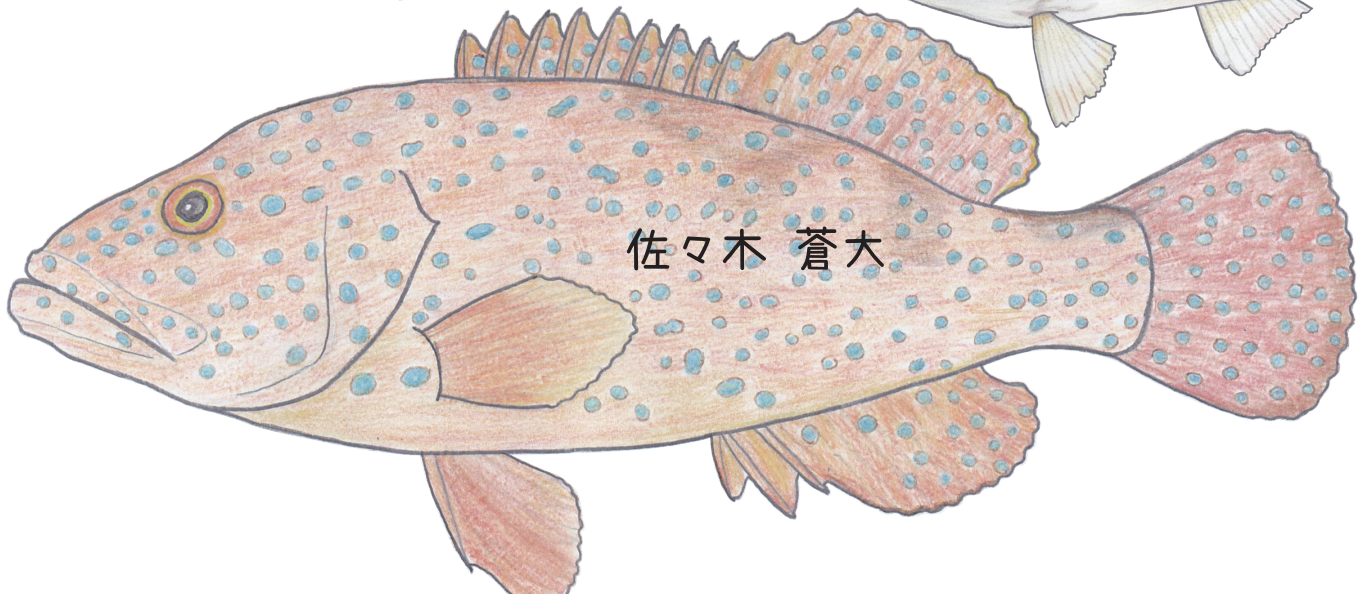
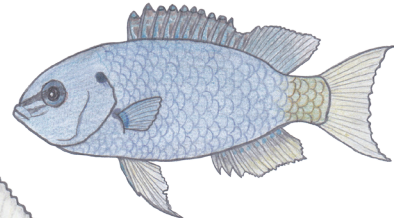
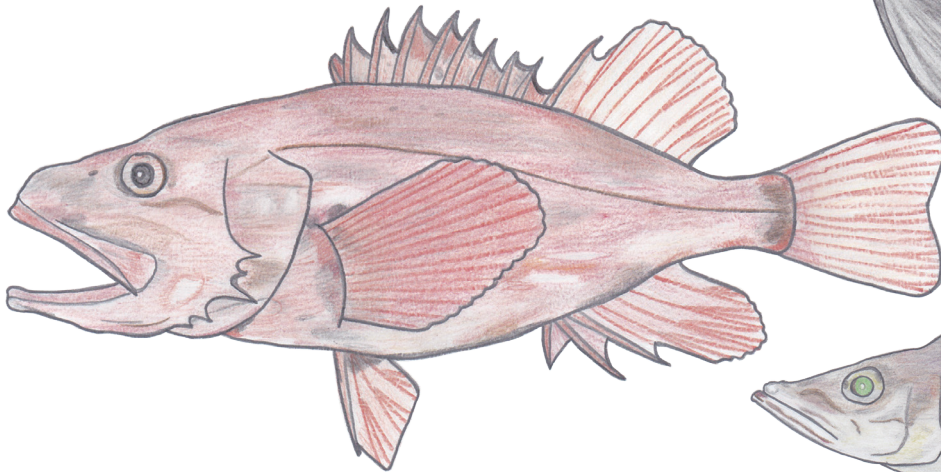
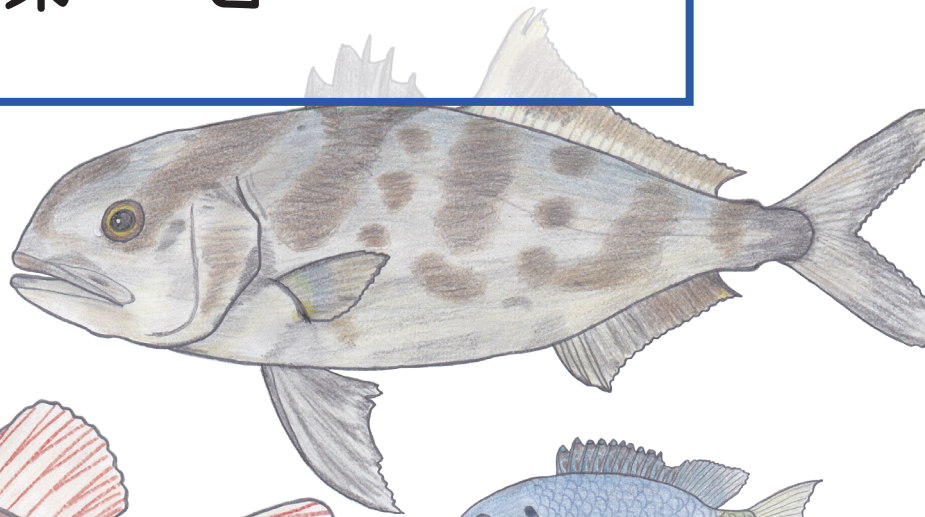
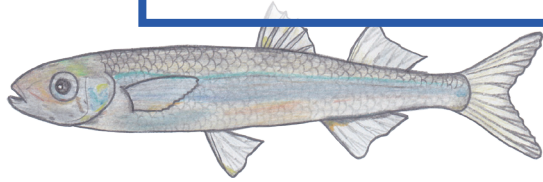


