

## 駿河湾の深海魚 (21) ハダカイワシ (その2)

久保田 正・佐藤 武

駿河湾に生息するハダカイワシ (*Diaphus watasei*) (図1)は、湾内で操業されているサクラエビ網に多くの深海魚類と共に混獲される代表種です(本誌、第69号参照)。混獲魚類43種の胃内容物の調査によれば、22種はサクラエビを捕食していました。特に本種の体長60～128mmの112個体の出現率、混獲量および捕食実態から、サクラエビを捕食する最も有力な魚種であるとしています(小坂他、1969)。

さらにサクラエビと混獲のハダカイワシ類6種の胃内容物組成を調査したところ、本種は上記の論文結果と同じようにサクラエビを捕食していました(本誌、第62号参照)。

本州太平洋側の海域では底引き網で獲れた本種は、漁港に水揚げされて、尾鷲市では方言でストリップ、また高知市ではオキワシ、ヤケド、ハダカ、ハダカジヤコなどそれぞれ呼ばれています。これらの地域では丸干し(干物)として利用するほかカマボコなどの練製品の原料にもなっています。

当県内のサクラエビ漁業の中心である由比・蒲原地方では刺身、塩焼き、唐揚げ、煮付けなどいろいろな料理方法で食べています。しかし安定して獲れるものでもなく、市場に出しても値がつかないため、本種の他にイワハダカ(通称シロンボ)、センハダカ、ヒロハダカ、アラハダカ(これらを通称クロンボ)などが、「漁師の特権」として各家庭で食用として利用されています。特に本種は、大型で肉と骨が剥がれやすいので好まれています(図2)。このように湾内における本科魚類



図1. 鱗の取れたハダカイワシの大小固体  
1980年5月19日 サクラエビ網混獲  
スケールは50mm



図2. ハダカイワシの料理の例 →  
(佐野和夫宅の協力による)

には、未利用資源として有用な食用魚が含まれています。

本種の可食部(100g)に含まれる不飽和脂肪酸のうち、EPAとDHAの含有量は、季節により違いが見られますが、平均でそれぞれ順に291.6mgと825.0mgです(Koizumi et al., 2014)。本種は、これらのEPAとDHAの数値が高いとされるクロマグロ、ミナミマグロ、ブリ、サンマ、マサバ、マイワシ、ニシンなどの「青背魚」よりも低いホッケ、カンパチ、マアジ、メバル、紅サケなどと同じグループの「中等度」に入っています。

将来、水族館の水槽で発光する本科魚類の生きた個体の展示は、大いに興味があります。鱗が剥がれやすく、興奮して水槽の壁面に激突するなどの習性を克服して飼育可能にしてほしいと願っています。入手しやすい種類から飼育の技術開発の研究が行われる事を期待してこのシリーズの筆を擱くことにします。