



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。

毎回解説していただいている山口
敦子教授の専門の一つでもあるエイ
の一種「ガンギエイ」がついに登場
しました。

「ガンギエイは北海道以南から中国
沿岸にかけての水深三〇〇mまでの
砂泥底に分布する軟骨魚類の仲間で
す。最大で全長七十九cmに達します。
長崎をはじめ九州ではスエイやカス
ベなどの名で知られています。ガン
ギエイとは、尾部に向かつて配列さ
れた多くの棘を「雁木(雁の行列の
よう)にギザギザした形のもの」に
見立てたものです。古い資料による
と、北陸では当時の時代背景を表し
て、「ゴンベイ(權兵衛、大正時代頃
まで流行した幼児の髪型)」と呼ん
だものだそうです。今も変わらな
い「カラカイ(カラゲイ)」という東
北地方等での呼び名は「韓鉤エイ(鏡
い棘を持つエイ)」の縮転語です。

日本だけでも三十二種ものガンギ
エイ科魚類が報告されており、個体
差や成長差が大きい上に分類形質が
少ないので、専門家でも一見して種
を見分けるのは難しいです。種を
誤ったまま研究報告がなされること
もままあり、この種の理解をいつそ
混乱させています。ガンギエイの
学名*Dipturus kuangtungensis*
には検討を要することがわかったた
め、ここでは*Dipturus sp.*(ガンギ
エイ属の一種)としています」。

ユーモラスな体形

「グラバー図譜ではたいてい魚の左
側面が描かれているのですが、エイ
ではご覧のように背面と腹面の両面
が描かれています。腹面の図(左
下)を見ると、大きな頭に口があつ
て目があり、小さな手足もついてい
るようで、何だかヒトのように見え
ませんか? 水族館では“笑ってる
みたいで可愛い!”と人気です」。

確かに、ゆるキャラのような愛嬌
のある目元です。

「いえいえ、多くの方が目と勘違い
する口の上にあるもの、実は鼻です。
手足のように見えるのは、左右の腹
鰭がそれぞれ二叉したもの。さて、
背面の図(P20)をご覧ください。
こちらに本物の黒い小さな二つの瞳
が描かれています」。

あります!

「サメやエイの雄は、腹鰭の内側に
その一部が変化してできた交尾器を
備えています。このエイ、外見から
判断するに未熟な雄です。左右それ
ぞれの腹鰭の内側にとても小さな交
尾器が二つありますね。ガンギエイ
は長径一〇cmほどの卵殻に包まれた
受精卵を産みます。この卵殻、はじ
めは透け感のある美しい鈎色で、次
第に黒く硬くなっています。一説
には年間百個ほどの卵を産むといい

懐かしのカスベの味

「アイヌ語でガンギエイのことをカ
スベといいます。美味しくない魚
のカス、だからカスベなのだという
説もありますが、不味くも臭くもあ
りません。硬い骨はなく、コラーゲ
ンが豊富で、大きければブルツ、ト
ロツとした食感で驚きの美味しさ。
長崎ではエイヒレに加工されること

ますが、一年でいつたい何個の卵を
産み、どのくらいで孵化するのかな
ど、その生態の多くは未だ謎です。
今から五十年以上も前のこと、軟骨
魚類で初めて年齢査定を試みられた
のが、東シナ海産のガンギエイ類で
した。当時の先駆的な研究は世界的
に有名になり、現在の研究の礎とな
りました。その後、私たちの研究で
ガンギエイの寿命が十五年以上に及
ぶことがわかりました」。



【腹面の図】



【背面の図】

が多いのですが、メガネカスベやド
ブカスベなど様々なカスベ類の漁獲
量が多い北海道や東北・北陸地方な
どでは煮物やヌタ、煮凝りなどで食
されてきました。

秋田の土崎港曳山祭りは別名カス
ベ祭りと呼ばれます。秋田の郷土料
理カスベ煮は主にお盆の時期に食べ
るご馳走です。そして、カラカイは
山形県の郷土料理。山形生まれの児
童文学者・故国分一太郎さんは「山
国なのに、ある海のものを一年中に
わたって食べる、これがその土地の
名物とさえなつて今に伝わっている
ことも珍しくない。自分の故郷で言
えばカラカイが該当する」という趣
いのです」。

エイは実は多くの土地で昔から食
べられてきた、日本人になじみの魚
なのです。

Glover Atlas

ガンギエイ

Dipturus sp.

画家 小田紫星

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/>