# 鯛の鯛図鑑

## 第八卷

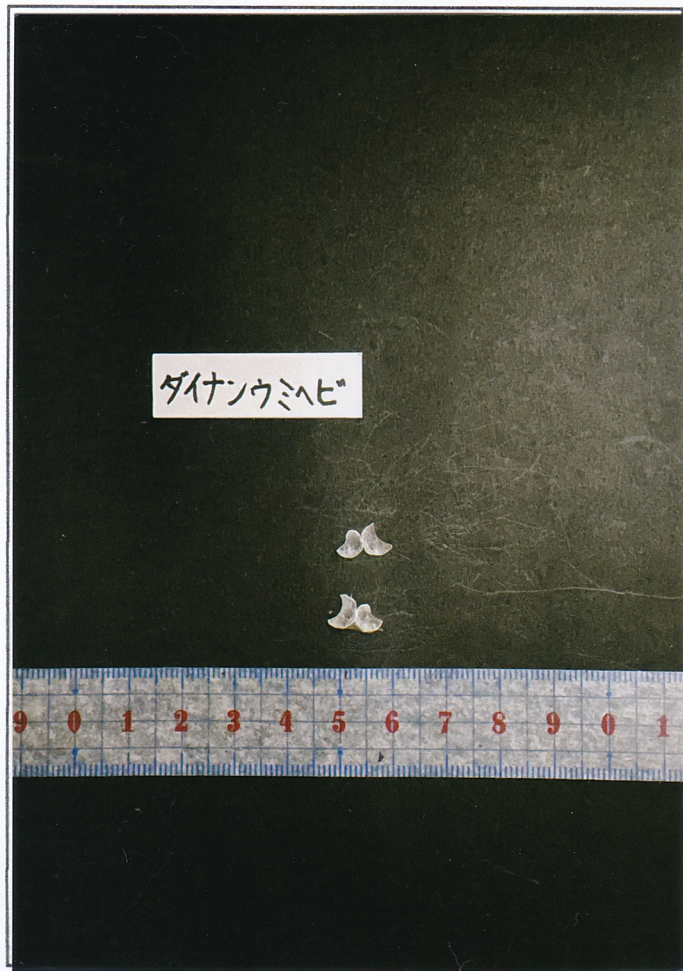


佐々木 蒼大



# ダイナンウミヘビ

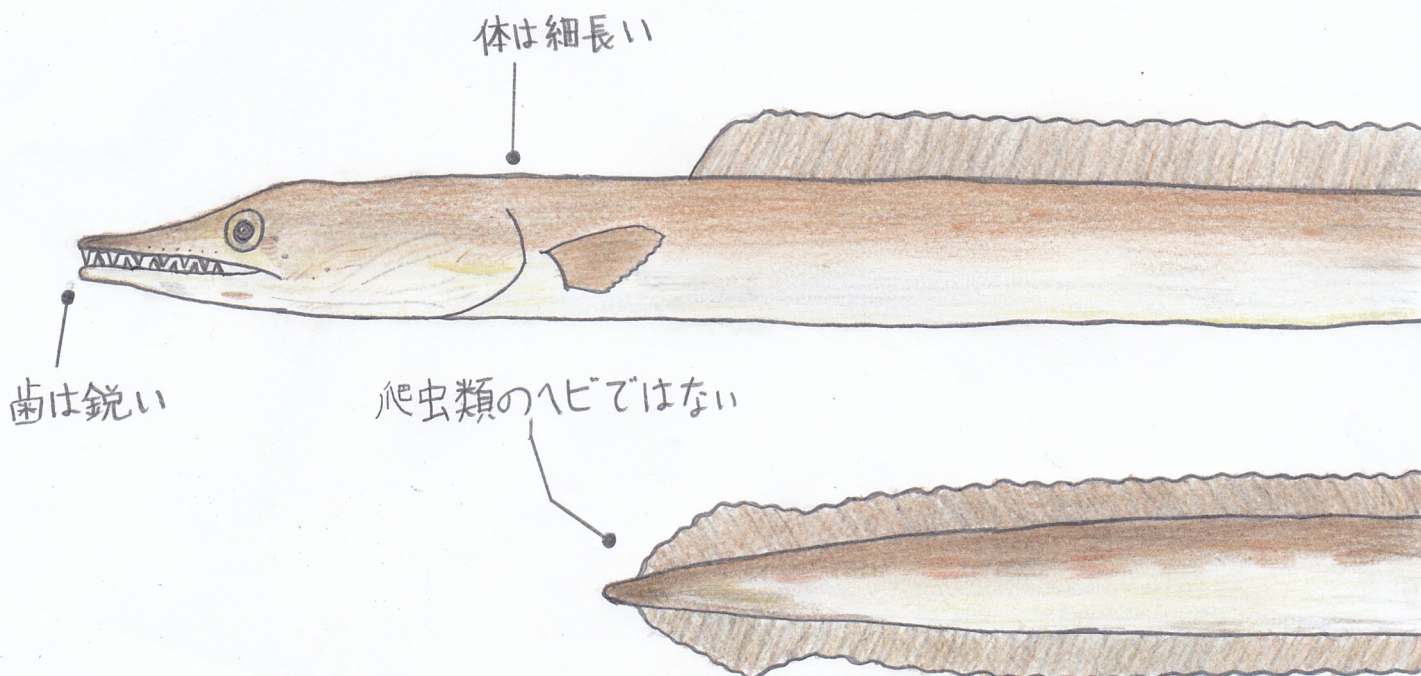
(ウナギ目 ウミヘビ科)



ダイナンウミヘビは名前に「ウミヘビ」と付きますが、ヘビと同じ爬虫類ではありません。体は非常に細長く、最大で全長が1.4mほどになります。両顎は細長く、鋭くとがった歯が生えています。

