

おさかな瓦版 No.26 オニオコゼ

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産総合研究センター 公開日: 2024-03-01 キーワード: 作成者: 水産総合研究センター メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2000262

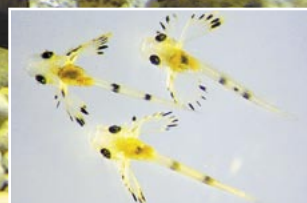
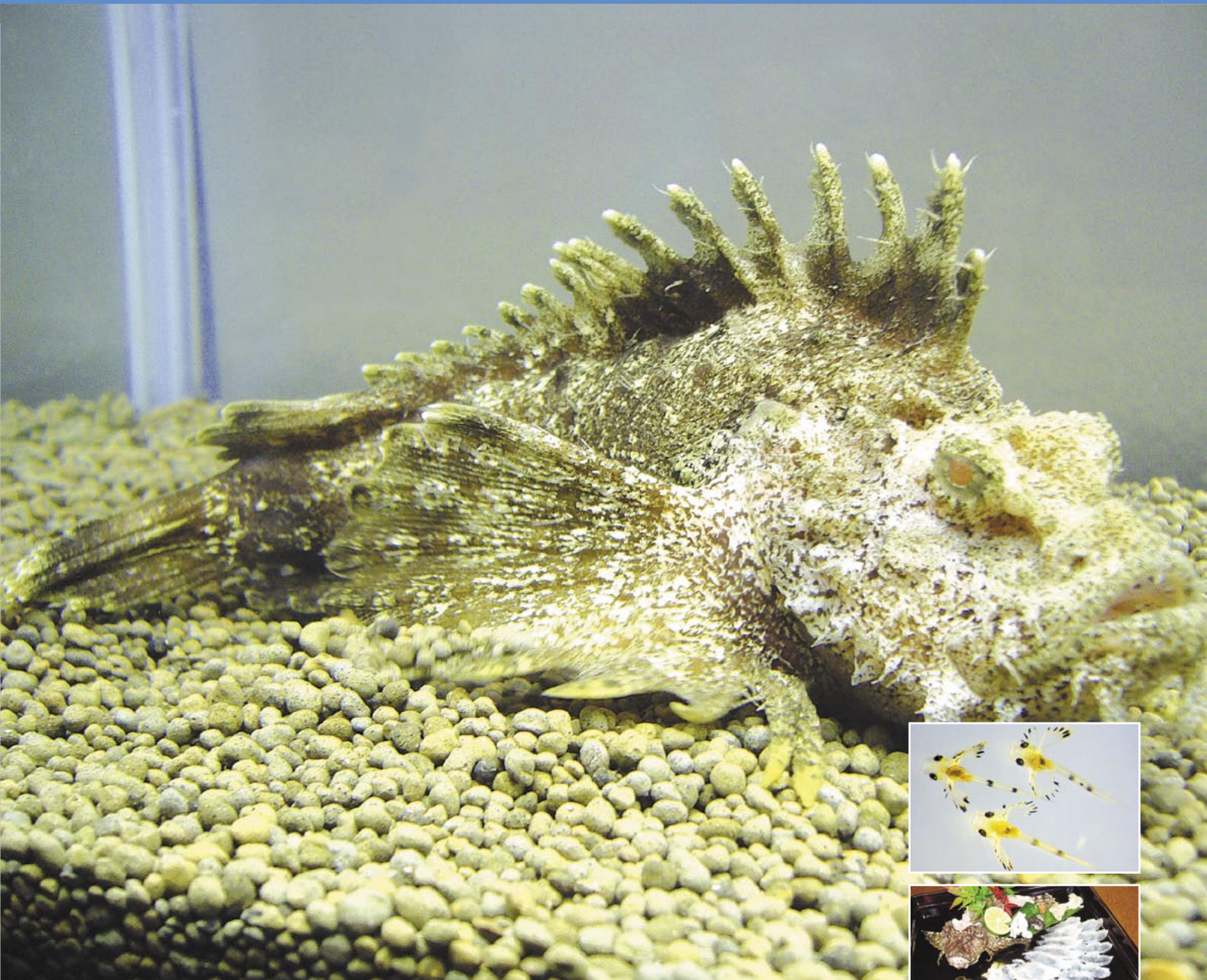


