

# 長崎県の春の魚

春にふさわしく、輝くピンク色が美しいアカアマダイについて、毎回興味深い解説をさせていただいている、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お尋ねしました。

先生、この魚は冬から春にかけて鮮魚店で見かけますね。

「はい。『長崎県の春の魚』にも選定されているアカアマダイは、関東、青森以南の水深五十～一五〇メートルの海域に生息する、温帶性の魚です。東シナ海でも最も漁獲量が多く、旬は秋から春先にかけて。寿命は十

年程度、雄の方が大きくなり成長します。アカアマダイの幼魚は、海底にトンネル状の巣穴を掘ることが知られています。アマダイ類が英語では、泥

を口でぐわえては外に吐き出すという作業を繰り返して見事なトンネル状の巣穴を完成させ、入り口から頭を出しているところが観察されています。ただし、アカアマダイは深い海底に棲んでいますため、天然の海域での観察例はほとんどありません。ちなみに、タイの名が付いていますが、タイの仲間ではありませんか？ タイの仲間ではないですか？

「はい。スズキ目アマダイ科です。

日本には五種のアマダイが生息していますが、そのうち三種が主に食卓にあります。体色にちなみ、アカアマダイ（赤）、シロアマダイ（白）、キアマダイ（黄）と名付けられています。アカアマダイは全体に鮮やかな赤色を帶びています。眼の後縁から三角形の白色斑紋が筋状に伸びているのが特徴で、尾びれの黄色い縞模様など要所に見られる黄色が、全体を華やかな配色に仕立てています。グラバー図譜で精緻に描かれたように、アカアマダイは全体に鮮やかな赤色を帶びています。眼の後縁から

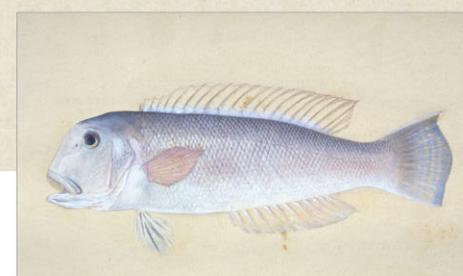
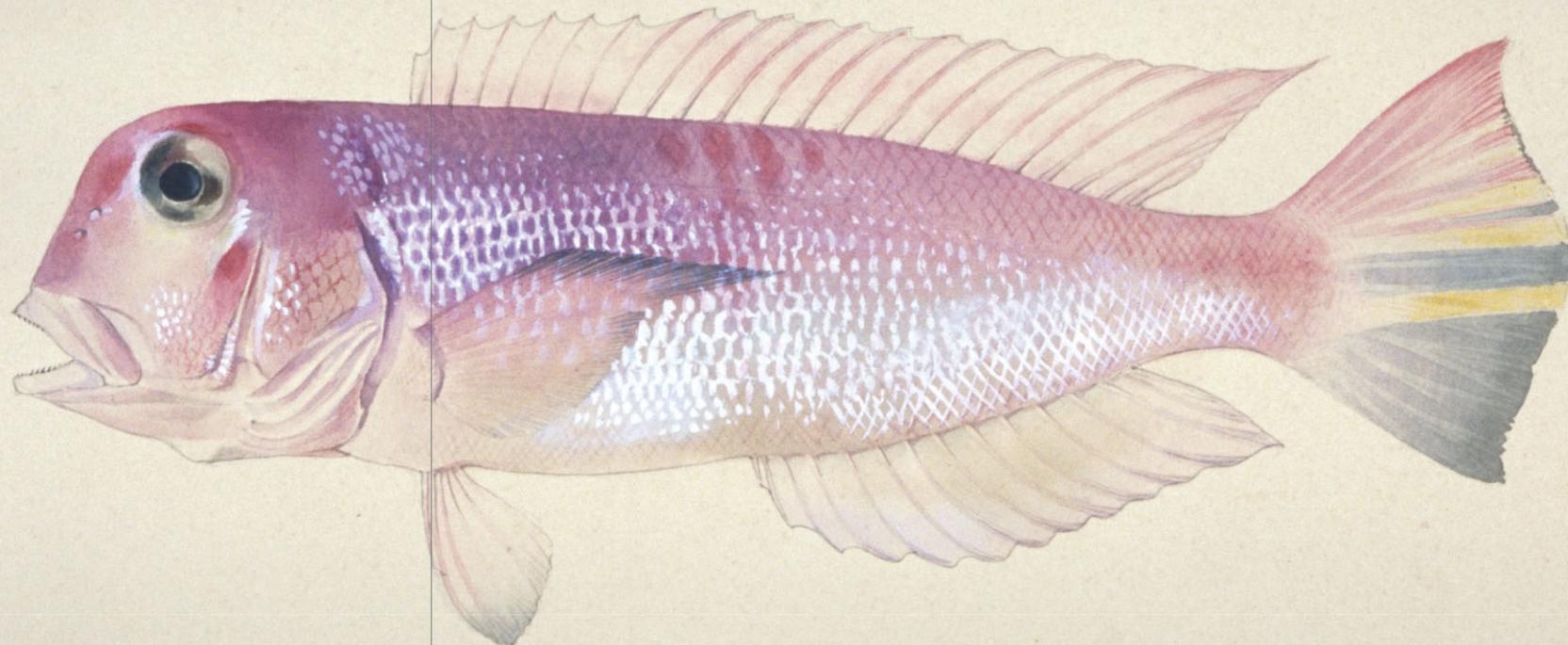
三角形の白色斑紋が筋状に伸びているのが特徴で、尾びれの黄色い縞模様など要所に見られる黄色が、全体を華やかな配色に仕立てています。グラバー図譜で精緻に描かれたように、アカアマダイは全体に鮮やかな赤色を帶びています。眼の後縁から

