



＜魚津市企画政策課 伊串祐紀作成＞

# 富山のさかなと 深海生物



- 1)富山のさかな
- 2)魚津の深海生物

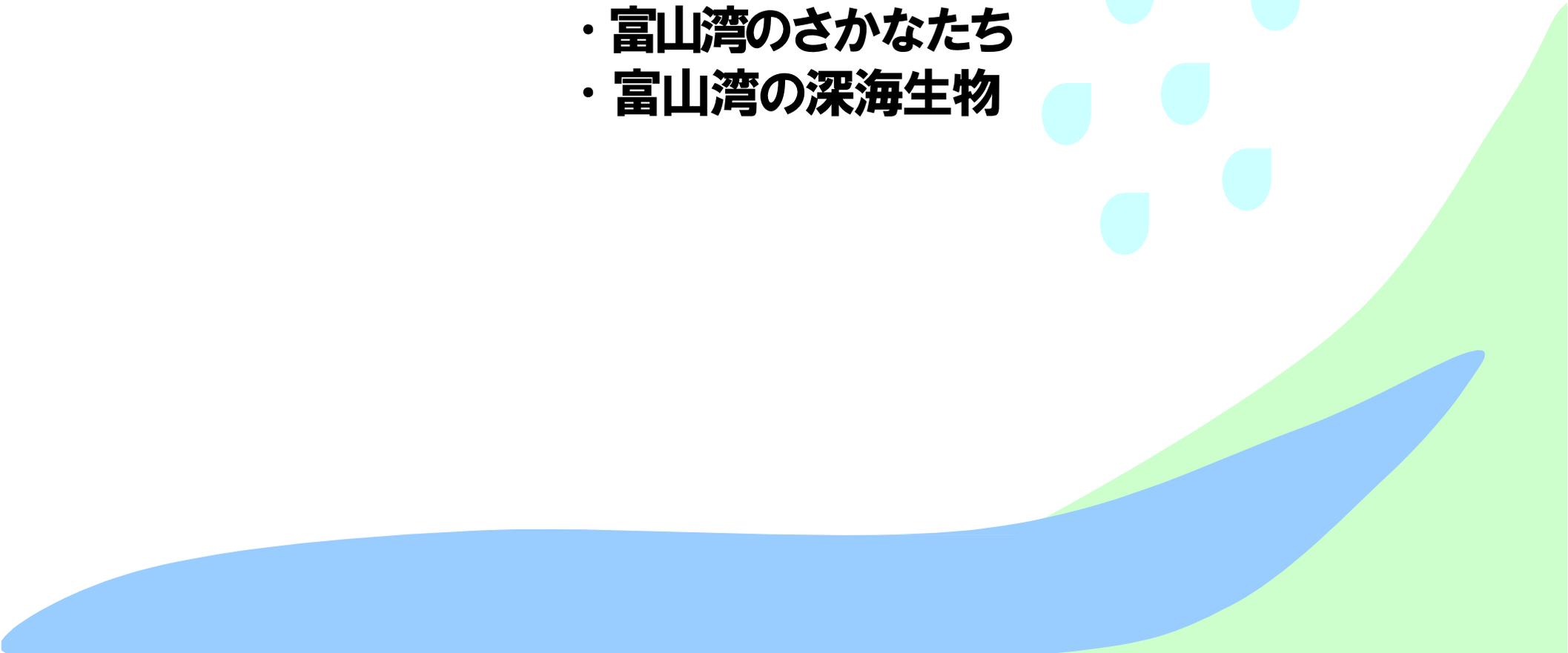


令和4年7月