夜行性で昼間は頭だけを出して砂に潜っています。

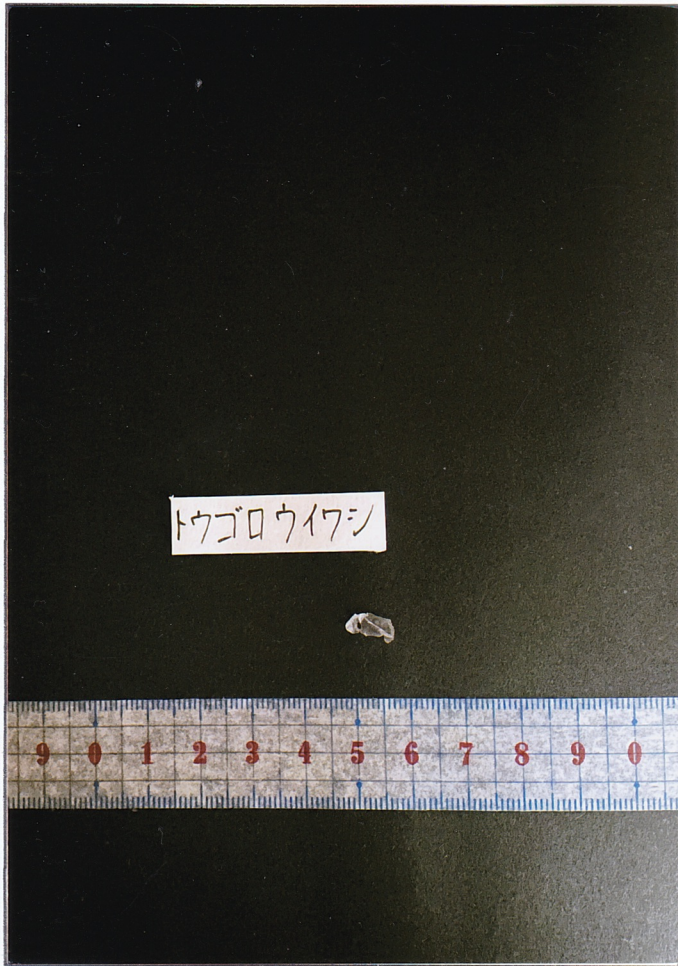
ダイナンウミヘビのダイナンウミヘビは目の穴が小さく、烏口骨が肩甲骨よりも小さくなっていて尾の出っ張りがありませんでした。





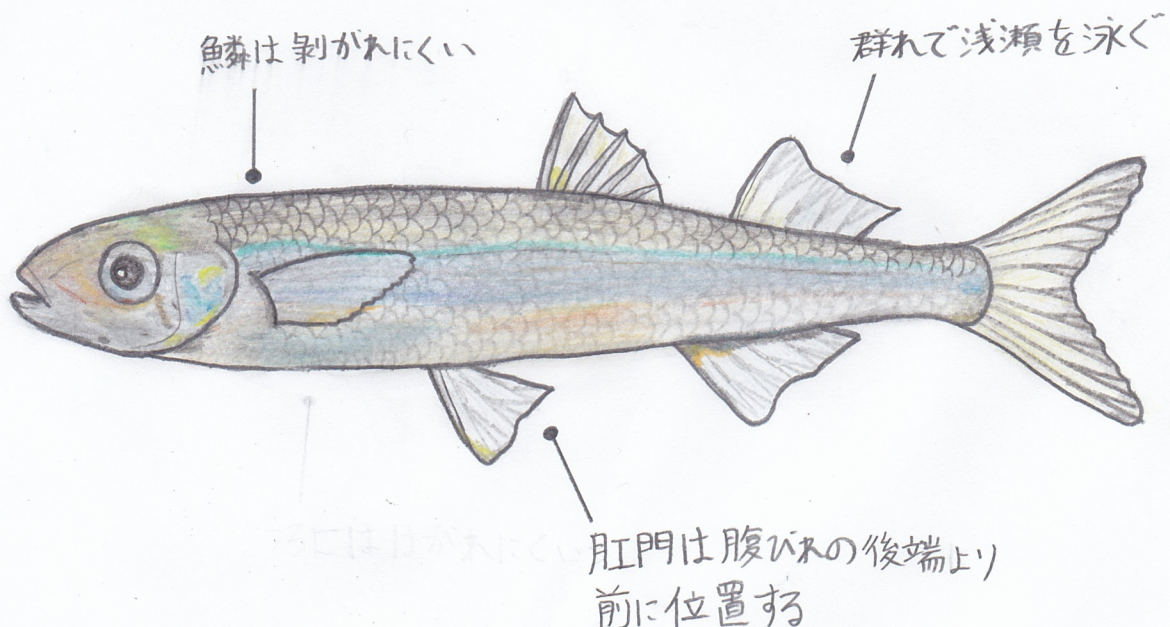
## トウゴロウイワシ

(トウゴロウイワシ目 トウゴロウイワシ科)



トウゴロウイワシは、名前に「イワシ」と付きますが、イワシよりもボラ類に近い分類の魚です。魚鱗が剥がれにくいことから「とんころ(着物を脱がずにそのまま寝てしまうという意味の九州地方の方言)」から名前が付けました。肛門が腹びれの後端より前にあることで他種と見分けることができます。

