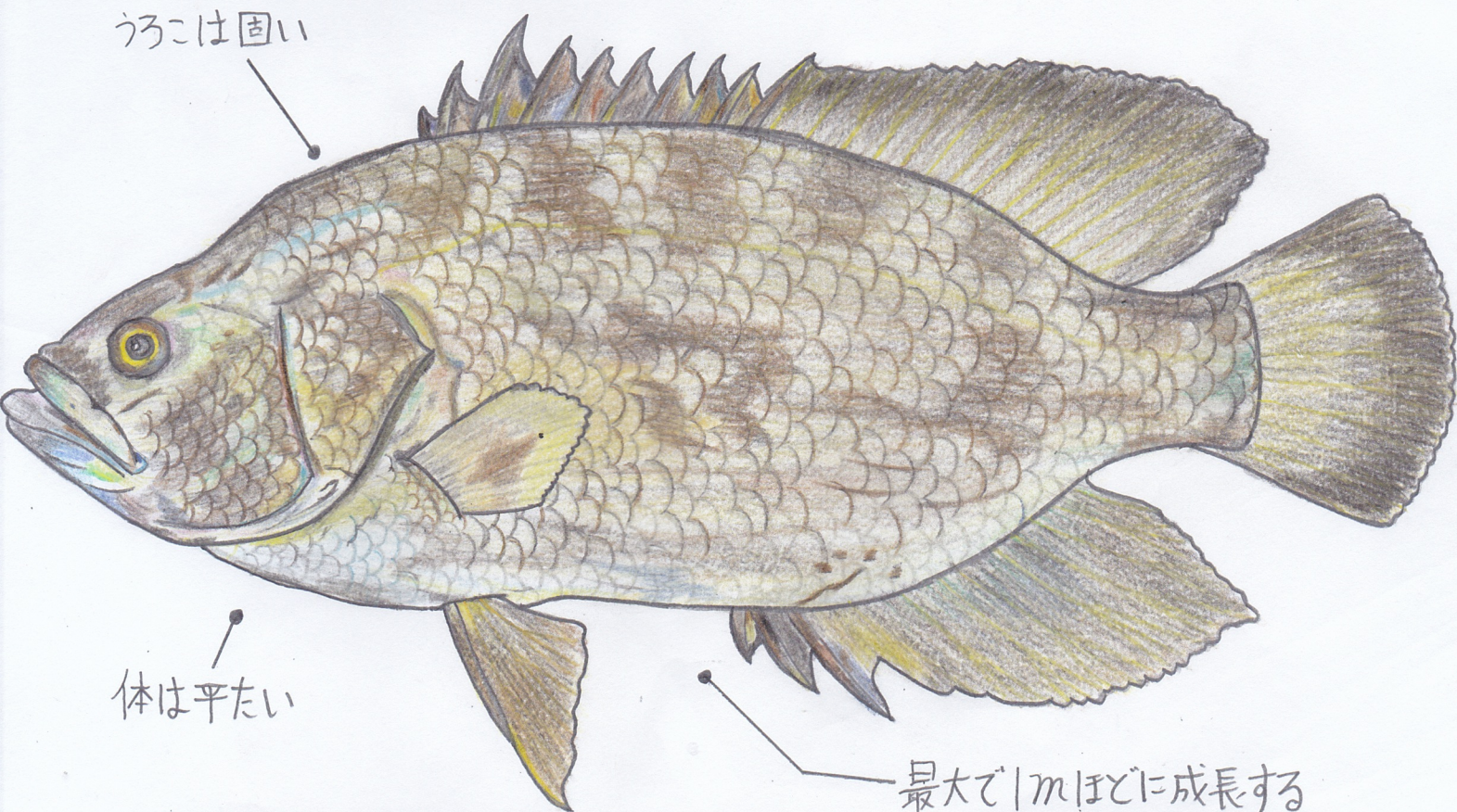


マツダイは、体表が松ぼっくり
や松の木肌の様に見えるため
この名が付きました。

背びれとしりびれの後部が
丸く、尾びれが3つあるように
見えるため、英名は「Triple tail
(3つの尾)」です。

幼魚は枯れ葉にそっくりな
見た目をしており、横向きで
漂って外敵から身を守ったり、
近付いた小魚などを捕食します。

マツダイの身は綺麗な白身で、
刺身がおいしかったです。



キビレカワハギ

(フグ目 カワハギ科)



キビレカワハギは、ウマヅラハギとよく似ていますが、各ひれが黄色っぽいことや第一背びれの棘が目の中心の直上またはやや前にあることで見分けることができます。(ウマヅラハギの各ひれは青色)。市場ではウマヅラハギと区別されずに売られることが多いです。

刺身と肝醤油で食べましたが、カワハギとそこまで味が違わずとてもおいしかったです。

