



身近で不思議な世界

# うおづの深海魚 を知ろう!

富山湾深海魚プロジェクト

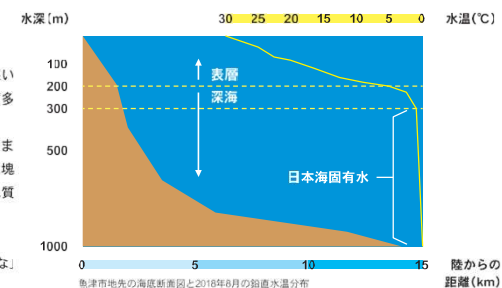


日本  
財団  
THE NIPPON  
FOUNDATION  
海と日本  
PROJECT

## 富山湾の深海

富山湾の最大水深は1200mで、駿河湾、相模湾に次いで日本で3番目に深い湾です。一般的に「深海」とは水深200mよりも深いところを指すことが多く、たくさんの不思議な生き物が生息しています。富山湾では深海の中でも水深200~300mの水温は8~2℃ほどで変化します。さらに下の300m以深は日本固有水(富山湾の深層水)と呼ばれる水塊で占められています。この日本固有水は年間を通して温度が2~0℃で、水質などの変化が少ない水です。

出典：魚津水族館「魚津水族館のさかな」



## 富山湾、深海魚の素晴らしさを後世に伝えてほしい。

名前の知れた深海魚は、魚津の水産業をこれまで支えてきました。ところが、今回みなさんが見て、さわった深海魚は、実は甘エビを漁獲する際に交じってとられたもので、実はほとんど食べられておらず捨てられている魚です。そこで、今回の深海魚体験を通じて、みなさんに普段見慣れていない魚をみて、においをかいで、さわって、食べていただくとともに、その魚がどのように生活しているか、また住んでいるところがどうい場所か、その場所にすむためにどのような身体の仕組みになっているのかを学んでいただき、魚や富山湾に興味を持っていただきたいと思います。

みなさんには、海水浴や磯遊びのできない魚津かもしれませんが、今回の体験を通じて富山湾の海の恵みがどれほどすごいものか、そしてその富山湾と深いかかりをもっている魚津がどんなにすばらしいところか、感じていただければ幸いです。そして、みなさんが大人になった時、魚津の子供たちに富山湾のすごさと魚津の水産業のすばらしさをぜひ伝えていただきたいと願っています。

魚津漁業協同組合  
代表理事組合長 濱住 博之

# うおづの深海魚 23のなかまたち

広大な富山湾の深水 300メートルよりさらに深いところで漁獲される水産物を、私たちは「深海魚」と呼んでいます。魚津の料理店やご家庭でも食材として使われる甘エビやホタルイカ、ベニスワイガニ、パイ貝などの魚介類も、実は深海魚に属しています。そんな馴染みのある魚介類から、見たことも聞いたこともないような不思議な生き物まで、魚津に生息する深海魚の一部をみなさんにご紹介します。

## 01 アヤボラ

漢字では織法螺と書き、殻表の縦と横の肋が交わり布目状となることから由来。殻は白いが、黄褐色の厚い殻皮に覆われる。唾液腺にテトラミンという毒を持つ。



Oregon triton shell

## 03 ミズダコ

日本海やアラスカ沿岸などに分布する世界最大級のタコで、普段は水深 200m 付近で生活しているが、表層水温が低下する冬から春にかけて接岸する。オスはメスと交尾して間もなく死亡し、メスは赤ちゃんが孵化するまで卵を守った後に死亡する。富山湾では主に刺網で漁獲される。富山のお正月料理の定番である、真っ赤に染まった「節ダコ」の原料にされる。最近では、タコチップスの材料として利用される。



