

## 食用禁止の魚～バラムツとアブラソコムツ～

海洋資源担当 守岡 佐保

Key word ;アブラソコムツ, 厚生省通知, 食用禁止, バラムツ, 日和佐, 牟岐

平成 19 年 2 月 7 日に、日和佐町漁業協同組合の販売担当職員の方から「タチウオに混じって見慣れない魚が釣られたので調べてほしい。」と問い合わせの電話がかかってきました。

早速、同漁協へ図鑑を持って駆けつけると、体長約 1m, 体重 7.9kg と体長約 60cm, 体重 3.6kg の黒っぽい魚が水揚げされており(写真1), 図鑑と照らし合わせたところ、バラムツ *Ruvettus pretiosus* という深海魚であることが判明しました。



写真 1 平成 19 年 2 月 7 日に日和佐町漁協に水揚げされたバラムツ *Ruvettus pretiosus*  
体長約 1m, 体重 7.9kg

バラムツの筋肉には、ワックスエステルが多く含まれ、大量に食べると消化できずに腹痛や下痢を起こします。以前は練り製品の材料とされていたこともあるようですが、昭和 45 年 9 月 4 日に厚生省通知(環乳第 83 号)により販売が禁止されました。

このため、今回のバラムツも市場に出回ることなく廃棄処分されました。

有毒魚として食品衛生法で販売が禁止されている魚には、バラムツの他にオニカマス(シガテラ毒)、イシナギ(過剰ビタミン A) 及びアブラソコムツ(ワックスエステル)があります。アブラソコムツはバラムツと同じ深海魚で、過去に牟岐で延縄で漁獲されていることが記録されています(写真 2)。



写真2 平成8年11月29日に牟岐東漁協でヨコワ延縄により水揚げされたアブラソコムツ  
*Lepidocybium flavobrunneum*

この2種はいずれもスズキ目クロタチカマス科に属し、よく似ていますが、尾の付け根付近に隆起が見られるのがアブラソコムツです。

なお、販売が禁止されている魚の情報はインターネットで調べると、いろいろな自治体の市場衛生検査所などのHPで詳しく紹介されています(例:東京都, 札幌市)。

バラムツとアブラソコムツについてさらに調べていると、「食用禁止魚」とは異なる一面があることも分かりました。ルアーフィッシングの対象魚として、近年、愛好家の中で人気が高まっているそうです。

これらの魚は、日中水深400~500mの深いところにいるのですが、夜間に50~200m水深帯まで浮いてきます。そこをジギングで狙って、強靱な遊泳力と格闘するのがこの釣りの醍醐味のようなのです。その鋭い歯(写真3 バラムツの口)に耐え得るバラムツ・アブラソコムツ専用の釣具が商品化されていることから、愛好家の数は多いと思われます。



写真3 バラムツの大きな口と鋭い歯

徳島県の近くでは、和歌山や高知県などがよいポイントとなっているようですが、今回漁獲されたように徳島県も釣りの漁場として期待できるかもしれません。

一方、バラムツやアブラソコムツはかつお・まぐろ延縄漁で多く混獲されます。漁業界から要望を受け、水産食品加工の研究機関では、魚肉の有効利用のため、有害なワックスエステルを取り除き、魚肉を練り製品の原料とする技術開発が行われています。

正確な資源量は不明ですが、バラムツやアブラソコムツの資源量は数千トンと推定されています。水産庁によりアブラソコムツ等の未利用資源の活用のため、水産バイオマスの資源化技術開発事業として、利用加工技術や混獲量の推定調査が行われているようです。

今回は、有毒であるが資源の可能性もある、また釣りの対象として人気上昇中というバラムツとアブラソコムツについてご紹介しました。また、「珍しい魚が上がった」というときは、水産研究所に情報をお寄せください。