

銀座水族館 (七つの海の魚および水産切手)

-(7)-

東京支店 営業第一課 神原 勇

スズキ目 アジ科

マアジ *Trachurus trachurus*

ムロアジ *Decapterus muroadsi*

シマアジ *Caranx leptolepis*

マアジは、イワシやサンマなど(ありふれた大衆魚であるにも拘わらず近年漁獲の減少とともに高級魚なみの高価な魚となってきた)とともに極く一般的な食用魚で、一本釣や巾着網等で漁獲される。

北海道から九州の南端まで全国的に広く分布し、黒潮にのって季節的な回遊をするが、島の周りや海底の岩石の多い沿岸附近にいわゆる根付きとなって生息する事もある。一般的に黒潮にのって回遊する魚類は品の良いものであるが、マアジは海水の汚れ等をあまり気にせず湾内であろうと太平洋の真只中であろうと産卵するし、汚れた湾内、港内でも生育するので、汚水等の原因であらゆる魚類が減少しているにもかかわらず、資源の減少が目立たない魚類の一つである。

産卵期は4~7月頃で、体長30cmのもので15~50万粒の浮游性卵を産卵する。ホンダワラ等の海藻は夏が近づくにつれて根元から抜けて流れ藻となり、孵化したばかりの3cm位の仔魚がこれらに集まり生活の場所となるが、共通の生活の場であるハナオコセにたまたま捕食される。

仔魚のうちは表層の動物性プランクトンをエラでこして食べているが、成魚となると肉食性となり小型のイワシ等を捕食する。成長度は一年で約14cm、二年で約20cm、三年で約24cmと比較的早い。

魚体の色は背側が暗緑色で、空から鳥に襲われた際の保護色としてのみならず、餌であるイワシ

に下方から接近するときのカモフラージュでもある。

腹側の銀白色はイルカや大型回遊魚であるカツオやマグロに対して保護色の役をなしている。

アジ科の魚の顕著な特徴は、尾ヒレの付け根にあるゼイゴ(ゼンゴ)で、楯ウロコで出来ているが種別により、その数は異なりマアジでは70ヶである。マアジおよびシマアジ以外のアジ科の魚にはシリビレと尾ビレとの間には孤立した小さな一對の離れビレがある。

一年中いつでも(漁期的には3月~11月)、どこでも漁獲されるので、新鮮で値段も比較的安く魚体も大・中・小、さまざまあるので、料理法も頗るバラエティに富み、タタキ、塩焼、天ぷら、フライ酢のもの、スシのタネ、駅弁の押しズシ等の他干物も大量に出廻り、特にムロアジの干物であるクサヤは酒客に賞味される。奈良朝の天平九年六月天然痘が蔓延したとき、太政官からアジ、サバの干物を食べてはならぬという布令が出た記録が残っているので、古代より大衆的な魚であったものと思われる。

代表的料理のアジのタタキは、鮮度の良いものを三枚におろし、皮を剥いで小骨等は丹念に取除く、これを小さな切り身にする要領できり刻み、若葱、生姜を加える。名前のようにたたいてはいけない。ショウガ醤油で食べるが適宜紫蘇の葉等添える。

一部漁村ではタタキと同じ要領できり刻んだものに若葱、生姜、味噌と共にたたきねりあげたタキナマスがあるが、味噌の素朴な芳しい風味とともにアジならではの味を楽しめる。

スズキ目 アジ科

マアジ : *Trachurus trachurus* : Horse mackerel

ムロアジ : *Decapterus muroadsi* : Jack mackerel

シマアジ : *Caranx leptolepis* : Scad mackerel

北海道から九州南端まで、広く分布し黒潮を乗り季節的な大回遊を行う。東北海域では夏季大群をなす。東海シ、筋、周辺にカ、海産、若石、多イトコロ、スミツクモモアル。表層から50m位、トコロラ群泳ツイル。アジ科、魚類、大ササ特長ハ、側線=浴ツラ、ゼイゴ(ゼンゴ)ト呼バレル、楯、鱗、ガ一列、重イリ合イ、エシ、ダイルガ、種、類=ヨリ、シ、ノ、大、サ、サ、形、状、個、数、等、ハ、区、タ、デ、アル。



ムロアジ : トリスタン・ダゴン 1961



マアジ : ペルー 1972



ムロアジ : トリスタン・ダゴン 1960



シマアジ : 英領ソロモン群島



シマアジ : 英領印度洋地域 1968



マアジ : ブルガリア 1969



マアジ : ブルガリア 1965