

## 銀色の夏の使者

今回登場したのはマナガツオ、全身が銀色に輝く美しい魚です。山口敦子教授に解説していただきます。「マナガツオは有明海を含む東シナ海沿岸や瀬戸内海など暖かい海の浅い砂泥域にみられる魚です。スズキ目イボダイ亜目マナガツオ科に属しており、カツオの近縁種ではありません」。

あれ？ カツオの仲間ではないんですね。

「瀬戸内海ではカツオが獲れないので、初夏のころに特に美味しいこの魚を初カツオに見立て、真似ガツオ」といったのが、後にマナガツオと呼ぶに至ったという説があります。しかし、『大言海』（大槻文彦著）では「まなハ親愛ノ語、真名鯉ニテ、味美ナルヨリ名アルカ」と説明されています。つまり、これぞ真のカツオというべき魚、ということなのでしょう。長崎県や熊本県では「マナガタ」の地方名で知られています。

マナガタとは、マナカタナの略称で、カタナ（堅魚）とはカツオの古名です。岡山県での「チヨオキン」という地方名は、江戸時代の楕円形の銀貨の一種、丁銀の転呼のようです。

マナガツオ属を表す *Pampus* とは、『全体の』と「足」を意味するギリシヤ語からなり、全ての鰭が繋がっているように見えることに由来します。また、種小名の *punctatissimus*

とは体全体に無数の小斑点があることを指すラテン語です。グラバー図譜には金属光沢のある銀色の体色と側扁したひし形の体形、丸みを帯びた小さな頭部におちよぼ口が丁寧に描かれています。青みがかった体色と鎌状の鰭がかなり伸長している様子から察するに、材料となったマナガツオは小型のものだったのでしょう。成長すると鰭が短くなるため、かつては別種と見なされていました。腹鰭は終生出現しません。鱗は小さく極めて剥がれやすいため、市場に出される頃には白っぽい灰色の魚に変わってしまします。

マナガツオは梅雨の頃、群れを成して内湾にやってきて、お盆過ぎには産卵を終え、再び外海へ向かいます。この短期間にだけ、マナガツオ漁が行われます。梅雨が明けた日差しが強い晴天の日、海から引き揚げられたばかりのマナガツオは、まるで銀色の鏡をまとったような輝きを放ち、夏を知らせてくれるのです」。

## クラゲとの意外な関係

「イボダイ亜目の魚は、クラゲと深い関わりがあります。幼魚の頃には毒を持つクラゲに付随することで捕食者から身を守ってもらう一方で、そのクラゲをつついて餌とするものもいます。マナガツオの小さな口の

なかには細く微小な歯が生えているだけですが、食道の両側に多数の硬い突起（食道歯）を備えた食道嚢と呼ばれる大きな袋状の器官を備えており、ここで餌を砕き、すり潰すことができます。東シナ海では小型の甲殻類を捕食していたという報告がありますが、少なくとも内湾ではクラゲを主な餌としている可能性が高いと私たちは考えています。全長で五十センチメートルにも達するという本種がクラゲを専食するという説に対し、栄養価の面で疑問視する声もありますが、草を食べて大きくなる生物がいるくらいです。クラゲを大量に食べて成長する魚がいても不思議ではありません。近年問題視されている大型クラゲの増加は、マナガツオにとっては有利なことかもしれませんね」。

## カツオに勝る高級魚

「マナガツオは超高級魚。築地市場の卸値ではカツオをはるかに超え、魚類の中ではクロマグロに次ぐ高値で取引されることもあります。漁獲量は減少傾向にあり、今年はこの数年の中でも最も高値を記録しているとか。マナガツオを獲ろうにもなかなか獲れず、調査にも苦労するわけです。

マナガツオは鮮度落ちが早い

関東や関西の都会では味噌漬け（西京漬け）が有名です。でも、産地でしか食べられない刺身は絶品です。薄ピンク色の柔らかい白身は脂が乗って甘くねっとり、他にはない味わいです。どの季節に食べてもハズレはなく、全身まるごとトロのように骨も柔らかく、捨てる場所がありません。私のおすすめは蒸し物です。中国でもマナガツオは人気。中国南部の港町で食べた味が忘れられず、ネギやショウガに紹興酒を加えて蒸し、ニンニクをたっぷり入れた醤油で食べるのが夏の定番となりました。これが本当に美味しい。マナガツオがたくさん獲れる夏がチャンスです！」。

魚の調理法にも詳しい山口先生の定番となれば、これはぜひ試してみたいものです。



### 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「干潟の海に生きる魚たち—有明海の豊かさ危機」（東海大学出版）など。

Glover Atlas

# マナガツオ

*Pampus punctatissimus*

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.lib.nagasaki-u.ac.jp/GloverAtlas/>