魚津市企画政策課 伊串祐紀

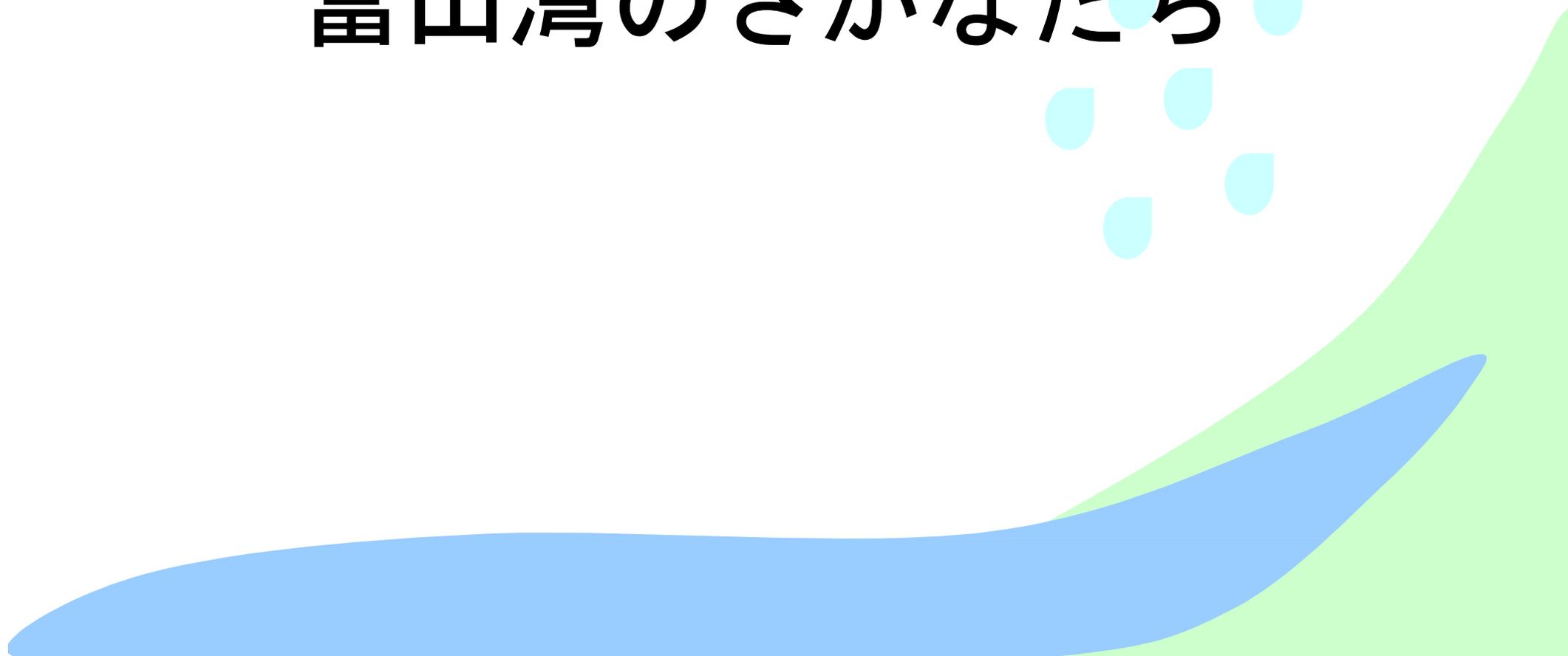


# 1) 富山のさかな

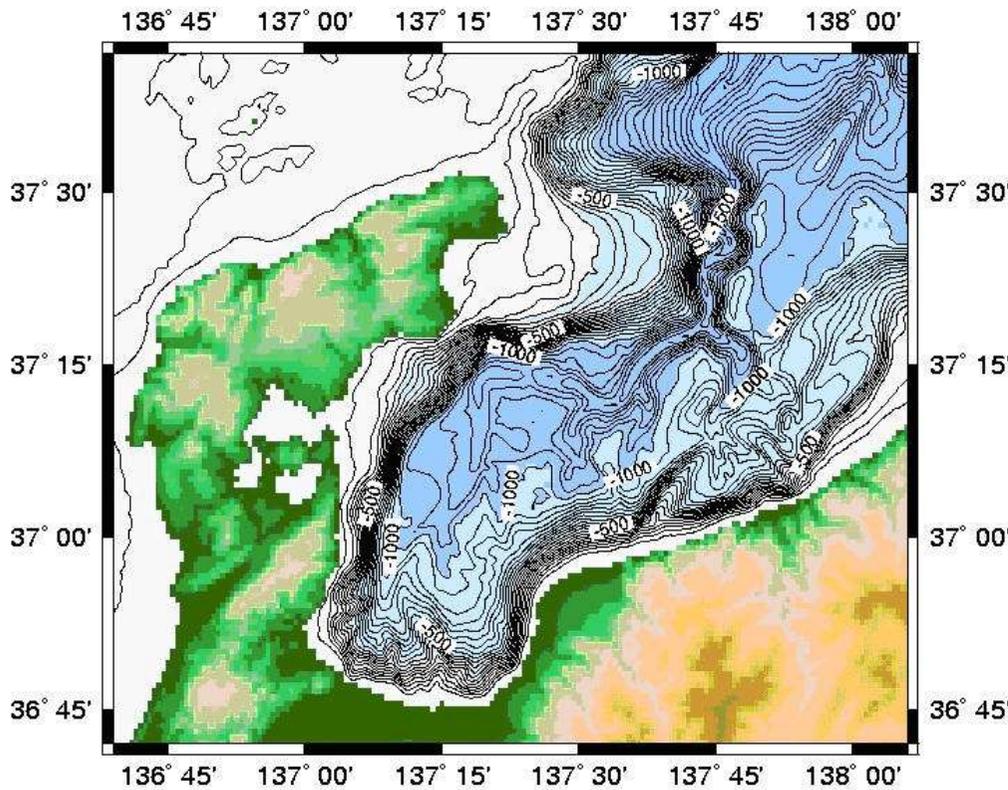
