

ノドグロの名で有名

目にも鮮やかな赤い魚「アカムツ」が今回の主役です。山口敦子教授に解説していただきます。

「ムツといえばムツ科の魚。ムツの中でも赤いのがアカムツ、黒いのがクロムツ：というわけではありませぬ。アカムツは、スズキ目ホタルジャコ科アカムツ属に分類される魚で、クロムツの方は、ムツとともにスズキ目ムツ科ムツ属に分類されます。パラムツ、アブラソコムツ、カワムツ、そしてムツゴロウ：名前に「ムツ」と付く魚は多く、これらは総じて脂乗りが良いのが特徴です。もともムツというのは「むつこい（脂っぽい）、むつちりした」ことを指すものですから、アカムツとは「脂の乗った赤い魚」という意味なのでしよう。ところが口を開けてみると中は真っ黒、そのため「ノドグロ」とも呼ばれます。それにしても綺麗な朱紅の体色に大きな目、まるで写真のように丁寧に描かれたこのアカムツの美しさに、ついつい見とれてしまいます」。

アカムツとノドグロは同じ魚だったのです。

「アカムツは、北海道以南の日本からオーストラリアにかけての西部太平洋に広く分布します。日本では南日本に多く、水深六十〜六百mで採集記録があります。中でも東シナ海

帰国後の記者会見で『地元に戻って何を食べたいですか?』と質問され、「お魚が好きなので、ノドグロとかあったら食べたいと思います」と答えました。錦織選手の出身地である島根県や石川県などの日本海側もアカムツの重要な産地です。このインタビューをきっかけにテレビ番組などで紹介される機会が増え、ノドグロ・ブームが到来しました。北陸新幹線の開通もそれに一役買ったのでしようね」。

はい、ノドグロは北陸の魚だという刷り込みがありました。

「実はちょうどその頃、私も北陸のお土産に「ノドグロの干物」をいただいたんです。それが手のひらにちょこんと乗るほどの小さなノドグロで三匹で二千円と聞き、びっくり。食べてみてまたびっくり。大きいものが格別であるの言うまでもないけれど、小さくてもがっかりすることなかれ。予想に反し、ふつくりしていて程よく脂もあっておいしかった！干もの、煮もの、焼きもの、蒸しもの、何でもおいしくいただけなのですが、刺身も外せません。皮とその近くがまた一段とおいしいので、皮をつけたまま少しあぶって食べるのもおすすめです。皮目は綺麗な朱赤、透き通るような白身はどの部分にも全体にバランスよく脂が乗っているの、表面は虹色に光って見えます。柔らかすぎず、しつこ

はアカムツの一大漁場で、長崎県はその主要な産地。成長段階により生息場所が異なり、幼魚は浅い水域、中大型のは深い水域で見られることから「親知らず」と呼ばれることもあります。東シナ海での主な産卵期は七〜八月頃、鱗に形成された年輪の解析により最高齢は雄で五歳、雌では十歳であったことが報告されています。最大で全長四十cmに達しますが、二十cmを超える雄がほとんど見られないことが注目され、性転換するのか？さらなる深海へ移動するのか？はたまた穴居生活に移行するのか？などさまざまな仮説が立てられ、検討されました。結局のところ、雄は三〜四歳で早々に寿命を終えるのだとの結論に至ったようです。雌の方が雄の二倍以上も大きく成長し、長生きします」。

雄の二倍：何とも頼もしい…。

錦織選手も好きな 憧れの高級魚

「アカムツは超高級魚。秋から冬が旬だといいますが、季節を問わず脂が乗っていておいしいため、夏を旬だという人もいます。対馬でとれるアカムツは「紅瞳」という名でブランド化されています。テニスの全米オープン（二〇一四年）で準優勝という快挙を成し遂げた錦織選手が、

くない脂で、噛めば甘味と旨味が口の中に広がって幸せな味。火を通してもなお柔らかく、口の中でとろりとろけるような食感。アカムツはもともと一度にたくさん獲れる魚ではありません。その上、最近ではめっきり減ってしまい、幻の魚と言われることも。お値段が高いわけです。何より、晴れの日も雨の日にも海に出て魚を獲ってきてくれる漁師さんたちがいてこそ食べられる魚。アカムツにも漁師さんにも感謝です。お値段以上の価値はあると思いますよ」。

錦織選手ならずとも、機会があったらぜひ味わいたい魚ですね。



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

アカムツ

Doederleinia berycoides

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/>