独立行政法人
水産総合研究センター

NEWS LETTER

おさかな瓦版

No.26
2008.12



シリーズ：瀬戸内海のさかなたち 第6回「オニオコゼ」

書籍で知る日本の水産

『常民文化研究』-埋もれていく生活の歴史を遺すために

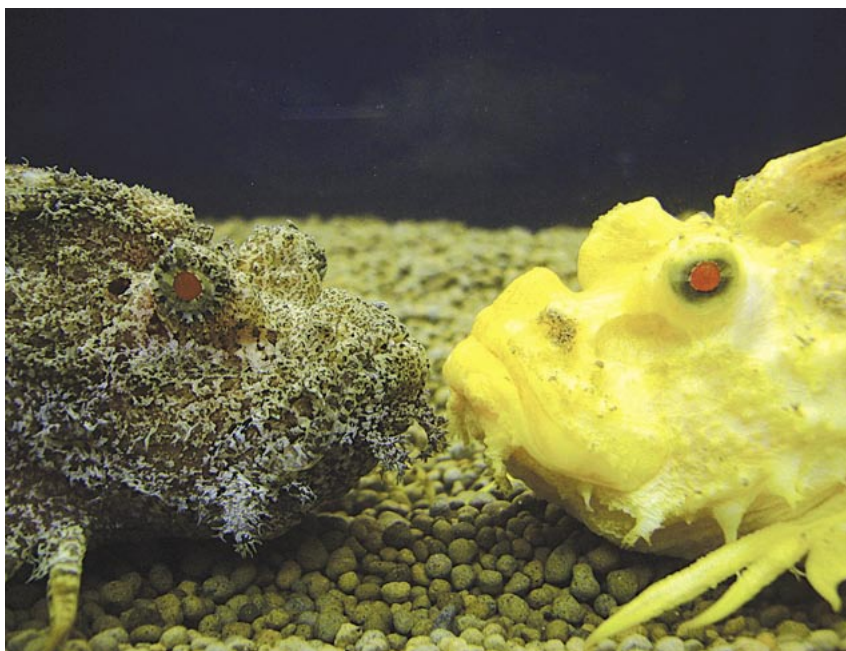
世界で初めてウナギの親魚を捕獲！

日本列島から南へ2,500km離れたマリアナ諸島西方で

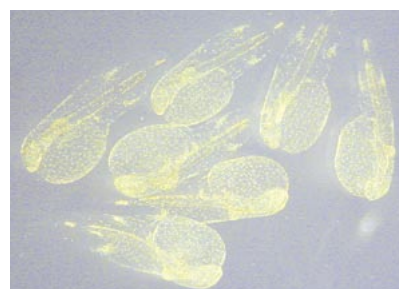
あんじいの
「おさかなクイズ」



オニオコゼ



通常のオニオコゼ (左) と、黄色のオニオコゼ (右)



ふ化直後の仔魚



ふ化後10日目の仔魚

オニオコゼは、瀬戸内海をはじめ、本州中部以南の砂泥底に棲むカサゴ目オニオコゼ科の魚類で、大きいものは全長が30cmくらいになります。大半のオニオコゼの体色は黒褐色ですが、時折、鮮やかな橙色や赤色、黄色が混ざったカラフルな個体も見られます。この魚は、巧みな技でその身を砂の中に潜め、餌となる魚類やエビなどが近づくと大きな口で瞬時に捕らえます。

オニオコゼという名前の由来は、鬼のような険しい形相からきており、背鰭のトゲには刺されると強烈な痛みを感じる毒腺を持つことから、英名は *Devil Stinger* (悪魔のトゲ) と名付けられています。一方、本種はその名前や容姿からは想像がつかないほど上品な味の白身魚であり、市場では「高級食材」として扱われています。定番の「唐揚げ」では頭や中骨、シッポまで余すところなく美味しく食

せるのが特徴です。また、丸々と太ったキモ (肝臓) は絶品であり、キモを溶いたワサビ醤油に刺身をくぐらせるのが「通 (ツウ)」の食べ方とされています。

オニオコゼは、たくさん獲れていた昔は「大衆魚」として扱われていたそうですが、近年は漁獲量が激減し、瀬戸内海ではキジハタに勝るとも劣らない貴重な魚として名を馳せるようになってきました。このため、現在は水産総合研究センターをはじめ、西日本の各府県で栽培漁業などによって資源を増やす取り組みが行われています。

オニオコゼは、卵からふ化し

たばかりの仔魚 (約3mm) を成魚と同じような体型になるサイズ (約11mm) まで育てるのが難しく、当初は大量に種苗生産することが困難でした。しかし、その後、技術開発が進展し、最近では複数の府県で10万尾以上の種苗が生産できるようになってきました。そして、一部の機関では生産したオニオコゼの放流試験も行われています。

私たちは、近い将来、各地で「オニオコゼ復活！」の声が聞こえてくることを夢見ながら、今日も技術開発に取り組んでいます。

(瀬戸内海区水産研究所 太田 健吾)



オニオコゼ刺身



オニオコゼ唐揚げ

(料理写真提供：愛媛県今治市「海宿 千年松」)

シリーズ第12回「書籍で知る日本の水産」

『常民文化研究』—埋もれていく生活の歴史を遺すために

(日本常民文化研究所編・発行 昭和28年-37年23冊(65-87号))



曾々木海岸の塩浜（『奥能登時国家文書』より）
廻船交易の交易品として、塩が作られていました。

学校で習う歴史の多くは大きな事件や特別なことをした人物を中心にした歴史です。しかし特別な事件や人物ではなくても、連綿と続く日常の生活からも歴史は紡ぎ出されています。日常の民間伝承や習俗、文化を伝えていく人々を民俗学では「常民」といいます。『常民文化研究』は、こうした常民の歴史や生活をいろいろなテーマで調査研究した成果でした。