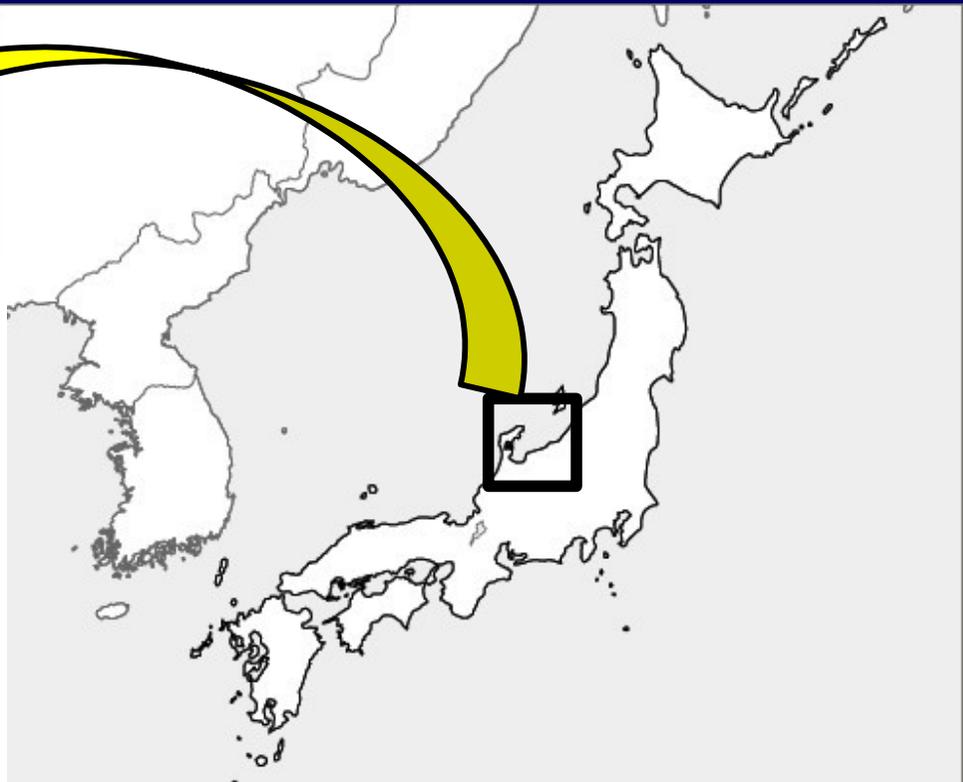
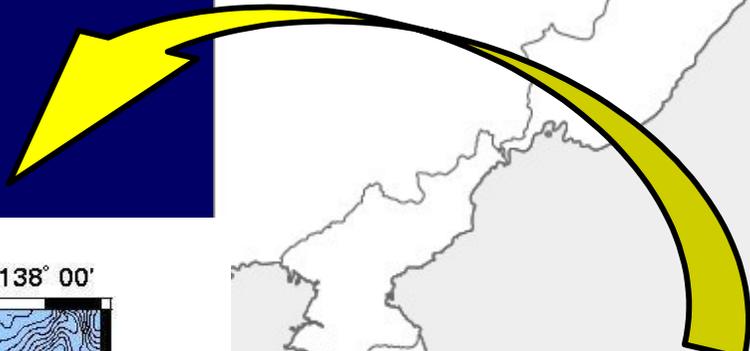
- ・ 富山湾のさかなたち
  - ・ 富山湾の深海生物
- 
- 



