

## 鳴門ダイの「鯛中鯛」と「鳴門骨」

次長 上田 幸男

Key word ; マダイ, 鳴門ダイ, 桜ダイ, 鯛中鯛, 鳴門骨, 渦潮, 鳴門海峡, 鳴門ダイの良さ

鳴門ダイと言えば、世界一大きい鳴門海峡の渦潮の周辺を泳ぐため、筋肉が発達し体高が高く、身がしまっていると言われます。また、栄養豊富な鳴門の海で育った小エビやイカナゴを主食とするため肉質が良く、小エビの赤い色素を吸収するため桜色が鮮やかです。このように鳴門マダイは鳴門海峡周辺の良好な環境のもとで育つ徳島県を代表するさかなです。市場においてもトップブランドとしても知られるところでは

本号では鳴門ダイにまつわる<sup>うんちく</sup>蘊蓄を伝えたく、マダイを代表する骨である「鯛中鯛<sup>たいちゆうのたい</sup>(たいのたいとも言う)」と鳴門ダイの特徴を物語る「鳴門骨<sup>なるとほね</sup>」について紹介します。



写真 1 鳴門マダイの「鯛中鯛<sup>たいちゆうのたい</sup>」。鯛の姿に見えるでしょうか。古くからお守りとして財布や帯に入られます。マニキュアのオーバーコート<sup>かぶと</sup>を塗り、神経の通路となる肩甲骨の穴に飾りひもをつければ美しくなります。

### 「鯛中鯛<sup>たいちゆうのたい</sup>」

「鯛中鯛」とは胸鰭の付け根にある肩帯を構成する肩甲骨と烏口骨が繋がったものです(写真 1)。古くから日本人はこの骨を「鯛中鯛」と呼び、親しんできました。粋筋の女性が財布の中や帯の間に忍ばせてお守りにしてきたことが知られています(島本 2006)。「鯛中鯛」において目の役目をする肩甲骨の穴は、胸鰭に繋がる神経が通っていたところでした。「鯛中鯛」は薄く壊れやすいものであり、黄ばみ易いものですから保管には工夫が必要です。私は歯ブラシで良く洗浄した後、マニキュアのオーバーコート<sup>かぶと</sup>を塗り、飾りひもをつけるなどしています(写真 1)。

美味しい鳴門ダイの兜<sup>かぶと</sup>のあら煮(写真 2)を食された際には胸鰭近くにある「鯛中鯛」を取り出され、お守りや飾りにされてはどうか。

## なるとほね 「鳴門骨」

「鳴門骨」は地元では「鳴門こぶ」や「力こぶ」とも言われ、直径が約 30mともいわれる世界一大きい鳴門海峡の渦潮、世界で三番目といわれる速さの潮流の中で育った証拠とも言われています。

生物学的には脊椎骨の血管棘が肥厚したもので、鳴門マダイでは時々見られます。

「鳴門骨」は「鯛中鯛」とともに「鯛の九つ道具」(坂本, 1999 参照)の 1 つで、江戸時代前期の文書にこの骨と思われる記述がみられます。人見必大(1697)の「本朝食鑑」(島田勇雄訳註, 平凡社)の鯛(マダイ)のところには「一種に、形・色は普通で、肉の中の大骨の節の辺に瘤子(こぶ)をつけたものがある。俗に、鯛が阿波の鳴戸の急灘を乗りきると骨が疲れるので瘤が出来る。果たしてそうか、未だわからない」と記されています。

確かに世界一の渦潮と言われる潮流の中を泳ぐ鳴門マダイに力こぶのような鳴門骨があるというのは尤もらしい話だと思います。しかし、他の海域の日本産マダイや豪州マダイでも「鳴門骨」がみられることが報告されており(赤崎 1962), 「鳴門骨」は鳴門ダイ特有のものではないと思います。

私が鳴門市内のお寿司屋さんから頂いた 7 個体の鳴門骨を調べたところ、24 椎体からなるマダイの背骨において 16~19 椎体の血管棘に鳴門骨が形成されていました。最も多く鳴門骨が形成されていたのは 17,18 椎体で最も大きな鳴門骨が形成されるのは 17 椎体です。大きい鳴門骨は長さ 17×幅 18×厚さ 14mm の大きさになります(写真 3)。

今後、「鳴門骨」の詳しい形成メカニズムや本当に鳴門産マダイに「鳴門骨」の出現率が高いのか他産地との出現率の比較など詳しいデータの収集と分析が待たれるところです。



写真 2 美しく美味しい鳴門ダイの兜のあら煮。唇から頬にかけての肉と後頭部の身が特に美味しいと言われます。鯛中鯛は胸鰭の付け根(青線)にあります。

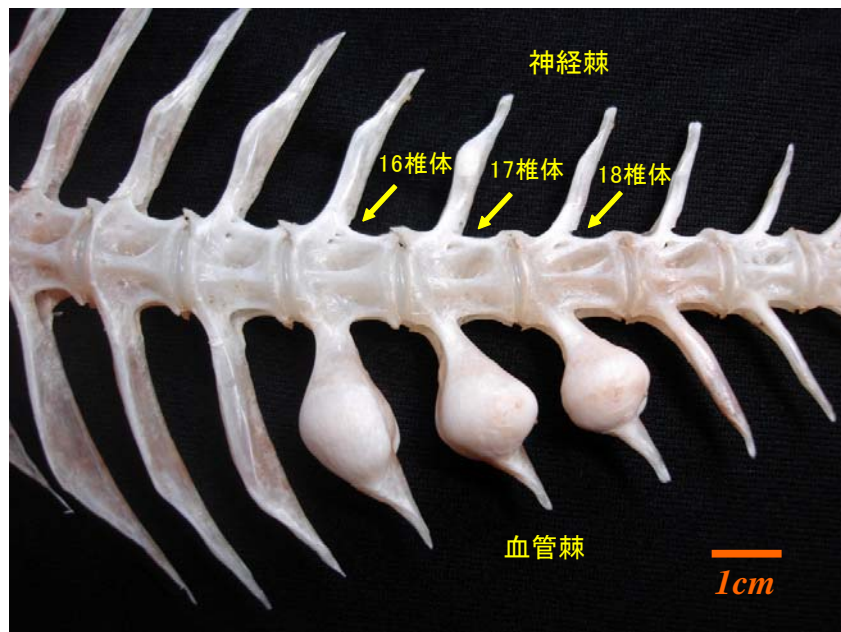


写真 3 体重 2.3kg の鳴門マダイの大きな「鳴門骨」(第 16～18 椎体, 黄色矢印)。「鳴門こぶ」とも呼ばれます。血管棘の付け根から中央部にかけての膨らみがみられます。

#### 参考文献

- 島本信夫(2006) 瀬戸内海東部群マダイの資源. 水産研究叢書 45, 日本水産資源保護協会.  
坂本一男(1999) 鯛の九つ道具. おさかな普及センター資料館年報, (18): 19-23.  
人見必大(1697) 本朝食鑑 4, 島田勇雄訳注, 東洋文庫 378, 平凡社.  
赤崎正人(1962) タイ型魚類の研究, 形態・系統・分類および生態-. 京大みさき臨海研究所特別報告, (1): 1-368.