例えば、『菅江真澄未刊文献集』は、江戸時代中期に三河（現愛知県）に生まれた菅江真澄の日記、地誌、随筆、図絵集などを調査して集めたものです。彼は長野、新潟、東北、北海道を旅して晩年は秋田で暮らし、その土地土地の生活のようすを記録した人でした。

5冊からなる『奥能登時国家文書』は、石川県能登地方の

古文書を活字におこした史料です。後年、ほかにも古文書があることがわかり、昭和59年頃から改めて調査がおこなわれました。その結果、膨大な史料群が発見され、古文書とともに建造物

や民俗、書籍などさまざまな調査も同時に実施されました。あぜち（隠居）の慣習や、百姓＝農民ではなく百姓にはさまざまな職業の人々がいたこと、能登の産業は農業だけではなく松前（北海道）と敦賀（福井）の間を結ぶ廻船（商船）を持っていて、大津・京都・大阪で商取引をおこない豊かな富を得

ていたことなどの発見があり、それまでの日本の歴史観に一石を投じました。

ところで、本書を編集刊行した日本常民文化研究所は、当館所蔵コレクション〈祭魚洞文庫〉の収集者・澁澤敬三が主催して、民具の収集や水産史研究などをおこなった「アチックミュージアム」が発展した研究所です。現在は神奈川大学の研究所として活発に活動しています。戦後水産庁が同研究所に委託して始めた漁業に関する古文書の収集・調査・保存事業は長い間中断していましたが、平成7年から調査・保存作業が再開され、現在も当センターの委託を受けて続けられています。

(文：鈴木 信子 写真：大野 あゆみ
中央水産研究所)



諏訪の宮代の神事
（『菅江真澄未刊文献集』より）



奥南部鹿踊の面
（『菅江真澄未刊文献集』より）

※「菅江真澄未刊文献集」の写真は『粉本稿』の図絵です。『粉本稿』の原本は秋田県大館市立中央図書館が所蔵しています。

Q



あんじいのおさかなクイズ

実在する魚はどれ？

1. オバサン

2. オジサン

3. オバアサン



TOPIC

世界で初めてウナギの親魚を捕獲！

日本列島から南へ2,500km離れたマリアナ諸島西方で

写真は、北緯13度、東経140度、熱帯の太平洋上で捕獲したウナギです。2008年6月と8月、水産総合研究センターと水産庁が行ったニホンウナギ産卵場生態調査航海で捕獲しました。目が異様に大きく、腹側も黒いなど、普通に見かけるウナギとはずいぶん違う外見でしたが、DNA鑑定により正真正銘のウナギと確認されました。

これまでウナギの生態は大きな謎とされてきました。日本に生息するウナギの産卵場の大きな位置が分かったのは1990年代に入ってからで、ごく最近のことです。2005年には生まれたばかりの仔魚が捕獲され、熱帯の太平洋、マリアナ諸島近海で生まれることが明らかになりましたが、それはヨーロッパウナギの産卵場が大西洋のサルガッソー海にあると発表されてから70年以上も経っていました。



親ウナギ精巣



太平洋上で捕獲したウナギ

しかし、ウナギの仲間の生態研究が進んでい

た大西洋でも、産卵海域で捕獲されたのは仔魚ばかりで、これまで実際にウナギの仲間の親魚を捕らえた者はおろか、見た者もいなかったのです。今回の調査で捕獲したのは、わずかにオス2匹とメス2匹の計4匹ですが、ウナギの産卵生態の解明や卵から稚魚を育てる種苗生産の研究が、大きく進展するものと期待されます。(中央水産研究所 黒木 洋明)

※ウナギ *Anguilla japonica* は、ヨーロッパウナギ *Anguilla anguilla* と区別するために「ニホンウナギ」と呼ばれることもありますが、標準和名はただの「ウナギ」です。

A

あじいの
おさかなクイズ



答え
オジサン

オジサンはスズキ目ヒメジ科に属するさかなで、南～西太平洋・インド洋の沿岸に広く分布しています。日本では静岡県から沖縄県までの、南日本の浅い海の岩礁・珊瑚礁に多く棲み、海底にいる小動物などを食べています。

沖縄地方では刺し網などで漁獲されて刺身や天ぷら、唐揚げ、煮つけ、ムニエルなどで賞味され、白身でくせがなく大変美味しい魚です。しかし、姿形がニシキゴイを思い起こすせいか、本州では食材としてあまり人気がなく、特に関東地方では魚市場でも滅多にお目にかかれない珍しい魚です。

特徴的なひげ（触鬚）の先端は人間の舌のように味を感じることができ、ひげで海底を探ったり、

砂を掘り起こしたりして餌を見つけます。標準和名の「オジサン」は、小笠原地方で「おじいさん」と呼ばれていたことが由来だそうですが、確かに触鬚が長いあごひげのように見えるので、「おじいさん」と呼んだほうがぴったりしますね。



おさかな瓦版 No.26 (平成20年12月発行)

編集：独立行政法人 水産総合研究センター 広報室 発行：独立行政法人 水産総合研究センター
〒220-6115 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-3-3 クイーンズタワーB15階
TEL. 045-227-2600 FAX. 045-227-2700 ホームページ <http://www.fra.affrc.go.jp>



表紙：オニオコゼ