

海部郡で漁獲されたマアジのそっくりさん

海洋生産技術担当 住友寿明

Key word; メアジ, マアジ, 定置網

水産研究課では、イワシ類やマアジ、サバ類等の産業的に重要な魚種について魚体の測定調査を行っています。この結果は、これら魚種の資源動向を把握し、管理するための基礎資料として利用されています。昨年の秋、海部郡内の漁協にお邪魔させて頂いたところ、マアジによく似た魚がまとまって水揚げされていました。今回はこの魚について紹介します。

この魚は、メアジ *Selar crumenophthalmus* という魚です(写真 1.)。徳島県では、「トツパク」、「カメアジ」等の名前と呼ばれています。トツパクという名前の由来は不明ですが、カメアジという名前の由来は、マアジやマルアジと比べて魚体がふっくらしており、その様子が亀の甲らを想像させるためでしょうか。見た目はマアジにそっくりですが、その名のとおり眼が大きいことが特徴です。ほかに、体側に黄色縦帯があることや稜鱗(ぜんご)が第 2 背鰭起部の後方から始まっていることなどで見分けられます(写真 2.)。分布域は、南日本、全世界の暖海です。メアジの体長は最大でも 25cm で、マアジよりやや小柄です。味については、評価が分かれるようですが、図鑑ではかなり美味とされています。メアジは、魚体が小さく漁獲量が多くないため、もっぱら雑魚として扱われるので低い評価になりやすいと考えられます。メアジは、いつ頃、どこで、どのくらい獲れるのでしょうか。水産研究課が独自に収集している漁獲情報をもとに、2005 年から 2014 年の 10 年間における標本漁協の漁獲量を調べました。メアジは、海部郡の定置網で漁獲されます。漁獲量は年によって変動が大きく、0.4 トン～8.5 トンで推移しました(図 1.)。昨年は、過去 10 年間で最大の漁獲量でした。メアジは、秋から冬にかけてまとまって漁獲されます(図 2.)。



写真 1. 海部郡沿岸の小型定置網で漁獲されたメアジ。メアジの外見は、マアジに類似する。



写真2. 海部郡沿岸の小型定置網で漁獲されたマアジ(上)とメアジ(下)。この2種は、目の大きさ、黄色縦帯の有無、稜鱗の起点で見分けることができる。

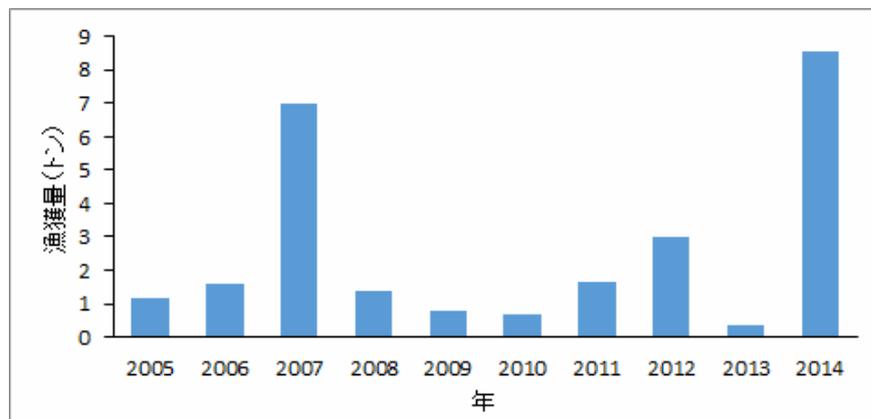


図1. 標本漁協におけるメアジの漁獲量の推移。メアジの漁獲量は、年ごとの差が大きい。

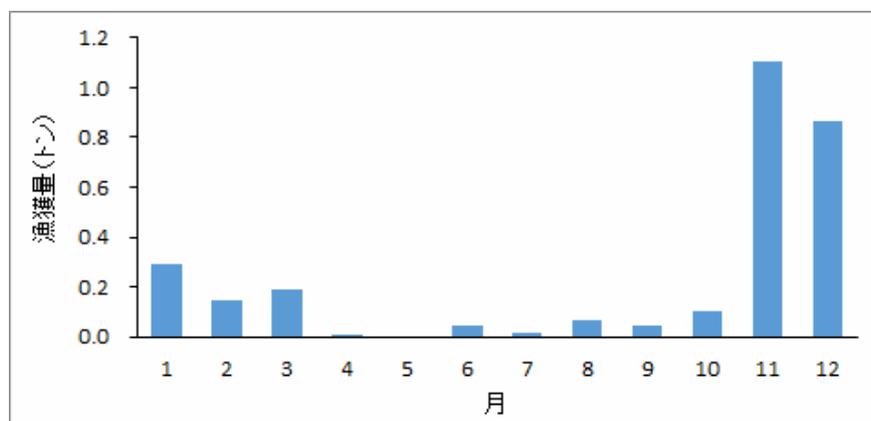


図2. 標本漁協におけるメアジの月別漁獲量(2005～2014年の平均)。メアジの漁獲量は、11月と12月に多く、春から夏は少ない。

メアジの漁獲量は年変動が大きいことから、海況が大きく変化した際にまとまって来遊する可能性があります。今後まとまって漁獲される様でしたら有効利用すべきです。味の評価は分かれますが、加工や流通の方法の工夫することで高く売れるかもしれません。加工方法のアイデアとして、干物、煮干し、すり身等はいかがでしょうか。海部郡の新たな名産品ができるかもしれません。

参考文献

- 中坊徹次, 1993, 日本産魚類検索－全種の同定－. 東海大学出版会, 696.
阿部宗明, 1989, 原色魚類検索図鑑 I. 北隆館, 95.