

サバの意外な語源

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コーナー、今回はゴマサバです。

「ゴマサバ（スズキ目サバ科サバ属）は、日本周辺、オーストラリアやニューギランド沿岸、メキシコ太平洋沖、アラビア半島沖などに広く生息します。学名の *Scomber* とはギリシア語でサバ、*australasicus* とはオーストラレーシア（南太平洋の総称）のことを指しています。同属のマサバとは一見よく似ていますが、ゴマサバには体側の下部に多くの小黒点があることなどで区別できます。ただし、小黒点のはっきりしない場合もあって、見分けるのは案外難しいです。ゴマサバは体高が低く、体の断面が丸いことから、長崎ではゴマサバをマルサバ、マサバをヒラサバと呼んで区別しています。

サバの語源については諸説あります。歯が小さいことに由来し、小歯と呼ぶようになったという説や、斑葉魚、すなわち体表に顕著な斑模様があることに由来するという説もあります。古くはコロラ（コロ魚：体に斑模様がある魚）と呼ばれていたといいますが、長崎ではハガツオをサバガツオと呼び、シマフグをサバフグと呼ぶ地域もあるように、いずれも模様のあることをあらわす斑葉に由来するようです。また、沖縄でサバと言えば、サメのこと。沖縄の海人

したのは、共通して長崎出身の方でした。身はモチっと弾力があり、少なめの脂に甘味と旨みが凝縮されているため味わい深く、「こっちが食べ慣れた味」と口々に。私にとって目はから鱗の衝撃的な事件でした。その後ゴマサバに対する見方が変わったのは言うまでもなく、ものの価値というものについて改めて考えさせられました」。

面白い、やはり食べなれた味は、愛されるんですね。

絶品！

首折れサバの刺身

「サバの生き腐れ」といわれるようにサバ類は鮮度落ちが早いことで有名です。サバ類にはヒスチジンという物質が多く含まれており、漁獲後短時間で分解されてヒスタミンに変化すると、人によってはアレルギー症状が出ることもあります。そのため、生で食べるにしても酢しめることが多く、刺身で食べられるのは極めて新鮮なものに限られます。鹿児島県屋久島では、明治の頃から釣った直後にまだバタバタ飛び跳ねているゴマサバの首を折って血抜きをし、鮮度を保つ工夫をしていたのだそうです。今では全国に知られるようになった「首折れサバ」の始まりです。私も鮮度抜群の首折れサバを刺身にして食べてからは、もう

（漁師さん）が使う伝統的な小さな漁船「サバニ」とは、サバ（サメ）とニ（舟）からできた言葉です。サバではなかったのですね」。

温暖化で

ゴマサバが増える？

「ゴマサバはマサバに比べて温かい水域を好むため、九州沿岸で多くみられます。東シナ海ではゴマサバが主要な資源の一つとして、主にまき網で漁獲されています。産卵は東シナ海南部で主に一月〜四月にかけて行われます。寿命は六年ほどで、動物プランクトンや小型魚類などを食べる報告されています。

最近では、温暖化のためか本州の中部から北海道にかけての沿岸で、マサバに替わってゴマサバが増えているようです。資源としての価値が高いのはマサバの方で、私も長崎に来る前は、失礼ながら美味しくない方をゴマサバと認識していました。魚屋さんの店先によく肥ったマサバが並び始めたある年の秋、水産学部の地域貢献プログラムの一環でマサバとゴマサバの官能検査（食べ比べ）をしたときのこと。脂が乗っていかにも美味しそうなマサバを捌きながら結果を予想しつつ、種名は隠して食べてもらったところ、約半数の方はゴマサバの方が美味しいと言ったのです。ゴマサバを高く評価

すっかり虜になりました。身は締まり、弾力があってさっぱりした食感がゴマサバの持ち味。高知県土佐清水では、回遊しない瀬付きのゴマサバが「清水サバ」の名でブランド化されています。

ゴマサバの旬は夏と言われます。マサバは産卵が終わる夏には痩せて一気に味が落ちるものの、ゴマサバは年中体成分に大きな変化がないため、この時期ゴマサバの価値が高まるのです。しかし、ゴマサバ本来の旬について考えてみると、やはりマサバと同じく、夏の終わりくらいから冬にかけて程良く脂が乗って美味しいように思います。時期を問わず安定した味を提供してくれるゴマサバを、夏に、そして秋にも冬にも、季節を追ってぜひお試しください。塩焼き、シメサバ、竜田揚げ。ご飯もすすみます。



Glover Atlas

ゴマサバ

Scomber australasicus

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



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。

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/>