

所変われば品変わる！魚の呼び名 Part カサゴ編

海洋生産技術担当 石川陽子

Key word: 標準和名，地方名，漁獲統計，徳島県南

地方名と標準和名

魚の名前は地域によって変わります。各地での呼び名を「地方名」，それに対して，図鑑などで全国共通に使うよう決められた呼び名を「標準和名」といいます。水研だより第 101 号では Part I として，そうだがつおの仲間やシロサバフグとクロサバフグ，ふえふきだい・ふえふきだいの仲間の地方名を紹介しました。今回はかさご・おこぜの仲間を紹介したいと思います。なお，本シリーズでは標準和名はカタカナ，地方名はひらがなで書いて区別することにします。また，魚の同定には「日本産魚類検索」(藤沢ら 1993) 及び「釣魚検索」(中坊ら 1998) を用いています。

かさご色々



写真1．カサゴ *Sebastes marmoratus*

さて，写真 1 は Part I でも冒頭で紹介したカサゴ *Sebastes marmoratus* です。三者三様それぞれ色や模様が異なりますが，すべてカサゴ亜目メバル科カサゴ属のカサゴという魚です。県内では，カサゴは「がしら」「ががね」「がぶ(由岐)」等と呼ばれます(ただし，県北では「がぶ」はムラソイ等の黒いメバル属の魚を指すようです)。主に建網(刺網)，延縄で水揚げされる魚で，浅い磯

に生息するものが黒っぽく，深いところに生息するものが赤っぽくなるようです。



写真2．カサゴ？（名前は本文で）

それでは写真 2 のこの魚はどうでしょうか。この魚も，スーパーマーケットなどでは「がしら」や「ががね」としてカサゴと一緒に売られています。しかし，カサゴの仲間ではあるもののカサゴとは違う魚で，標準和名をユメカサゴ *Helicolenus hilgendorfi* といいます。沖合の水深 200~500m の深いところに住む魚で，主に県南の延縄で水揚げされます。朱色の透き通るような外見の魚ですが，口を開けると写真のとおり喉が黒く，徳島の漁師さんたちにはもっぱら「のどぐろ」と呼ばれています。カサゴ同様おいしい魚ですが，県内で水揚げされる多くは小型で，カサゴと比べると若干身質が水っぽいようです。ちなみに，2014 年にテニスの錦織選手の発言で有名になった「のどぐろ」は，標準和名をアカムツ *Doederleinia berycoides* といい，これも体が赤くて喉の黒い魚ですが，ユメカサゴとは赤の他人の別の魚です。



写真3．カサゴ？（名前は本文で）

写真 3 の魚はカサゴの兄弟分で，カサゴ亜目メバル科カサゴ属のアヤメカサゴ *Sebastiscus albofasciatus* という魚です。赤い体に黄色の虫食い様の斑があるのが特徴の魚で，「黄がぶ（由岐）」「みょうたん（牟岐）」「まいまい（鞆浦）」などと呼ばれたり，次に紹介する写真 4 のウツカリカサゴ *Sebastiscus terticus* と一緒に「沖がしら」「沖がぶ」とまとめられたりするようです。みょうたん，まいまいは個性的で面白い地方名ですが，由来については情報がありません。



写真4．ウツカリカサゴ

ウツカリカサゴもカサゴの兄弟分です。比較的沖合の深いところに生息し、赤くて大きくなるかさごの仲間で、体の側面にある斑点に褐色の縁取りがあるのが特徴です。何故「ウツカリ」なのかというには諸説あるようですが、先にカサゴのところで紹介したとおり、カサゴには色彩変異^{いろちがい}が大きく、日本の学者さんがこの魚も深いところに住む赤っぽいカサゴだと「うツかり」思いこんでいたところ、外国の学者さんが別種だと気づいて新種発見の論文を書いてしまったというエピソードがあるそうです。カサゴと比べて沖の深いところで獲れるので、「沖がしら」等と呼ばれるほか、「ほうせき」「ほうずき」「ほーがん」と呼ばれるようです。「ほうせき」「ほうずき」は赤くてでつやつやした外見から宝石や植物のホオズキに由来していると思われます。「ほうがん」は水揚げ時に水圧変化で目が飛び出すことがよくあることから、漢字を当てるとすれば「放眼」なのではないかという話です。写真1と写真4を見ると、カサゴとウツカリカサゴは全く似ていないようにも思われますが、ウツカリカサゴもカサゴのように色彩変異が大きく、個体によっては見分けがつかないこともあるそうです。なお、「ほーがん」「ほうせき」「ほうずき」と呼ばれる魚には、未確認ながらウツカリカサゴ以外の深海性の魚も含まれるようです。

