

陸上で七日間も 生きる？

『グラバー図譜』の美しい絵と魚についての話が毎回興味深いこのコーナー。今回山口敦子先生にご紹介いただくのはこちらです。

「ナヌカザメは、日本各地をはじめ西部太平洋の水深二〇〇メートルに及ぶやや深い海に分布しています。全長は最大でも一メートル超ですが、成長するにつれ、でつぷりと太くなっています。ナヌカザメとは、『陸にあげられてからも七日間は生きる』ことにちなんでいます。確かに、早朝魚市場に陸揚げされたナヌカザメが夕方になっても生きていたことに驚いた経験があります」。

生命力が強いんですね！

「ナヌカザメ類に共通してみられる複雑な斑点模様は、種を分類する際の有力な証拠の一つとされてきました。しかし、その模様は個体や地域によっても違うことから分類が混乱し、世界に何種いるのかという議論が続いています」。

この暗色の斑点模様は周囲の海底環境に溶け込んで身を隠す、カモフラージュの役割を果たしています。ふだんは海底にじっと潜んでいることが多いナヌカザメも、いざ餌を見つけると一転してハンターへと変身。小さく鋭い歯が無数に並んだ大きな

口で、イカやタコからサメやエイまで食べてしまいます」。

風船のように 膨らむ

「ナヌカザメには、ある特技があります。海水を大量に飲み込んで胃の中にためこみ、まるで大きな風船のように球形になるまで、体を膨らませることができるのです。そのため、バルーン（風船）・シヤークや、スウエル（膨らむ）・シヤークといった英名がつけられました」。

グラバー図譜に描かれた体のひれは小さく、映画『ジョーズ』でお馴染みのサメ特有の大きな第一背びれとはかなり異なります。ナヌカザメでは、体の後方に二つの背びれが近接して備わっているのが特徴です。外敵に出くわすと柔らかい体をくねらせながら泳ぎ、コンパクトな背びれに邪魔されることなく、するりと岩の間や割れ目に逃げ込むことができます。そして海水を大量に飲み込んで体を風船のように膨らませれば、もはや引つ張り出すことは不可能です」。

なんと！面白い特技ですね。

“人魚の財布”と 呼ばれる卵殻

多くのサメは胎生ですが、ナヌカザメをはじめとしたトラザメの仲間

し、酔味噌をつけて食べると、このサメ独特のトロリとした柔らかい白身とモチモチした皮が見事な食感。長崎では“ヤモリ”の名で親しまれ、長崎魚市場での競りにあわせて県外からも陸送されてくるほどです。ナヌカザメは、市場内で湯引きに加工されて魚屋さんへ売られるので、本来の姿を見たことがある人は少ないかもしれません。ところ変わって三重県の伊勢志摩地方では“ネコサメ”と呼ばれ、古くから結婚式などの晴れ食に欠かせない食材として活用されてきました。日本狭しといえども地域によって魚の価値もがらりと変わります。この美味しい魚、長崎伝統の味“として伝えていきたいものです”。

奇妙な外見からは想像もつかない美味、意外性が魅力ですね。

は卵生です。長さ10cm超の平たく茶色い卵殻を生みます。卵殻の上下両端にある弦が海藻などに絡まり、流されることはありません。その美しい卵殻を光に透かして見ると、黄色い卵とともに発達途中の躍動感ある胎仔が浮かび上がります。卵殻が生み落とされてから約一年後に、発育を終えたサメは卵殻を破り孵化します。海岸に打ち上げられた空っぽの卵殻を手にした人は、紐のついた巾着のような構造の卵殻を、きっと人魚の落し物だと考えたのでしょうか。これらの卵殻は、日本でも海外でも“人魚の財布”と呼ばれています。同じ呼び名があるなんて、興味深いですね。

伝統の卓袱料理

「以前、漁獲物を横取りするナヌカザメを駆除出来ないものかと、日本海に面したある県の方から相談を受けたことがあります。オオサンショウウオに似た暗色の斑模様と恐ろしい顔つき、薄気味が悪くていかにも不味そうで……と。いえいえ、実はこのサメ、肉質が素晴らしく、長崎では最も市場価値が高い食用のサメであることをお話ししたところ、驚愕された様子でした」。

長崎でサメ（フカ）の湯引きといえば卓袱料理にも登場しますね。硬い鱗を完全に取り除いて皮と身を残



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ー有明海の豊かさ危機』(東海大学出版)など。



Glover Atlas

ナヌカザメ

Cephaloscyllium umbratile
画家 長谷川雪香

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/>