

海のナマズ

『グラバー図譜』に登場する魚を山口敦子教授に解説していただく人気コーナー、今回紹介するのはゴンズイです。

「ナマズの仲間では珍しく、海上に棲む魚です。体長は最大十八センチメートル程度、口ひげを備え、第二背鰭と臀鰭は、ともに尾鰭と癒合しております、その体形はウナギに似ていますから英名を*Barbel eel*（口ひげのあるウナギ）といいます。第一背鰭の前に一本、両側の胸鰭の付け根に二本、合計三本の毒棘がありますのでご注意ください。いつたん刺されば簡単には抜けない構造です」。

なんと、先生は体験済みなんだそうですね。

「棘だけではなく体表の粘液にも毒があり、併せて傷口から入ってくるため相当な痛みです！ 日本にはゴンズイとミナミゴンズイの二種が生息しており、最近まで同種と考えられていたのですが、二〇〇八年に別種であることが報告されました。新種と判明したゴンズイの方には新たに*Plotosus japonicus*という学名がつけられました。ゴンズイは房総半島または能登半島から九州沿岸の岩礁域でみられます、詳しい分布はよくわかつていません。ミナミゴンズイ *P. lineatus* の方は、琉球列島から西部太平洋にかけての暖かい海域に広くみられます」。

身もさることながら 出汁は絶品

「ゴンズイは美味しい魚でもあります。産卵期は夏、直径三ミリメートル程度の卵を産みます。おすすめは脂の乗る冬。背鰭と胸鰭の毒棘を含めて頭部を包丁で一気に取り去れば調理は簡単です。味噌汁に入れると、柔らかい白身と皮の部分のとろみに加え、味わい深い出汁も同時に楽しむことができます。でも一番美味しいのは、実は頭の部分です。長崎市鍛冶屋町で天ぷら割烹を経営している野田武一さんと、美味しい魚談義をしていたときのこと。旬のゴンズイを頭ごと味わう、ゴンズイぞうめん“が最高なのだと教えてくれました。長崎には、期間限定でゴンズイ漁をする漁師さんがいる

ことから英名を*Barbel eel*（口ひげのあるウナギ）といいます。第一背鰭の前に一本、両側の胸鰭の付け根に二本、合計三本の毒棘がありますのでご注意ください。いつたん刺されば簡単には抜けない構造です」。