# 富山湾のさかなたち

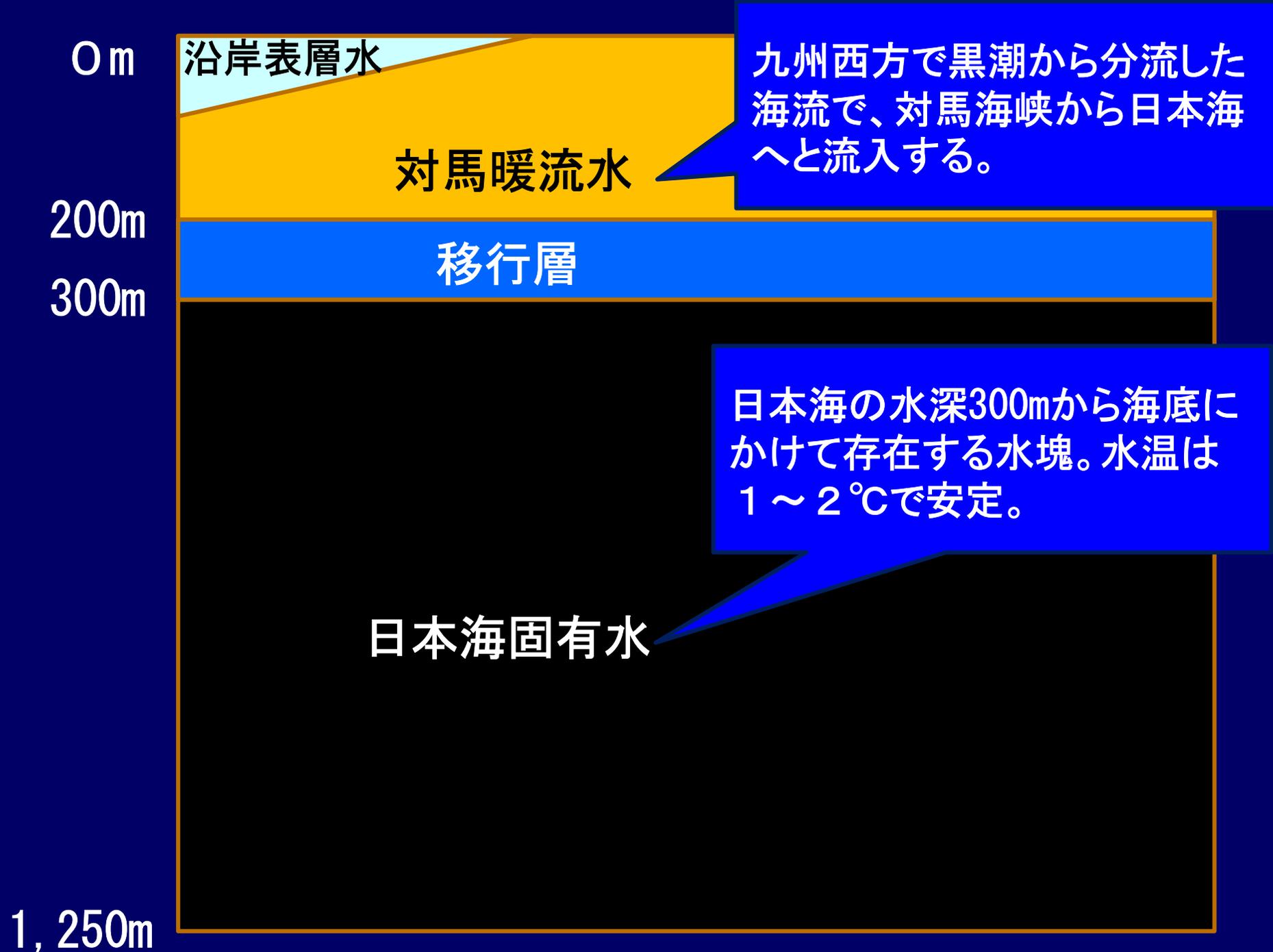


# 富山湾



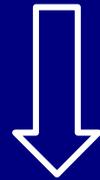
- 能登半島に囲まれる形
- 最大水深1,250m
- 県東部は岸近くから急に深い
- 日本で〇〇番目に深い湾

# 富山湾の断面図



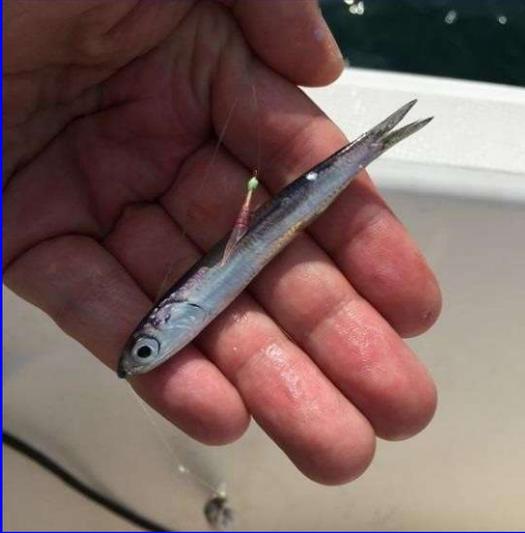
Q. 富山湾には何種類の魚がいる？

A. 日本海に分布する約800種のうち  
富山湾には



約500種が生息されている

# 表層(水深0~200m)



カタクチイワシ



マサバ



マアジ



シロギス



ヒラマサ



ウマヅラハギ

# 深場(水深200~300m)



マダラ



スケソウダラ



アカガレイ



ニギス



ズワイガニ



ミズダコ

# 深海(水深300m以深)



ノロゲンゲ



タナカゲンゲ



イサゴビクニン



オオエッチュウバイ



ホッコクアカエビ



ベニズワイガニ

Q. 魚たちはずっと富山湾にいるの？

A. いろいろ

I) 一生を富山湾で過ごすタイプ

II) 定期的に富山湾へやってくるタイプ

III) 偶然、富山湾にやってくるタイプ

# I) 一生を富山湾で過ごすタイプ

富山湾で生まれ、富山湾で育ち、富山湾で繁殖する。



キュウセン



メジナ



クロダイ



キジハタ



シロメバル



ノロゲンゲ

## II) 定期的に富山湾へやってくるタイプ

一生の一部を、富山湾で過ごす



カンパチ



マルソウダ



アオリイカ



アユ



シマヨシノボリ



サケ

## II) 定期的に富山湾へやってくるタイプ

### 富山のさかな「ブリ」「ホタルイカ」



東シナ海で生まれ、日本海や富山湾で成長。北海道付近でさらに成長し、越冬のために南下する途中に富山湾を通過。

春に日本海沿岸で産卵し、親イカは死亡する。生まれた子は日本海で成長し、産卵のために富山湾へ。



# Ⅲ) 偶然、富山湾にやってくるタイプ

なぜ富山湾にやってくるのか???



