

ヤガラの笛吹き

人気連載「グラバー図譜」、今回登場したのは不思議な形のアカヤガラ。山口敦子先生、解説をお願いします。

「アカヤガラは、主に本州中部以南の日本近海からインド・太平洋、大西洋など全世界の暖海の水深二〇〇メートル以浅に生息します。ヤガラ（矢柄）とは、その細長い魚体を長い矢の持ち手部分に例えたものです。赤い体の大部分に鱗がなく、尾鰭の中央が糸状に長く伸びており、最大全長は二メートルを超えます。この奇妙な外部形態から、タイホオ（大砲・山陰地方）、フエイオ（笛魚・北九州）、フェフキ（笛吹・鹿児島）、ヒーフチャー（火吹き竹の意・沖縄）といった地方名もあります。

ヤガラ属を表す学名の*Fistularia*とは、ラテン語で“管状の魚”。英名では、金管楽器のコルネットに例え*red cornetfish*といいます。ちなみに、管状の口吻部分が少し短いヘラヤガラ科の魚はトランペット・フィッシュと呼ばれます。これらはよく似た楽器ですが、構造の違いによってコルネットの方が、より柔らかな音を奏できます。

全身が細く滑らかなアカヤガラの柔らかい雰囲気をよく表していると思いませんか？」。偶然ですが、今号の表紙にも管

も使われる超高級魚です」。

どの部分をどうやって食べるんでしょう？

「まずは刺身。薄皮を引くと表面にはほんのり赤色が残り、透き通るような身には程よい弾力があつて、口いっぱいに甘みが広がります。淡白なのに深く上品な味は想像以上でしょ。口吻の部分や骨からは濃厚なダシがとれるため吸物や味噌汁に、蒸し物や干物でも堪能できます。私がこれまでに訪れた日本各地の魚市場の中では、かつて、三重県尾鷲市で見た浜値が最高でした。その日、相当大きなものが二尾だけ水揚げされていました。あまりの高さに驚きましたが、それだけの価値があるとのお話をしました。いつでも手に入るとは限らないこの魚、最近では“幻の魚”と呼ばれることも。長崎でも、定置網などでまとまって獲れた時には魚市場に並びますよ。是非食べてみて下さい」。

阿漕浦に語り継がれた伝承

「三重県津市に阿漕浦という地があります。室町時代まではかなり栄えた港町でしたが、伊勢神宮への供物をとるために禁漁区となり、密漁が繰り返されたと伝えられています。あくどい様を指す“阿漕な”



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『千渦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。