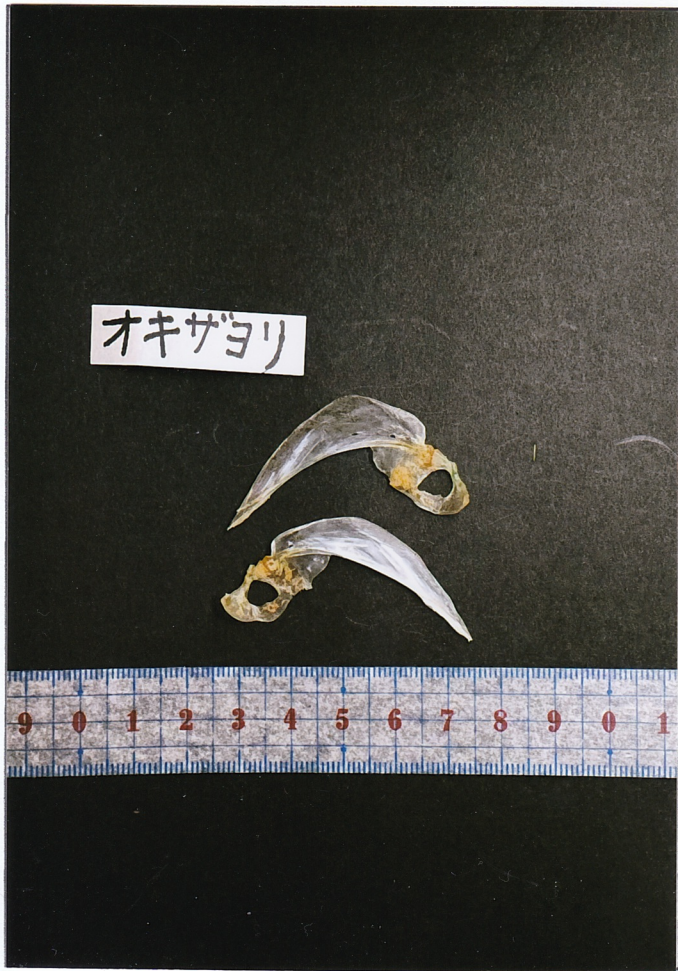
トウゴロウイワシのトウゴロウイワシは尾の部分が太く、短くなっている、目の穴は小さくなっています。





# オキザヨリ

( ダツ目 ダツ科 )



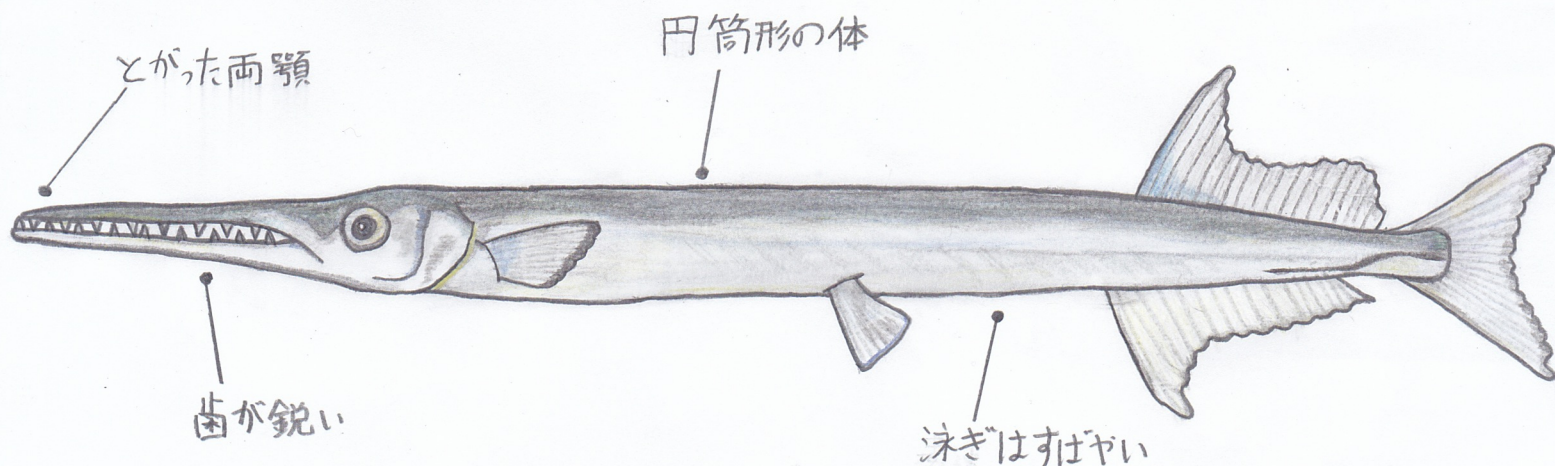
オキザヨリは名前に「サヨリ」と付きますが、サヨリとは少し違う分類の魚です。

両顎は細長く伸びて、大量の鋭い歯が並んでいます。

オキザヨリなどダツの仲間には光に向かって突進する性質があり、ダイバーや漁師が鋭くとがった両顎に刺されてけがを負う事もあります。

ダツ目にはトビウオ類やサヨリ類なども含まれます。今回食べたオキザヨリもトビウオの様な味で

おいしかったです。





## シロカサゴ

(スズキ目 フサカサゴ科)