アヤメカサゴやウツカリカサゴは、小型のものはカサゴと一緒にされる場合があるようですが、大きなものはカサゴよりかなり大型になるのではっきり区別されています。ユメカサゴもそうでしたが、「カサゴ」の類いとして売られている魚の中には、まれに面白いものが混じっています。



写真5.「ががね」「がしら」として売られていた魚

写真5の一番上はシロカサゴ *Setarches guentheri* という、水深 150 ~ 700m の深い海に住むカサゴの親戚の魚ですが、写真のとおり「ががね」として売られていました。真っ赤なのに“シロ”カサゴとは不思議ですが、ホルマリンで固定すると白くなるからのようです。真ん中の写真はヒオドシ *Pontinus macrocephalus* という、額から伸びる触角様のものが特徴の魚で、これも深海性のかさごの仲間ですが、「がしら」として売られていきました。一番下の魚はカサゴとは赤の他人で、ハタ科のアカイサキ *Caprodon schlegelii* という魚ですが「ががね」の名前で売られていました（この魚の場合、ハタの仲間なのに標準和名がアカイサキなのがそもそも面白いですね）。いずれもおいしい魚ですが、徳島県ではほとんど水揚げされない珍しい魚なので、「ががねの類い」等として固有の名前を与えられなかったようです。

おこぜ色々

「おこぜ」という魚の名前は聞いたことがありますか？ 県南で「おこぜ」といえばもっぱら「オニカサゴ *Scorpaenopsis cirrosa*」(写真6)のことです。「やまのかみ」と呼ばれることもあるようです。



写真6．オニカサゴ (*Scorpaenopsis cirrosa*)

オニカサゴもまた色彩変異が大きく、写真6のように赤茶色のものから、もっと鮮やかに赤いもの、灰色がかったものなど色様々な個体があります。「おこぜ」と呼ばれますが標準和名はオニ“カサゴ”で“オコゼ”ではありません。

オニオコゼの兄弟分にイズカサゴ *Scorpaena neglecta* という魚がいます。がしらに対する沖がしらと同じく、主に県南の沖合の延縄で漁獲されるイズカサゴは、主に沿岸の建網で水揚げされる「おこぜ」=オニカサゴに対して「沖おこぜ」と呼ばれたりします。



写真7．イズカサゴ (*Scorpaena neglecta*)

標準和名に“オコゼ”が含まれる魚には，オニオコゼ *Inimicus japonicus*，ダルマオコゼ *Synanceia verrucosa*，ミシマオコゼ *Uranocopus japonicus* などがいます（写真 8）。徳島では，オニオコゼは「土おこぜ」「泥おこぜ」「おこぜ」，ダルマオコゼは水揚げが少ないのでそのままダルマオコゼ，ミシマオコゼは「みしま（ぬしま）」「だるまおこぜ」「おこぼ」などと呼ばれます。ところで，写真 8 をご覧になって，1 つ仲間はずれがいるのにお気づきになったでしょうか。そう，一番下のミシマオコゼだけ，カサゴの親戚ではない赤の他人の魚です。



