

# グラボバー図譜

『日本西部及南部魚類』

*Fishes of Southern & Western Japan*

解説

山口敦子

(水産学部教授)

Yamaguchi Atsuko

プロフィール

東京大学大学院農学生命科学研究科博士課程修了。2000年長崎大学水産学部准教授。2010年7月から現職。博士(農学)。専門は魚類学、水産資源学。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(東海大学出版会)、「海藻を食べる魚たち」(成山堂書店)などがある。



シロシュモクザメ

*Sphyrna zygaena*

●画家:萩原魚仙



## ハンマーのような頭部

奇妙な頭部の形が印象的な「シユモクザメ」は、鐘を打ち鳴らすT字形の撞木つづきにちなんで、名付けられました。長崎の方言ではカセブカあるいはツノブカと呼びます。英名をhammerhead sharkといひ、シユモクザメ属を表す*Sphyrna*という学名は、ハンマーを意味するギリシヤ語に由来します。

シユモクザメ類は、世界に9種、長崎周辺には、アカシユモクザメとシロシユモクザメの2種が生息しており、いずれも最大で全長4mを超えます。夏になると海水浴場でシユモクザメの群れが観察されることがあり、人々は恐怖に包まれますが、日本でシユモクザメに襲われて死亡したことが確認された例は過去にありません。シユモクザメの好物は、エイやマダイなどの魚です。好物のエイを食べるために、あのような頭部を持つようになったとする説もあります。シユモクザメは、T字形の頭部を砂底にいるエイに打ち付けて弱らせた後、海底に頭部で押さえ込んで捕食します。シユモクザメの口の中に、アカエイ類の毒針がいくつも刺さっているのが、その証拠です。

## 美味しい食材として

アカシユモクザメ、シロシユモクザメの「アカ」と「シロ」というのは、外見の色ではなく、カジキマグロのような赤身と、透き通るような白身がそれぞれ名前の由来になっています。フカヒレ、かまぼこ、はんぺん、干物の原料となるのはもちろん、新鮮なうちに捌いたものは、刺身やフライ、湯引きなど何にしても美味です。



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。

日本西部及南部魚類【グラバー図譜】  
<http://oldphoto.lb.nagasaki-u.ac.jp/GloverAtlas/>

広島県の山間部にある二次地方では「ワニの刺身」を食べる風習があります。ワニとはサメ（ここでは、シロシモクザメなどの回遊性大型種を指す）のことで、死後生成されるアンモニアのおかげで腐りにくいサメの身は、その昔山間部で食べられる貴重な海産魚でした。山間部に到着する頃には相当な臭いが漂っていたことでしょう。目にしみ、鼻をつまむほど臭い刺身こそが、土地の人々にとつて慣れ親しんだワニの刺身だったのです。日本中を調べ歩いてみると、兵庫県、岡山県、京都府、栃木県などの山間部でも、かつてはサメの刺身を食べていたことがわかりました。

### 津々浦々に残るサメ伝説

シモクザメは、「神様の使い」として民話や神話に登場します。伊勢志摩地方に残る「七本サメ伝説」とは、七匹のサメが毎年6月に沖の宮殿から伊勢神宮へお参りにやってくるという言い伝えです。サメが通る日には海には入らず、人々は別宮の伊雑宮へ参拝したといえます。対馬にも6月の祇園祭には角の生えたサメが来るから海へ入ってはならないという言い伝えがあります。いずれもシモクザメの回遊時期と一致します。

日本全国津々浦々には、こうしたシモクザメにまつわる伝説が数多く残されています。それは、おそらく特殊な外観のせいもあるのかもしれませんが、種類はわかりませんが、各地にはサメを祀った神社が存在します。それは、サメが決して忌み嫌われてきたわけではなく、日本人の生活や信仰と関わりを持ってきた生物であることを物語っており、深い感慨を覚えます。