## アカアマダイは 美しき尼僧

「アカアマダイの横顔（頭部）に注目してください。額が少し出でていて、うるんだ大きな瞳と穂やかな顔つきは、剃髪してほおかむりをした尼僧のように見えませんか？ アマダイが漢字で『尼鯛』と書かれることはあります。江戸時代に入つてからのことでは、アマダイと呼ばれるようになつたのもその頃からのようです。室町時代

確かに特徴のあるおでこです。

「鯛が高級魚とされるようになつたのは江戸時代に入つてからのことであマダイトと呼ばれるようになったのもその頃からのようです。室町時代



Glover Atlas

# アカアマダイ

*Branchiostegus japonicus*  
画家 小田紫星

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/>

深い解説をしていただいている、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お尋ねしました。先生、この魚は冬から春にかけて鮮魚店で見かけますね。

「はい。『長崎県の春の魚』にも選定されているアカアマダイは、関東、青森以南の水深五十～一五〇メートルの海域に生息する、温帶性の魚です。東シナ海でも最も漁獲量が多く、旬は秋から春先にかけて。寿命は十

年程度、雄の方が大きくなり成長します。アカアマダイの幼魚は、海底にトンネル状の巣穴を掘ることが知られています。アマダイ類が英語では、泥

を口でぐわえては外に吐き出すとい

う作業を繰り返して見事なトンネル

状の巣穴を完成させ、入り口から頭

を出しているところが観察されてい

ます。ただし、アカアマダイは深い海底に棲んでいますため、天然の海

域での観察例はほとんどありません。

ちなみに、タイの名が付いていますが、タイの仲間ではありませんか？

あれ？ タイの仲間ではないんですね。

「はい。スズキ目アマダイ科です。

の書物には、頭が大きく角張つていることにちなみ、アマダイのことを『方頭魚』、あるいは『屈頭魚』と書かれています。『養生訓』で有名な貝原益軒は、『大和本草』（七〇九年）の中で方頭魚について、『病人に良し』と紹介しています。高タンパク・低カロリーで、ほんのり甘くて淡泊な白身が、健康にもよいとされたのでしよう。