リュウグウノツカイ



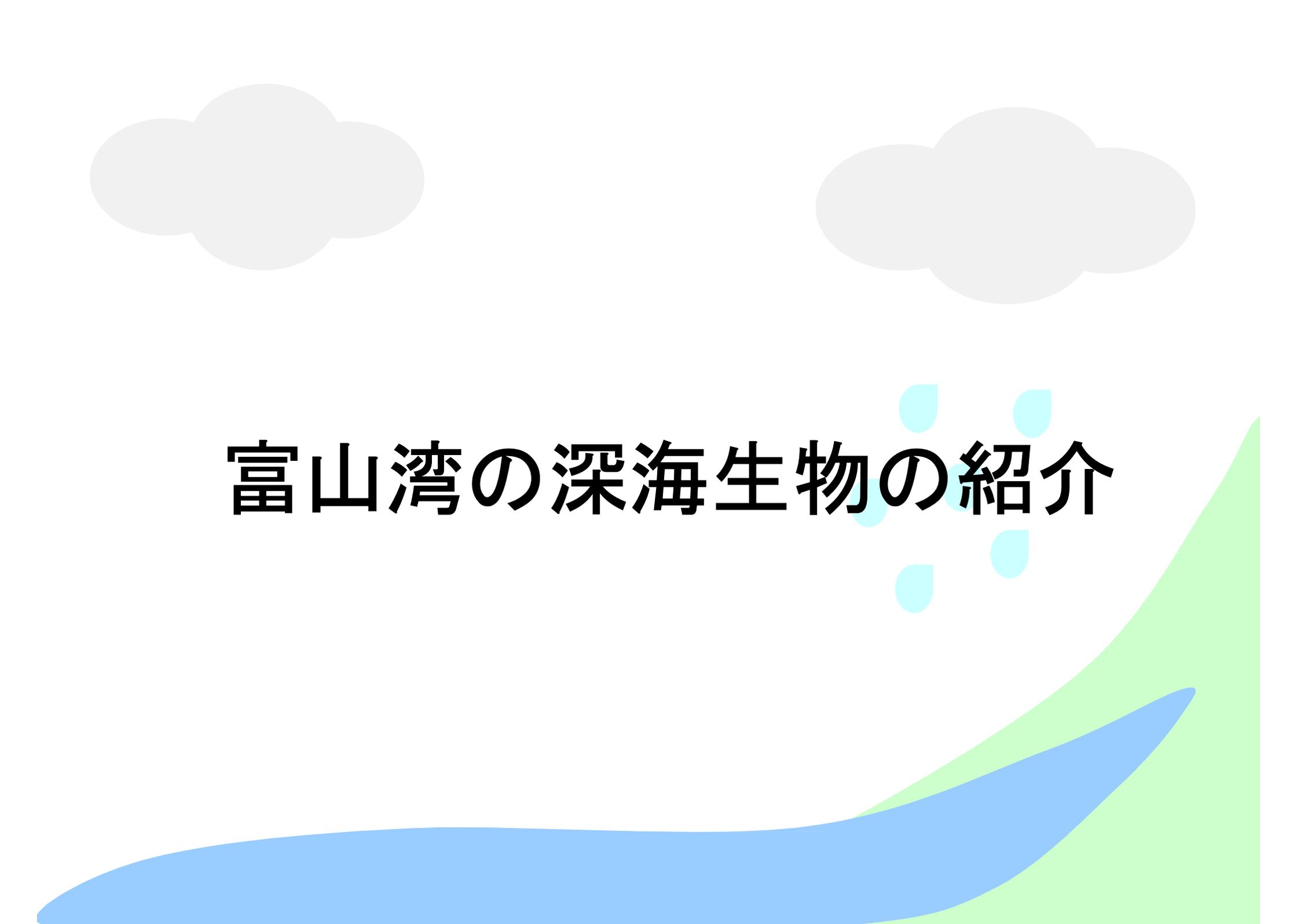
ユキフリソデウオ



ダイオウイカ



オンデンザメ

The background features two light gray clouds at the top. At the bottom, there is a blue wavy shape representing water and a light green shape representing land. Several light blue teardrop shapes are scattered around the text.