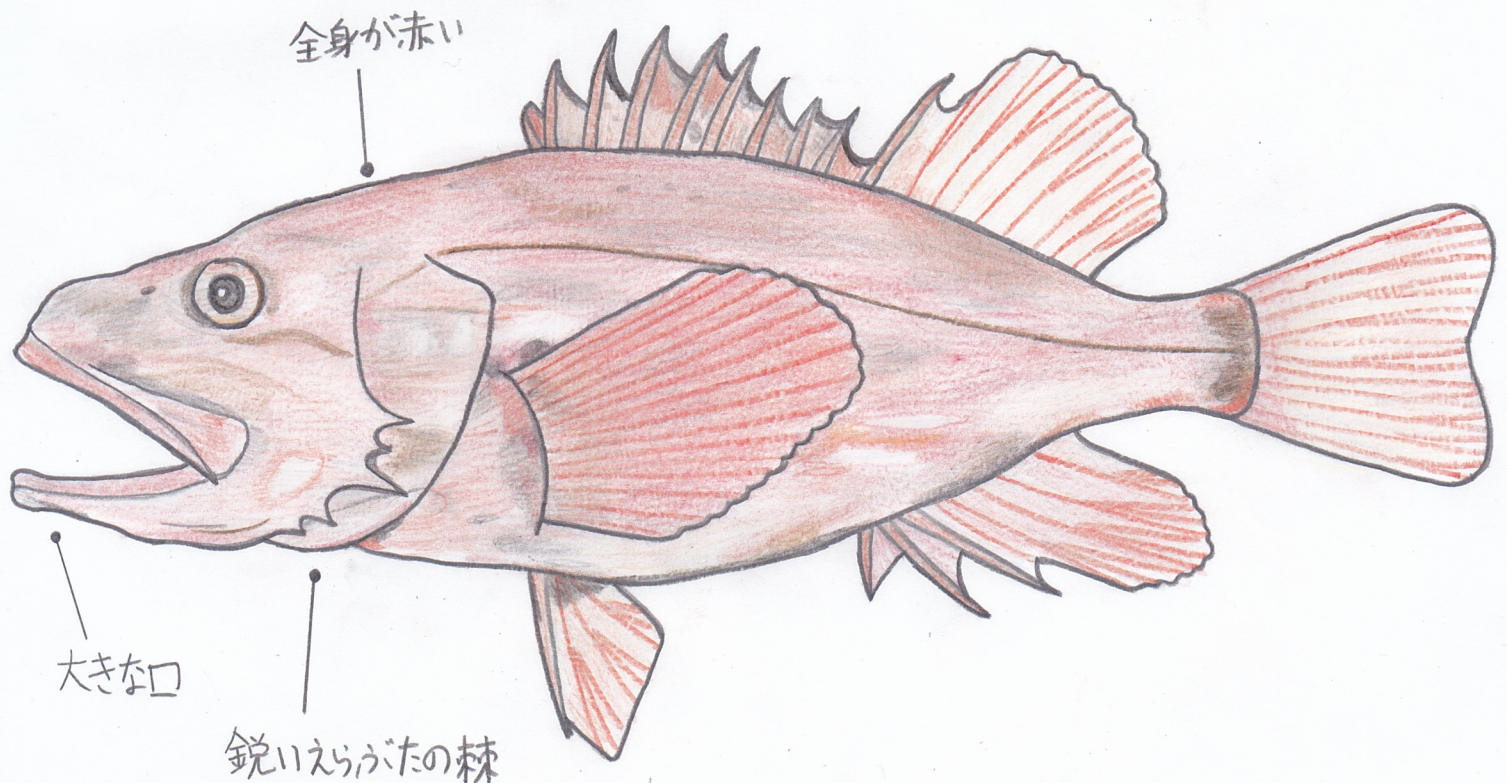


シロカサゴは名前に「シロ」と付きますが、全身は赤色です。さらに同じ分類でよく似た見た目の「アカカサゴ」もいるので、同定の際には注意が必要です。

水深150~1000mほどに生息する深海魚で、大きな口で海底の小動物を食べます。

底曳き網漁などで漁獲されますが、あまり流通しません。

シロカサゴのシロカサゴは、カサゴに比べて少し寸詰まりになっていて目の穴が大きいです。





## キハツソク

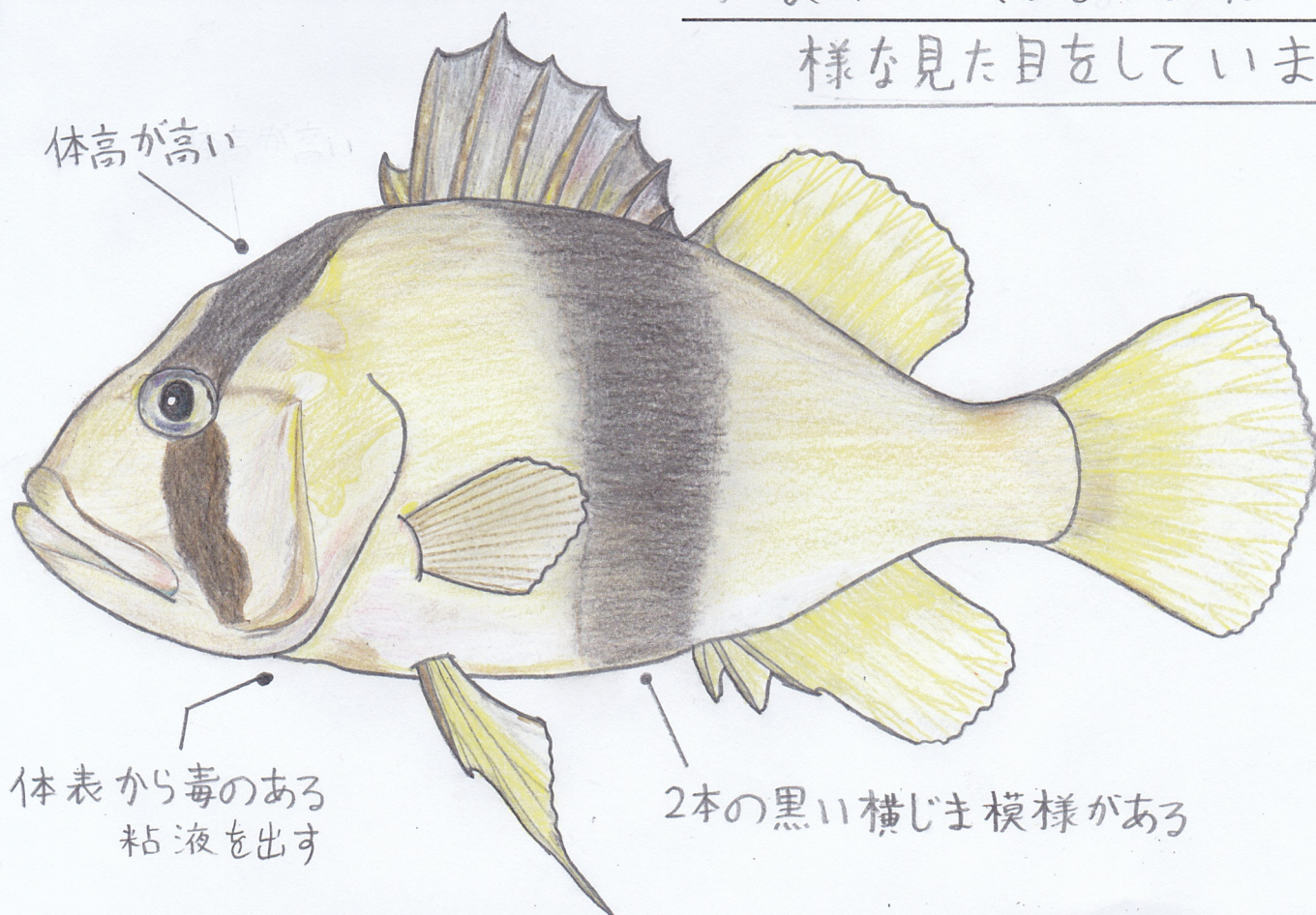
(スズキ目 ハタ科)



