

## 駿河湾の深海魚 (17)

### センハダカ (その3)

久保田 正 ・ 佐藤 武

センハダカ (*Diaphus suborbitalis*) は、ハダカイワシ科ハダカイワシ属に含まれる1種です。駿河湾のサクラエビ漁は春季(3~6月)と秋季(10~12月)の両季節に由比港と大井川港のサクラエビ組合に所属する漁船で行われています。このサクラエビと混獲される魚類はタチウオ、サバ類、イワシ類などの有用種も含まれ、ハダカイワシ類がかなりの頻度で入網します。その頻度や個体数が多いハダカイワシ、センハダカ、イワハダカの3種は、湾内で食用対象種として有望であると指摘されています。これらの種とともに大型の2, 3種を加えたハダカイワシ類は、いずれも漁業者の家庭で独自に煮物、一夜干し、すり身、かき揚げ、練りもの、佃煮などに料理されて昔から食用として自家消費されてきました(図1)。

深海性の魚類であるバラムツ、アブラソコムツ、オオメマトウダイなどは食べた味は美味しいのがありますが、人体で消化されないワックス(油脂)が筋肉中に大量に含まれているので取引が禁止されています。法令上は毒魚の扱いになっています。

ところで、ハダカイワシ類の脂質成分は、高濃度のワックスが含まれているといわれています。最近の研究によれば、当湾産のセンハダカの魚肉100g中(平均値)には、42.7mg(ハダカイワシは15.5mg:イワハダカは84.9mg)でワックス量は少ないので食用として問題ないこと、さらに本種の主な脂肪酸の組成(%)からみてバルミチン酸(24.5)、ステアリン酸(4.9)、オレイン酸(14.9)、EPA(8.0)、DHA(14.1)など含まれ、不飽和脂肪酸の含有量が多いことから十分食用として利用が可能であるとされています。

このような状況にあって、近年静岡県由比蒲原地区から駿河湾の珍味として栄養もあり、子供のおやつやお茶漬け、さらにお酒のつまみ用として「センハダカの佃煮」が売り出されました。また「駿河湾産はだかいわし」の商品名で冷凍(500g入)にされた本種が、パッ



図1. センハダカやハダカイワシを用いた家庭料理  
(佐野和夫宅の協力による)



図2. センハダカを用いた「駿河湾産はだかいわし」の商品説明書とパッケージから取り出したセンハダカ  
(ヤマイチ商店製)

ケージされて販売されています(図2)。また、焼津市内の水産加工メーカーは、2015年度に「ハダカイワシ利用研究会」を設立して本種の身をつかたつみれやさつま揚げ、チップスなどを商品化して市内や首都圏のスーパーや空港などで販売を始めました。

以上のように全国的にみても本科魚類の特定の種が商品化された例はありません。このように有用資源の活用は始まったばかりですが、今後消費者に受け入れられるかどうかを見守りたいと思っています。