# 富山湾の深海生物の紹介

# 深海とは？ 深海生物とは？

【深海】水深200mよりも深いところ

【深海生物】深海に生きる生物

- ・ずっと深海にいる
- ・時間によって移動する
- ・時期によって移動する

# ゲンゲの仲間～富山湾の深海魚の代表～

## クロゲンゲ

ゲンゲ科

学名: *Lycodes nakamurae*  
英名: Black eelpout



深海底に生息する。顔はノロゲンゲ、体はアゴゲンゲに似るが、胸ビレの後縁が凹んでいる。また、胸ビレの上縁と背ビレの前方には、黒色の斑紋がある。深海の底引網漁で混獲され、他のゲンゲ類に比べると、漁獲数が少ないが、干物にして食用にされる。

●20cm ●干物 ●★★★★

## アゴゲンゲ

ゲンゲ科

学名: *Lycodes toyamensis*  
英名: Blackedged-fin eelpout



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(サラピクニン・ノロゲンゲ・本種)を搬入すると、最後まで生き残るのはたいてい本種である。

●20cm ●★★★★

## ノロゲンゲ

ゲンゲ科

学名: *Bothrocara hollandi*  
英名: Poroushead eelpout  
地方名: シロゲンゲ



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が特徴的なゲンゲで、単に「ゲンゲ」といえば本種をさすことが多い。アゴ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、常に遊泳している。腹ビレはない。富山湾を代表する深海魚の一つで、とくに岸近くから急激に深くなる地形の富山湾では、底引網で漁獲された新鮮なゲンゲが大量に水揚げされる。昔はあまり流通しておらず、お澄まし具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居酒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。富山県では本種のことを「シロゲンゲ」と呼ぶが、標準和名のシロゲンゲは別種の魚である。深海生物の飼育に力を入れている魚津水族館では、表面水温が低い冬から早春に搬入して飼育・展示している。

## タナカゲンゲ

ゲンゲ科

学名: *Lycodes tanakae*  
英名: Tanaka's eelpout  
地方名: ナンダ



深海底に生息する大型のゲンゲで、全長100cmを超える。背側は茶色、腹側は白色で、背中には、若い個体ほど明瞭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襲って食べる。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て、煮付けや鍋の具材とすれば、ホクホクの白身が美味しい。

●100cm ●煮付けなど ●★★★★

## この魚、なんと言う名前?

以前、市場でこんな会話があったそうです。



カメラマン: この魚、なんという魚ですか?  
仲買人: なんだ!  
カメラマン: だから、何ですか?  
仲買人: なんだ!!

問答は3回もありました。簡単に解説すると、ある有名なカメラマンの方が、魚津の魚市場で魚の名前を聞いたら、仲買人さんから「なんだ!」と言われてしまいました。そこで、再び聞き返したのですが、また、「なんだ!」と言われ、3回目ですと「ナンダ」という名前が分かったのです。ちなみに、ナンダとは、タナカゲンゲの魚津での呼び名のことで、仲買人の方は親切に教えてくれていたんですね(笑) それにしても、上の写真はすごい顔です。「ナンダ」の名前の由来が分かる気がします。



市場に並ぶノロゲンゲ。大型個体は、なかなかの高級品。

●30cm ●吸物、天ぷら、唐揚げ、干物など ●★★★★



ノロゲンゲの唐揚げ

# ミズガンコ～定番食材になれるか～



アマエビやゲンゲを狙う  
底引き網漁で混獲される。

これまではほとんど食用に  
はされておらず、市場には  
出回らない。

味噌汁や唐揚げで美味



# ベニズワイガニ～漁法は魚津発祥～

## ベニズワイガニ

クモガニ科

学名: *Chionoecetes japonicus*  
英名: Red queen crab  
地方名: アカガン、ベニズワイ、ベニ



富山湾を代表する深海生物の一つで、生息域はズワイガニよりも深く、水深400m以深である。姿はズワイガニに似るが、本種は全身が鮮やかな紅色なので、「茹でていなくても紅色なのがベニズワイガニ」と覚えておくと簡単に見分けることができる。

ズワイガニ同様、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。また、漁期中でも、全てのメスと甲幅9cm以下のオスは禁漁とされている。

ベニズワイガニのシーズンになると、市場には大量に水揚げされる。そして鮮度がよいまま茹でられ、鮮魚店に並ぶ。ズワイガニと比べると、身の水分が多く、甘みもやや薄いですが、それでも十分美味しい。カニ味噌（肝臓）の味は絶品である。お手頃の値段で味わえる、庶民的なカニである。