キハツソクなど4種のハタ科の魚は危険を感じると体表から毒のある粘液を出して身を守ります。一緒に飼育すると、他の魚が死んでしまうこともあるそうです。

多量の粘液を分泌して石鹼のように海水を泡立たせるため、英語では「ソープフィッシュ」と呼ばれます。

横じま模様が特徴的ですが、稚魚は黄色一色で背びれの棘が長く伸び、まるで別種のように見た目をしています。





# ムロアジ

(スズキ目 アジ科)



ムロアジは漁獲量が少なく

珍しいため、同じ仲間の

オアカムロやマルアジなどと

混同されることがあります。

尾びれの下葉が赤～褐色

であることなどで他種と

見分けることが出来ます。

生きている時は体側の黄色い

横帯が明瞭です。

一般的には干物にされたり

大物釣りのエサにされることが

多いですが、塩焼きにして

食べてもおいしかったです。





# アイブリ

(スズキ目 アジ科)



アイブリ

アイブリは、名前に「ブリ」と付きますが、ブリやカンパチと違う仲間の一属一種の魚です。

体の上側に黒い斜めの帯が入るのが特徴です。

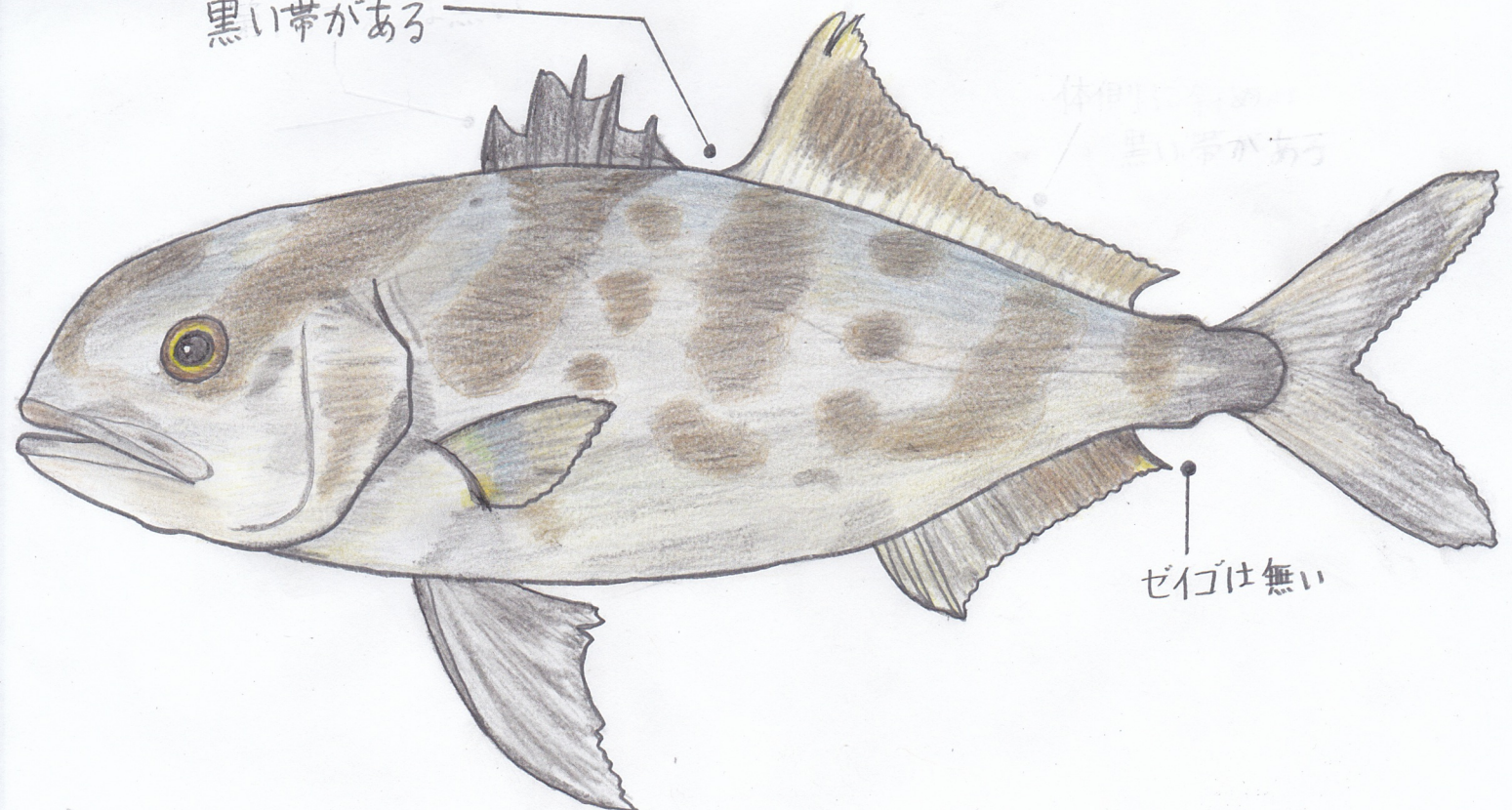
マアジなどとは異なり側線部分に稜鱗(ゼイゴ)はありません。

まとめて漁獲されず、あまり流通もしない魚ですが、食べてみたらブリのような身質でおいしかったです。

体側に斜めの黒い帯がある

体側に斜めの黒い帯がある

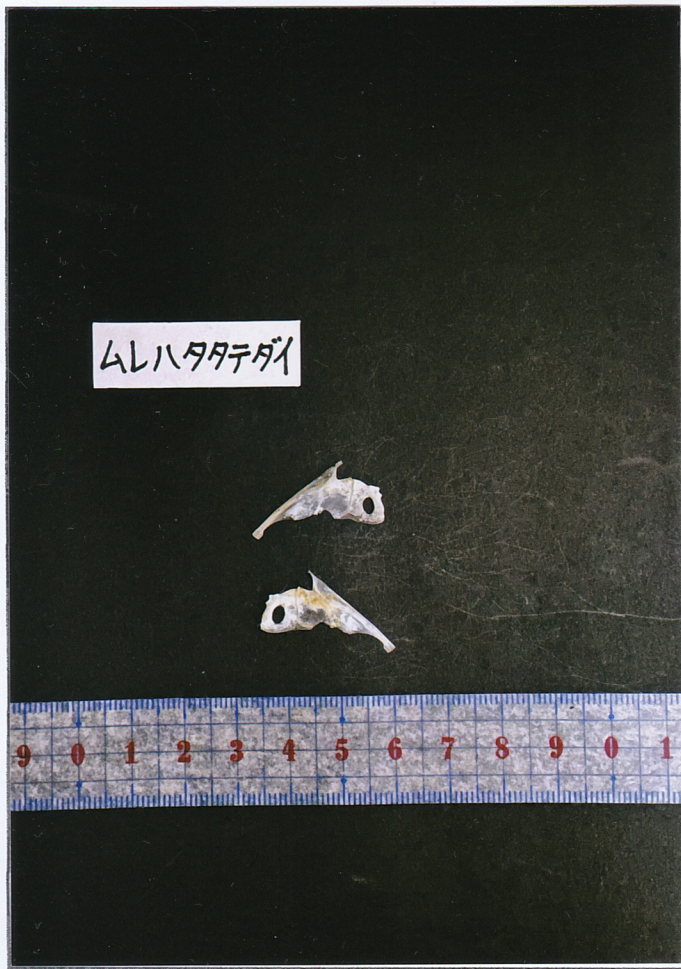
ゼイゴは無い





## ムレハタテダイ

(スズキ目チョウチョウウオ科)



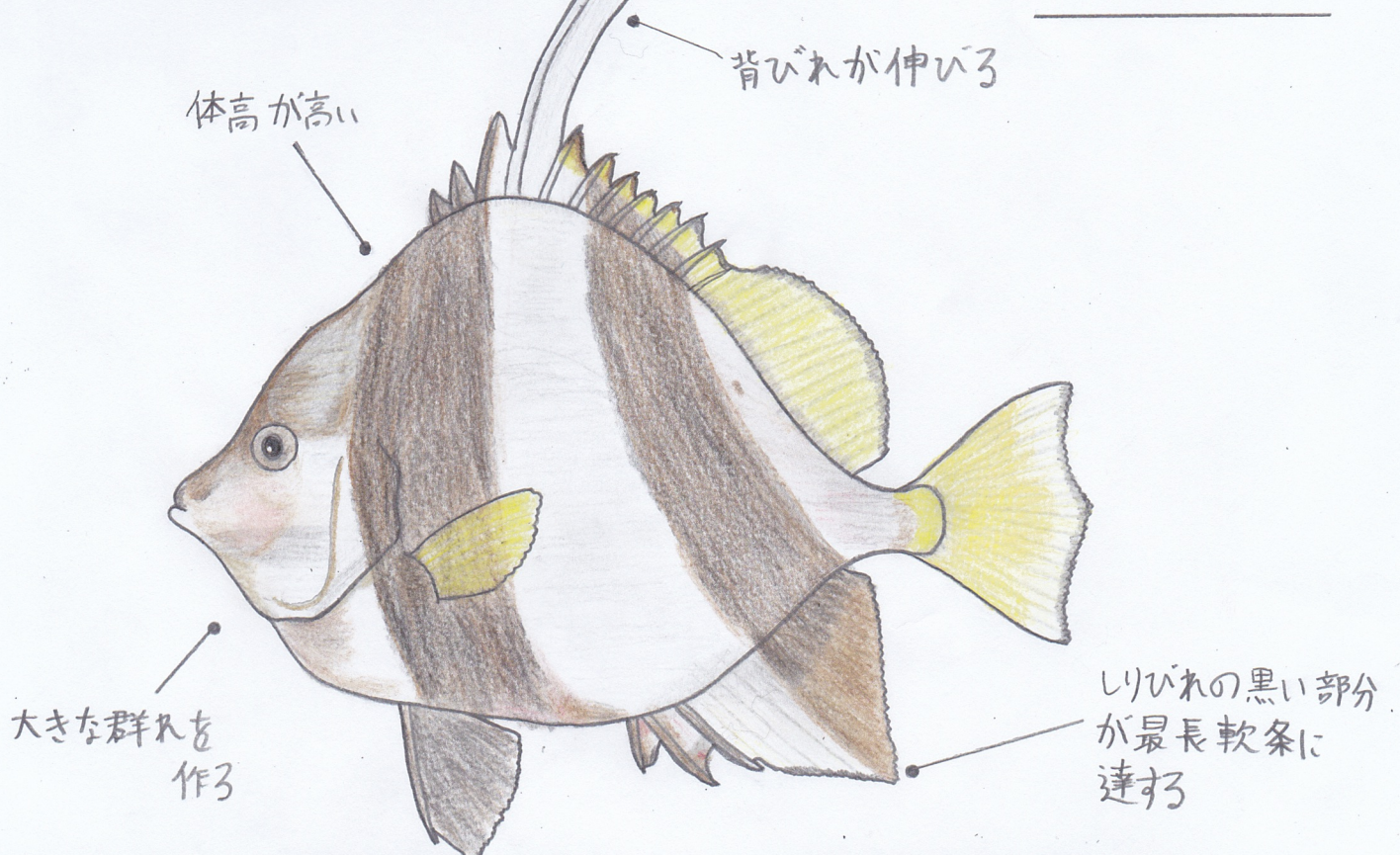
ムレハタテダイは、ハタテダイと違って数十～数百匹の大きな群れを作ることからその名が付きました。ハタテダイとは背びれの棘条が12本と多いことしりびれの黒い部分がしりびれの最長軟条に達することなどで見分けることができます。

ムレハタテダイは今回刺身にして食べました。

ムレハタテダイのムレハタテダイは、

同じ科に含まれる

チョウチョウウオと形が似ていました。





# ノロゲンゲ

(スズキ目 ゲンゲ科)