Northpacific giant octopus



Spiny lebbeid

## 02 イバラモエビ

深海に生息する中型種。全身が大きな棘で覆われていて、触ると痛い。トヤマエビやモロトグアカエビよりも漁獲量は少ない。水槽内では常にエビ反り姿勢でいる。



## 04 オキナマコ

背側は丸く、体色は淡い灰色である。他のナマコ類同様、海底の砂を体内に取り入れ、砂中の微生物を食べる。体内のサポニンを利用した石鹸なども作られている。

## 06 タナカゲンゲ

深海底に生息する大型のゲンゲで、全長 100 cm を超える。背側は茶色、腹側は白色で、背中には、若い個体ほど鮮明な雲状の模様がある。肉食性で、ノロゲンゲなどの深海生物を獲って食べる。鮮魚店で販売される頃には輪切りに加工されている。臭みのある皮を剥いで、煮付けや鍋の具材とすれば、ホクホクの自身が美味しい。



Tanaka's eelpout

## 07 アゴゲンゲ

深海底に生息する。同じゲンゲ類のクロゲンゲに比べ、体表は硬く、口が大きい。また、遊泳性のノロゲンゲと違い、海底でじっとしていることが多い。底引網で漁獲されるが、特に食用として出回ることはない。水族館で深海魚（サラビクニン ノコゲンゲ・本種）を換入すると、最後まで生き残るのはたいへい本種である。



Blackeged-fin eelpout

## 05 ザラビクニン

水深 300m 以上の深海底に生息し、富山湾を代表する深海生物の一つ。ピンクや黒色の体は柔らかいが、皮膚はザラザラしている。尾鰭を意味する「比丘尾」、そして体表がザラザラすることからザラビクニンと名付けられた。ヒゲ状に変化した胸ビレの先端には、珠を感じる器官があり、これを用いて海底のエサを探す。明るい場所では猫のように瞳孔が縮む(上の写真は縮んだところ)。富山湾では、ホッコクアカエビやノロゲンゲを狙う底引網で捕獲されるが、食用にはされない。臭みがあるということで、魚津では「クサベ」と呼ばれる。



Rough snailfish

## ノロゲンゲ

水深 300m 以深で、日本海固有水のある水域の海底付近に生息する。寒天のようにヌルヌルした体特徴的なゲンゲで、単に「ゲンゲ」といえば本種をさすことが多い。アコゲンゲやタナカゲンゲのように海底にとどまることはなく、常に浮遊している。富山湾を代表する深海魚の一つ。昔はあまり流通しておらず、お澄まし用の昆布材として利用される程度だったが、1990 年頃からは天ぷらや唐揚げが魚津市の唐漬屋の定番料理になり、これを求めて魚津を訪れる県外客もたくさんいる。

# 08



Hunchback sculpin

# 09

## ヤマトコブシカジカ

水深 300m 以深に生息する。頸の周辺にヒゲはない。ガンコに比べて稀まりが少ないため、ミスガンコと呼ばれる。底引網で漁獲されるが、あまり食用にはされない。

## ドブカスベ

深海に生息するエイの仲間。全長は 100cm に達する。背中側は暗褐色で、項部と尾部の背中側に小さな棘がある。富山湾では、深海に仕掛けられた刺網や底引網で漁獲される。カスベとは「どう料理しても美味しくない魚のカスベ」が由来とされるが、実は美味しく、県内では「コンベ」の名で古くから食用として親しまれる。鮮魚店では皮を剥き、切り身として販売されているため、名前は知っているけど、どんな魚なのか知らない魚の代表といえる。

# 12



# 13

## ベニスワイガニ

富山湾を代表する深海生物の一つで、生息域はスワイガニよりも深く、水深 400m 以深である。姿はスワイガニに似るが、本種は全身が鮮やかな紅色なので、「箱でいなくても紅色なのがベニスワイガニ」と覚えておくとう簡単に見分けができる。スワイガニ同様、本種も禁漁期を設けて資源管理が行われており、富山県では 6~8 月が禁漁期である。



Red snow crab

# 10

## ガンコ

水深 300m 以深に生息する大型のカジカ類。頸の下にはたくさんの皮弁があり、その外見はまさに「頑固おやし」である。富山湾では、ノロゲンゲやホッコクアカエビとともに、深海の底引網で漁獲される。富山県の東部では、昔から「食べる乳の出る魚」として有名で、産後にごホウを入れた汁物として食される。