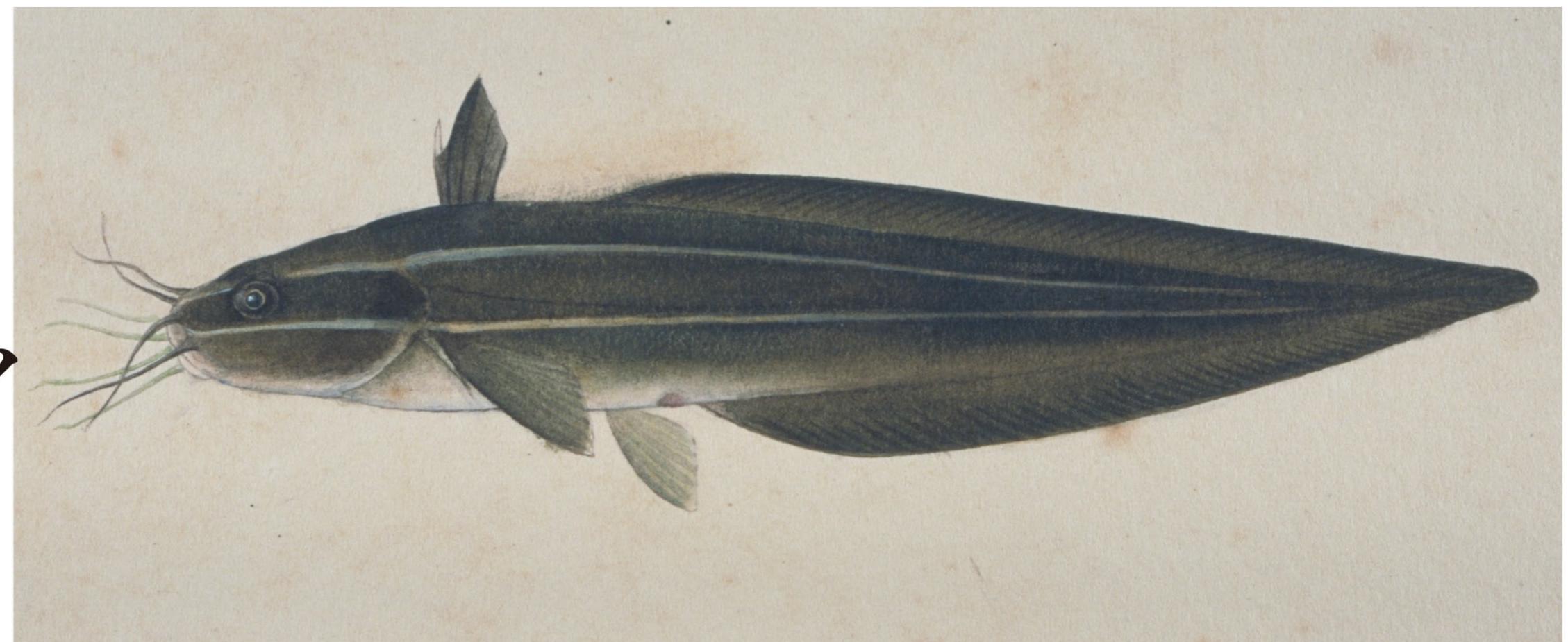
解説 山口敦子
長崎大学水産・環境科学
総合研究科教授

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
『千渕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 ゴンズイ

Plotosus japonicus
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/>

グラバー図譜に描かれたゴンズイはどちらの種だったのでしょう？

「精密に描かれた図譜をもとに尾鰭と臀鰭の位置関係などから同定してみると、ゴンズイのようでもよく似ているので、泳いでいる魚を区別するのは不可能に近いでしょうね。

ゴンズイは、毒棘を使って発音します。ゴンズイが属するナマズ目の魚には、"ウェーバー器官(鰓と内耳が四つの小骨片で繋がっている)"があり、鰓の振動(音)が内耳に伝わりやすく優れた聴覚を持ちます。コイの仲間も同じです。トントンと手をたたくとコイが寄ってきますよね。耳が良いのです。これらの魚は骨鰓類とよばれています。フェロモンを持つことでも知られています。海辺で真っ黒な団子のように塊になつて泳ぐ"ゴンズイ玉"を見たことがあるでしょうか。ゴンズイは幼魚期には集団で行動しますが、それはフェロモンで制御され、集団でたまることで外敵から襲われるのを防いでいます。ゴンズイは嗅覚も優れていて、血縁者の群れを匂いで嗅ぎ分けているといわれます。そのため、実験的に二つのゴンズイ玉を混ぜてもすぐに元の玉に分かれれるのだと。味覚も優れています。口鰓に加え、体表にまで味蕾が分布するので、身体全体で味見ができます。

のだそうです。冬のある日、野田さんからゴンズイが手に入つたという連絡が。丁寧に下処理され、甘辛く柔らかくなるまで煮こまれました。海底の泥中に潜むゴンズイが呼吸をするとCO₂が放出され、周囲の海水のpHが低下します。ゴンズイはその特殊な能力で、暗闇の中でもゴカイを探り当てて吸い出すのです。いくつもの優れた感覚を持つゴンズイは、まさに泳ぐセンサーです。

のだそうです。冬のある日、野田さんからゴンズイが手に入つたという連絡が。丁寧に下処理され、甘辛く柔らかくなるまで煮こまれた大きなゴンズイはそうめんの上で圧倒的な存在感を示しています。身離れが良く、複雑な頭骨もなんのその、頭から口に入れてチュルッと吸えばトロッとした甘みのある身だけをたやすく食べられます。ゴンズイのみでとられたお出汁も、深くしつかりとした味がそうめんにも染み込んでうなるほど美味しい！ こうして地元の旬の魚を獲る漁師さんがいて、それを料理する方がいるのは素晴らしいことです」。

ゴンズイぞうめん：長崎にはまだ知られざる美味があるのでですね。