写真7．上からオニオコゼ，ダルマオコゼ，ミシマオコゼ

かさご・おこぜの親戚関係

ミシマオコゼだけカサゴの親戚ではない，ということは，オニオコゼとダルマオコゼはカサゴの親戚，ということです。

親戚というのは例えに過ぎず，学問的には，魚の分類において，スズキ目の中のカサゴ亜目，あるいはカサゴ目としてまとめられるグループです。グループ分けの仕方には諸説あるようですが，おおよそ図1のようになっています。地方名やスーパーでの呼ばれ方と学術的な分類は少し違ってきますね。ちなみにミシマオコゼは，ハタハタやイカナゴと同じワニギス亜目のミシマオコゼ科に分類されるそうです。

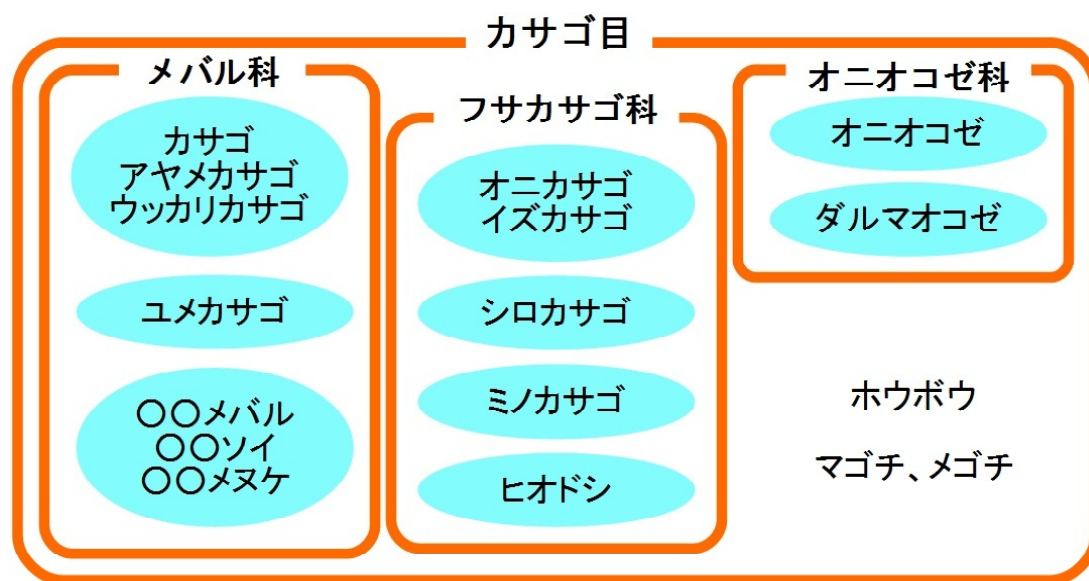


図1. かさご，おこぜの大まかな分類グループ

鋭意調査中，次回も乞うご期待

水産研究課では，今回紹介したほかの魚でも標準和名と地方名の対応関係を調べていますので，まとまり次第，順次紹介していきたいと思っています。

善し悪しは別として，漁況の変化や魚の名前をインターネットで調べる方が多くなったことにより，地域固有の呼称は失われていく傾向にあるようです。特徴的な地方名やその由来は，その地域での漁業や水産利用の歴史を反映しているものですので，後世に残していきたいと考えています。

調査では主に漁協の方から聞き取りをおこなっています。同じ地域（漁協）でも本稿で紹介した以外の地方名を使っておいでの方もいらっしゃると思います。不勉強で恐縮ですが，そのような方は是非，水産研究課まで御一報いただければ幸いです。

参考文献

藤沢正宏，青沼佳方，明仁，池田祐二，岩田明久，坂本勝一，島田和彦，瀬能宏，中坊徹次，波戸岡清峰，林公義，細谷和海，山田梅芳，吉野哲夫(1993)

日本産魚類検索 - 全魚種の同定 - (中坊徹次編). 東海大学出版会, 東京, pp. 491-520.

中坊徹次, 岩田明久, 波戸岡清峰, 高崎冬樹, 小西英人(1998)釣魚検索(小西英人編). 株式会社週間釣りサンデー, 大阪, pp. 118-127.