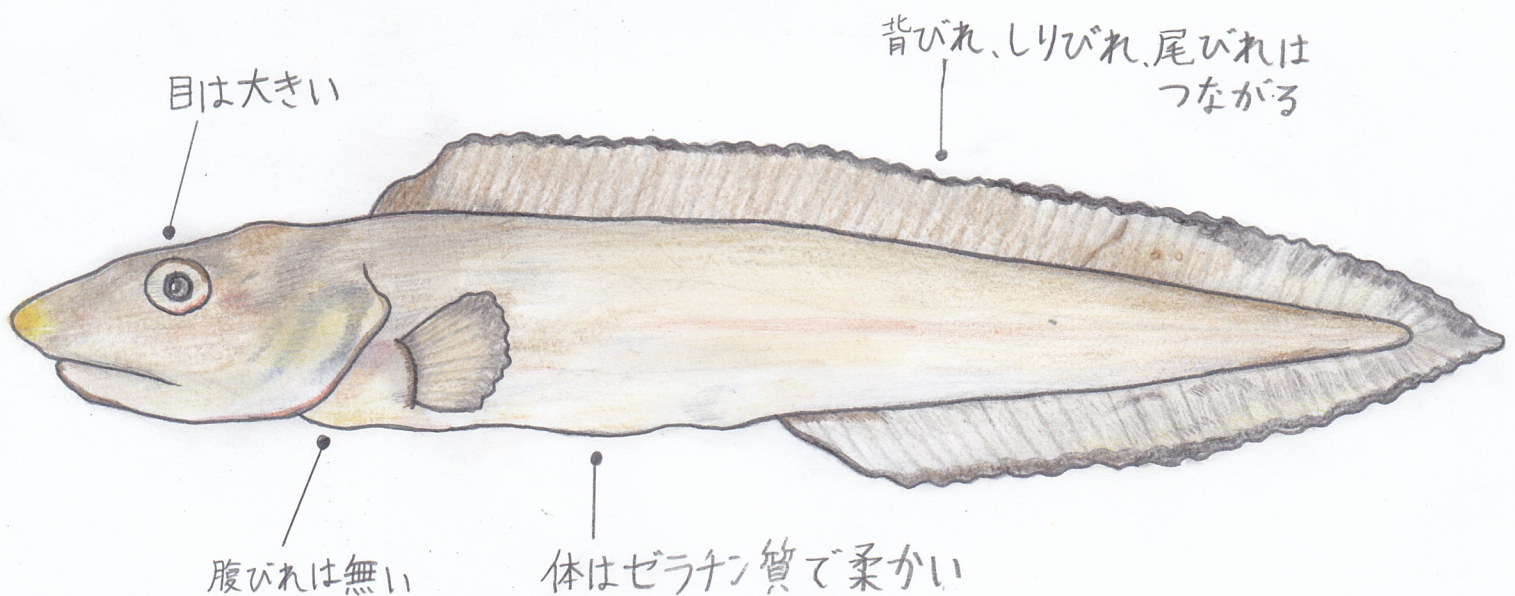


ノロゲンゲは、体がゼラチン質でとても柔かいのが特徴です。細かい楕円形の魚鱗が直角に配列することで、別種と見分けることができます。

水深約140~1980mの砂泥底に生息していて、主に日本海側で多く水揚げされます。

底曳網などで漁獲され、鍋や天ぷら、干物などで食べられています。

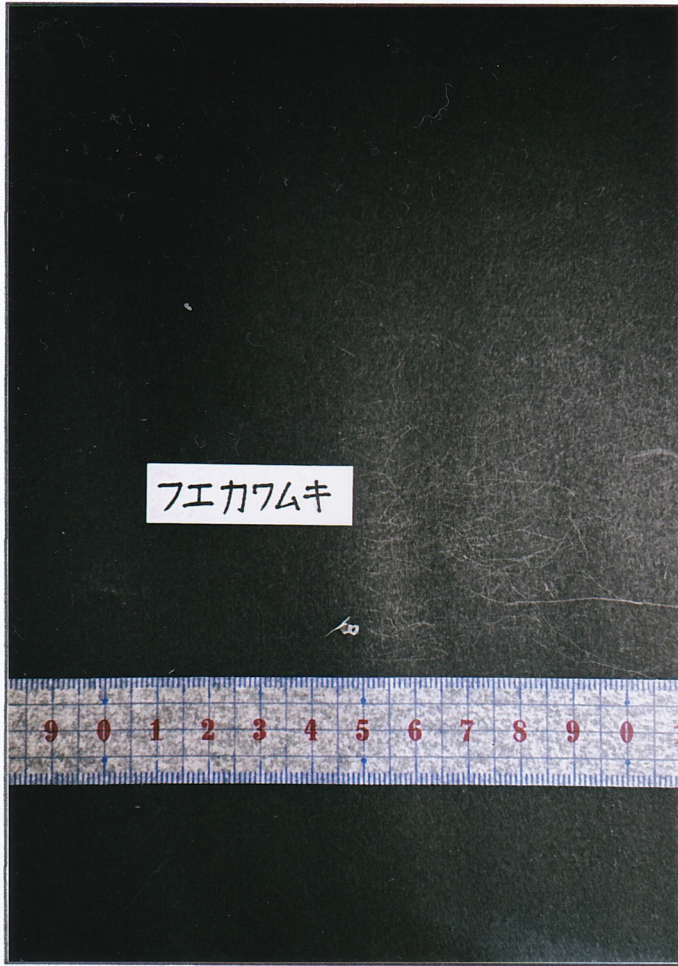
今回僕は、ノロゲンゲの干物から魚鱗の魚鱗を取り出しました。





## フエカワムキ

(フグ目 ベニカワムキ科)



フエカワムキはベニカワムキ  
(7巻掲載)と同じ仲間の魚  
ですが、口が長く伸びている  
ことが特徴です。この口を  
使って主に他の魚のうろこ  
を食べます。その際に  
後ろから近づきうろこを食べる  
ため、口が左右どちらかに  
ねじれており、個体によって  
「利き口」がある魚です。

フエカワムキのフエカワムキ  
はベニカワムキに比べて目の穴  
が小さくなっていました。

