

鎧をまとい 暗闇で光る

ピカソの絵の中にいそうな、シェールなその姿。現代アートと見まごうこの絵も、れっきとしたグラバー図譜の作品の一つです。こんな魚が、本当に長崎の海にいるなんて……。

このページを担当されている長崎大学水産・環境科学総合研究科教授の山口敦子先生に解説していただきます。

「マツカサウオは北海道南部以南の日本沿岸、東シナ海からインド洋、西オーストラリア沿岸などの浅い岩礁域や砂泥域に主に生息しています。ゴツゴツした、鎧をまといっているような外見がとても特徴的です。松かさ(まつぼっくり)に似ていることから、この名がつけました。イシガキウオ、ヨロイダイといった地方名もあります。パイナップルの表皮も連想させるためか、英名には Pineapple Fish などがあります。おそらく進化の過程で、捕食者から身を守るためにこの鎧のようなうろこを備えてきたのでしようが、硬い体は、泳ぐには不便なようで、泳ぎはあまり得意ではありません。外敵に襲われそうになると、岩の隙間に逃げ込むこともあるようで、腹びれと背びれにある棘を垂直に立てて固定し、引つ張り出されないようにして身を守ると言われていますよ。」

「はあ……。見かけも変わっているけれど、行動もかなり不思議な魚ですね。」

「水族館などでは人気者です。実はこの魚、暗い場所で光るんです。水槽の中を泳ぐたくさんのマツカサウオが暗闇で光っている様子は幻想的です。」

「どうして暗闇で発光するんでしょう。」

「マツカサウオの場合、下顎の先端に発光腺をもち、そこで増殖したバクテリアにより発光します。仲間を見つげるため、また餌をおびき寄せするためなど、発光する理由には諸説あります。もう一つ面白い特徴としては、音を出す『発音魚』であること。うきぶくろのそばにある発音筋を振動させることでグックツツといった音を出すことが、つい最近になって初めて証明されたばかりです。」

見かけによらず 美味しい中身

「とても想像できないかもしれないかもしれませんが、食べてみると美味しいんですよ。」

え!? 先生、このごつい魚を食べたことあるんですか?!

「はい。そうですね、私がこれまで食べてみた魚のなかでも、見かけによらず美味しい魚のベスト3に入ります。」

なんと……意外な展開。ナマコもそうだけど、最初に食べた人を尊敬します……!!



「私が最初に食べたわけではないですが……(笑)。あまり獲れない上に、全長一五センチ前後の小さな魚なので、一般には食用として出回ることはありません。ずいぶん前のことなのですが、紀伊半島でエビ網漁(イセエビを獲るための漁)の漁獲物を調べていたときに、混獲されていたマツカサウオを、水揚げしないと聞いたので試しに食べてみたのです。見かけと違ってあまりに美味しいのでびっくり。実は、調理も簡単なんです。鎧のようなうろこは硬くて、普通に捌こうとすると大変。でも、そのまま網に載せて焼いてしまえば、水分も適度に保たれて蒸し焼きに近い状態になり、うろこも簡単に手で外すことができます。ふくらとしたたやわらかい白身、トロツとした脂の甘みと旨みも加わって、とても上品な味に感動しました。以来、マツカサウオが獲れるたびに食べました。ハコフグに近い味と言ったらいいでしょうか。」

へえ……。なんでも食べてみなくちゃわからない。外見と中身のギャップがある魚だったんですね。比較的浅い水深で生息しているらしいので、手に入れる機会があったら、勇気を出して食べてみるのも一興かもしれません。」

解説 山口敦子

長崎大学水産・環境科学総合研究科教授
Yamaguchi Atsuko
東京大学大学院農学生命科学研究科博士課程修了。
2000年から長崎大学。専門はエイやサメなど魚類学と水産資源学の研究。主な著書に『干潟の海に生きる魚たち—有明海の豊かさと危機』(東海大学出版)など。



Glover Atlas マツカサウオ

Monocentris japonica
画家 萩原魚仙

グラバー図譜
日本西部及び南部魚類図譜

Fishes of Southern
& Western Japan

長崎大学附属図書館のホームページでもご覧いただけます。

<http://oldphoto.lb.nagasaki-u.ac.jp/GloverAtlas/>