



男鹿で「クロメヌケ」が獲れました！

和名：クロメヌケ

学名：*Sebastes glaucus* Hilgendorf

地方名：アオソイ

大きさ：体長286mm，全長343mm，体重514g

採集日：2012年2月14日

採集地：男鹿市門前沖の岩礁（通称：70ヒロダチ）付近 水深85m

採集法：釣り

2月14日に、男鹿市椿の漁協職員から「クロソイとハタの中間的な魚が捕れた」と連絡がありました。採捕したのは男鹿市台島の漁業者、鈴木 勇さんで、アカデリ（ウスメバル）に混じって釣れたものを提供していただきました。鈴木さんも漁協職員も見ることがない、とのことでしたが、水産振興センターの職員も見ることがない魚でした。体表は粘液に覆われてぬめりがあり、やや暗い色彩、頭部に3本の黒線、上あごの骨に鱗がないなどの特徴から、クロメヌケと同定しました。

本種は、日本海北部、岩手県以北、オホーツク海やベーリング海の深海に分布する北方性の魚であり、体長50cm以上になります。漁業においては底びき網などで少数漁獲される程度で、北海道周辺では釣りの対象ともなっていますが、数は少ないようです。

解剖して性別や胃内容物を調べましたが、生殖腺は小さく、かろうじてオスであろうことがわかる程度、胃は空の状態でした。今回の個体は、図鑑の写真などに比べて、腹部の膨らみが小さく、やや痩せた感じです。おそらくまだ若者、南下して秋田にたどり着きようやく食事、というときに釣られた…といったところでしょうか。

刺身で食したところ、脂は乗っていないものの身にはクセが無く旨味があり、大型ならさぞかし…と惜しむ声が多く聞かれました。「美味な魚」と評価できるでしょう。