樂器が登場しています。

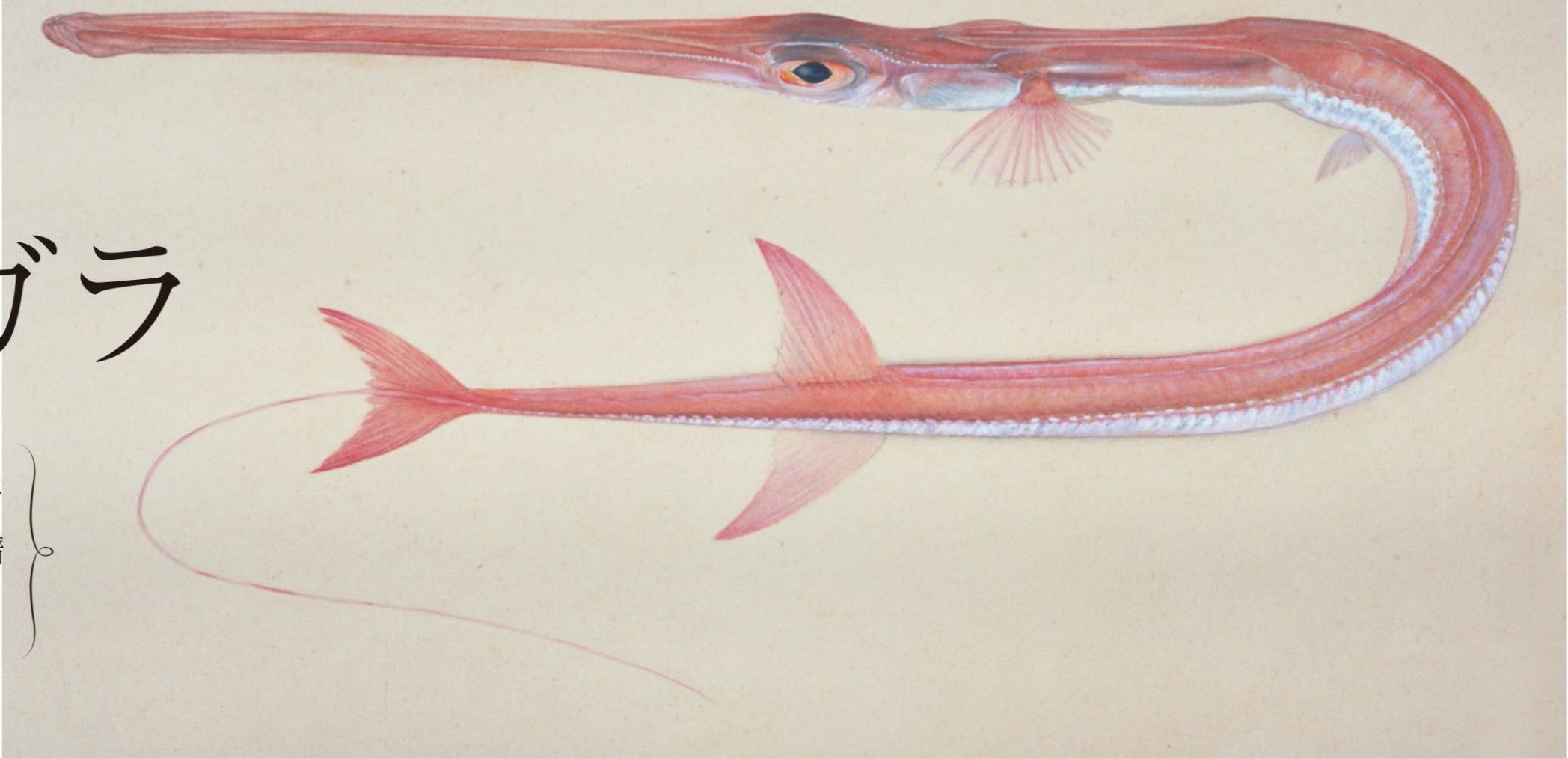
「ヤガラは、日本昔話『矢柄の笛吹き』に登場します。『かつて伊勢の海にはたいそう笛のうまい矢柄という魚がいました。海上で笛

をふけば魚たちは皆泳ぐのもやめてその音色に聞き惚れたものです。しかし、ある日トビウオの悪戯に驚いたヤガラの笛が口から抜けなくなり、長い口になってしまったのです」。さて、グラバー図譜に描かれたアカヤガラの目から前に伸びた口吻が口から抜けなくなり、長い口になってしまったのです。

この魚の口は、筒状の長い口吻の先端に小さく開きます。おちよば口に小さな歯でプランクトンを食べるのかと思いきや、肉食の魚です。東シナ海で獲れたアカヤガラの胃の中にはヒメジなどの小魚が出現したと記録されています。長い吻を岩の隙間などに突っ込み、魚やイカなどを吸い込むようにして食べます。産卵期は五～七月頃と考えられていますが、まとまつて獲れることが少ないために研究は進んでおらず、詳しい生態についてはよく分かっていません」。

白身の高級魚 甘く上品な

「一見すると食べられそうもないアカヤガラ。実は知る人ぞ知る食用魚です。地域によっては料亭で



Glover Atlas

アカヤガラ

Fistularia petimba

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/>