Spiny head sculpin

# 11

## イサゴビクニン

水深 300m 以深の深海底に生息する大型のクサウオ類で、全長 70cm を超える。若魚やメスは全身がピンク色だが、成長したオスは真っ黒で体表には小さなイボ状突起が散在する。富山湾では、底引網でノロゲンゲやホッコクアカエビに混じって漁獲され、セリにも並ぶ。



# 14

## サラサベッコウタマガイ

富山湾と佐渡島沖でしか見つかっていない珍しい貝。体表の白い斑点の中に黄色い斑がある。体は寒天質で、まるでゼリーのようにプルプルしている。



# 15

## アカモジヒトデ

富山湾の水深 300m 以深に生息し、幅長は約 7cm。主にクモヒトデを食べる。反口側は赤色。モジヒトデ似ているが、腕の先端の小柱体の数が本種では種数がある。



Crested seastar



16

Pacific Cod

### マダラ

水深 200m以深に生息する。「鱈喰う」は、本種が魚やカニ、エビなど口に入るものなら何でも腹いっぱい食べることから当て字。水揚げでも、その性質は変わらず、マダラの飼育では同種生物に気を付けている。小さい頃には、マダラ同士で共食するほどの悪食。主に刺網で漁獲され、富山では、昆布アや炒った卵を刺身にまぶした「子付け」が伝統的料理。

### ツパイ

富山湾で漁獲されるバイ類の中で最も小型の種類。殻は茶褐色の殻皮に覆われ、くびれ部分が溝状になる。主に煮付けにして食される。ツパイは小さいバイの意で、富山県での呼び名である。

17



### ナガツカ

普段は深場に生息し、冬から春に産卵のため浅場へ来遊する。肉は食用にされるが、卵巣にはジノグネリンという毒があり、食べると腹痛や下痢になる。

20



Long shanny

### クサウオ

普段は深場の海底で生活し、冬になると産卵の為に浅場へと来遊する。メスは産卵を終えると立ち去り、オスが卵を守る。体色は黒色や褐色で、模様は斑紋や縞など変異が多い。尾ビレの付け根付近には、大きな白斑がある。寿命は1年とされる。富山湾では深場の刺網などで捕獲されるが、食用にされていない。

22

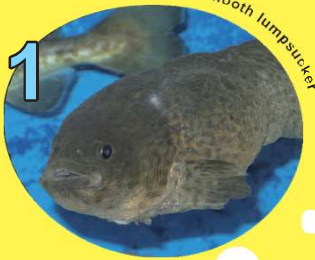


Tanaka's snailfish

21

### ホテイウオ

普段は深海に生息するが、産卵期の冬から春になると、浅場に来遊する。全身アヨヨで、外見は「布袋様」に似ている。富山県では、わずかに食用として出回る程度。



Smooth lump sucker

18

### オオエッチュウバイ

富山湾で漁獲されるバイ類の中でも最も大型になり、最も高級品とされる。殻はよくくびれ、薄い殻皮をかぶる。手で簡単に割ることができるほど殻が薄い。



### ババガレイ

口は小さく、上から見たとき、U字型。粘液を多量に分泌するため、表面はヌメヌメである。富山湾ではやや深場の底引網や刺網で漁獲される。身は厚く、ふっくらとしており、エンガワも立派。

19



Slime Flounder

### ズワイガニ

ヘニズワイガニよりも浅い水深 200 ~ 400m 付近に生息する。各地で高級ガニとして扱われ、福井では越前ガニ、京都や兵庫、鳥取では松葉ガニと呼ばれる。富山で甲（香）箱ガニやセイコガニと呼ばれるメスは、甲幅 8 cm 程でオス(15 cm)に比べて小型だが、卵(内子)は絶品。

資源を守るため、漁期が定められているが、自主規制をしている海域もある。富山県のズワイガニ漁は、11月6日に解禁し、メスは1月20日、オスは3月20日まで漁が行われる。

23



Snow crab