確かに、ふわっと食感も柔らかく食べやすいですね。

「アマダイは、関東では『興津鯛』、関西では、くずなが次第になまって『グジ』と呼ばれています。京料理で

も欠かせない食材で、昔は、若狭湾

で獲ったものをすぐに背割りにし、浜塙をして京都まで運んだそうです。京都に着くころには適度に水分が抜けて、身が縮まり、旨みや甘みが一層引き出されます。アマダイの若狭焼きといえれば、鱗がついたまま、皮

目をカリッと身をふっくらと焼きあげたもの。北大路魯山人は、興津鯛と若狭グジを比べて『一見同じものだが、色が若狭ものは淡赤く桃色であります。ぐじの方は鱗ごと焼いても食えるが、興津だいの方は剥がさねば食えない』と記しています（『料理王国－春夏秋冬』中公文庫）。

確かに、ふわっと食感も柔らかく食べやすいですね。

「アマダイは、関東では『興津鯛』、

関西では、くずなが次第になまって『グジ』と呼ばれています。京料理で

も欠かせない食材で、昔は、若狭湾

で獲ったものをすぐに背割りにし、浜塙をして京都まで運んだそうです。京都に着くころには適度に水分が抜けて、身が縮まり、旨みや甘みが一層引き出されます。アマダイの若狭

焼きといえれば、鱗がついたまま、皮

目をカリッと身をふっくらと焼きあげたもの。北大路魯山人は、興津鯛と若狭グジを比べて『一見同じもの

だが、色が若狭ものは淡赤く桃色であります。ぐじの方は鱗ごと焼いても食えるが、興津だいの方は剥がさねば食えない』と記しています（『料理

王国－春夏秋冬』中公文庫）。

ところで長崎では、アマダイは味噌焼きが人気で、お刺身ではありません

。春にふさわしく、輝くピンク色が美しいアカアマダイについて、毎回興味深い解説をしていただいている、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お尋ねしました。先生、この魚は冬から春にかけて鮮魚店で見かけますね。

「はい。『長崎県の春の魚』にも選定されているアカアマダイは、関東、青森以南の水深五十～一五〇メートルの海域に生息する、温帶性の魚です。東シナ海でも最も漁獲量が多く、旬は秋から春先にかけて。寿命は十

年程度、雄の方が大きくなり成長します。アカアマダイの幼魚は、海底に

トンネル状の巣穴を掘ることが知られています。アマダイ類が英語では泥

を口でぐわえては外に吐き出すとい

う作業を繰り返して見事なトンネル

状の巣穴を完成させ、入り口から頭

を出しているところが観察されてい

ます。ただし、アカアマダイは深い海底に棲んでいますため、天然の海

域での観察例はほとんどありません。

確かに、タイの名が付いていますが、タイの仲間ではありませんか？

あれ？ タイの仲間ではないんですね。

「はい。スズキ目アマダイ科です。

の書物には、頭が大きく角張つてい

ることにちなみ、アマダイのこと

を『方頭魚』、あるいは『屈頭魚』と

書かれています。『養生訓』で有名

な貝原益軒は、『大和本草』（七〇九年）の中で方頭魚について、『病人

に良し』と紹介しています。高タン

パク・低カロリーで、ほんのり甘くて淡泊な白身が、健康にもよいとさ

れたのでしよう。

確かに、ふわっと食感も柔らかく食べやすいですね。

「アマダイは、関東では『興津鯛』、

関西では、くずなが次第になまって『グジ』と呼ばれています。京料理で

も欠かせない食材で、昔は、若狭湾

で獲ったものをすぐに背割りにし、浜塙をして京都まで運んだそうです。京都に着くころには適度に水分が抜けて、身が縮まり、旨みや甘みが一層引き出されます。アマダイの若狭

焼きといえれば、鱗がついたまま、皮

目をカリッと身をふっくらと焼きあげたもの。北大路魯山人は、興津鯛と若狭グジを比べて『一見同じもの

だが、色が若狭ものは淡赤く桃色であります。ぐじの方は鱗ごと焼いても食えるが、興津だいの方は剥がさねば食えない』と記しています（『料理

王国－春夏秋冬』中公文庫）。

ところで長崎では、アマダイは味噌焼きが人気で、お刺身ではありません

。春にふさわしく、輝くピンク色が美しいアカアマダイについて、毎回興味深い解説をしていただいている、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お尋ねしました。先生、この魚は冬から春にかけて鮮魚店で見かけますね。

「はい。『長崎県の春の魚』にも選定されているアカアマダイは、関東、青森以南の水深五十～一五〇メートルの海域に生息する、温帶性の魚です。東シナ海でも最も漁獲量が多く、旬は秋から春先にかけて。寿命は十

年程度、雄の方が大きくなり成長します。アカアマダイの幼魚は、海底に

トンネル状の巣穴を掘ることが知られています。アマダイ類が英語では泥

を口でぐわえては外に吐き出すとい

う作業を繰り返して見事なトンネル

状の巣穴を完成させ、入り口から頭

を出しているところが観察されてい

ます。ただし、アカアマダイは深い海底に棲んでいますため、天然の海

域での観察例はほとんどありません。

確かに、タイの名が付いていますが、タイの仲間ではありませんか？

あれ？ タイの仲間ではないんですね。

「はい。スズキ目アマダイ科です。

の書物には、頭が大きく角張つてい

ることにちなみ、アマダイのこと

を『方頭魚』、あるいは『屈頭魚』と

書かれています。『養生訓』で有名

な貝原益軒は、『大和本草』（七〇九年）の中で方頭魚について、『病人

に良し』と紹介しています。高タン

パク・低カロリーで、ほんのり甘くて淡泊な白身が、健康にもよいとさ

れたのでしよう。

確かに、ふわっと食感も柔らかく食べやすいですね。

「アマダイは、関東では『興津鯛』、

関西では、くずなが次第になまって『グジ』と呼ばれています。京料理で

も欠かせない食材で、昔は、若狭湾

で獲ったものをすぐに背割りにし、浜塙をして京都まで運んだそうです。京都に着くころには適度に水分が抜けて、身が縮まり、旨みや甘みが一層引き出されます。アマダイの若狭

焼きといえれば、鱗がついたまま、皮

目をカリッと身をふっくらと焼きあげたもの。北大路魯山人は、興津鯛と若狭グジを比べて『一見同じもの

だが、色が若狭ものは淡赤く桃色であります。ぐじの方は鱗ごと焼いても食えるが、興津だいの方は剥がさねば食えない』と記しています（『料理

王国－春夏秋冬』中公文庫）。

ところで長崎では、アマダイは味噌焼きが人気で、お刺身ではありません

。春にふさわしく、輝くピンク色が美しいアカアマダイについて、毎回興味深い解説をしていただいている、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お尋ねしました。先生、この魚は冬から春にかけて鮮魚店で見かけますね。

「はい。『長崎県の春の魚』にも選定されているアカアマダイは、関東、青森以南の水深五十～一五〇メートルの海域に生息する、温帶性の魚です。東シナ海でも最も漁獲量が多く、旬は秋から春先にかけて。寿命は十

年程度、雄の方が大きくなり成長します。アカアマダイの幼魚は、海底に

トンネル状の巣穴を掘ることが知られています。アマダイ類が英語では泥

を口でぐわえては外に吐き出すとい

う作業を繰り返して見事なトンネル

状の巣穴を完成させ、入り口から頭

を出しているところが観察されてい

ます。ただし、アカアマダイは深い海底に棲んでいますため、天然の海

域での観察例はほとんどありません。

確かに、タイの名が付いていますが、タイの仲間ではありませんか？

あれ？ タイの仲間ではないんですね。