●15cm ●茹でガニなど ●★★★

### カゴ縄漁法



ベニズワイガニは「カゴ縄漁法」で漁獲されています。この漁法は、1962年(昭和37年)に魚津市の浜多虎松氏が考案した「竹製のカニカゴ」がルーツとされています。それまでは、刺網漁法が主流でしたが、エサを入れるカゴ縄漁法は深場のカニを効率よく漁獲できるため、瞬く間に全国に広まったといわれています。



新たにブランド化  
「富山湾の朝陽」  
甲幅140mm以上  
茹で蟹800g以上



# ホタルイカ～富山湾の神秘～

## ホタルイカ

学名: *Watasenia scintillans*  
英名: Firefly squid  
地方名: マツイカ、コイカ

ホタルイカモドキ科



世界中で日本列島付近にだけ生息する小型の発光イカで、腕発光器・眼発光器・皮膚発光器から幻想的な光を放つ。ホタルイカといえば富山湾が有名だが、太平洋側の駿河湾や相模湾にも生息する。日中は水深約200～600mの深海域で生活し、夜間にはエサとなる動物プランクトンを求めて、水深30～100mまで浮上する。富山湾のホタルイカ漁は、主に3～5月に定置網で行われ、産卵のために沿岸へ来遊したメス親を漁獲している。メスは数回に分けて産卵した後、約1年の寿命を終える。オスは冬にメスとの交配を済ませた後の消息は不明で、メスに混じって稀に捕獲される程度である。卵や稚イカは海流によって日本海の沖合へと流され、成長した後に産卵のため沿岸域に戻る。ホタルイカは「富山県のさかな」の一つに選定され、「富山湾の神秘」と称されている。



### 腕発光器



第4腕に3個ずつある発光器。ホタルイカが放つ光の中では最高の明るさを誇る。魚津水族館で行った研究では、発光した後、黒い膜で覆って瞬時に消して、暗闇に逃げ去ることが判明し、光を「おとり」として使っている可能性が示唆された。ただ、自然界では、どのような状況で発光するかが不明である。

### 眼発光器



両眼の下に並ぶ5個の発光器。通常は発光器の上を皮膚が覆っており、発光の様子を外部から確認することはできない。発光の目的は明らかではないが、眼珠の大きさの割に発光器が小さく少ないので、子イカの時期に眼の影を消すために使っていると推測している。

### 皮膚発光器



全身の皮膚に約1,000個ある発光器で、青と水色、緑の光を放つ。とくに腹側で密度が高い。海面からの弱い光の中で浮き上がる体の影を消すため、背景の明るさにあわせて発光し、いわば保護色の役目を果たす。腕発光に比べて弱い光だが、暗闇に目を馴らしてから見ると、素晴らしい美しい。

●オス40～55mm、メス55～70mm ●桜煮など ●★★★★



メス  
卵を持つので胴はふっくら  
56～70mm

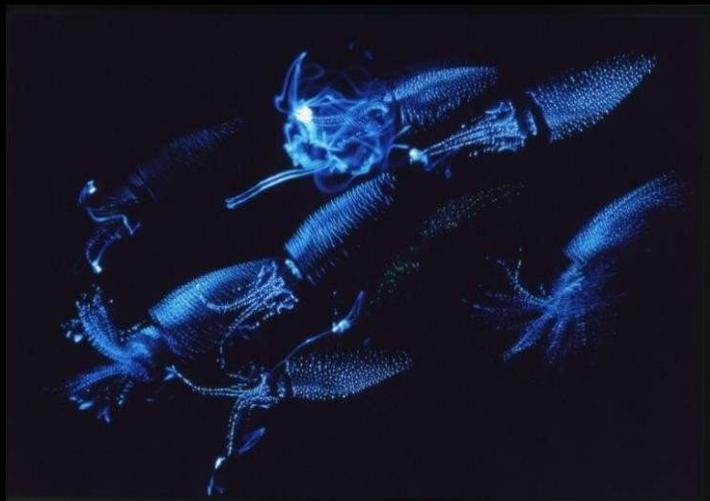


オス  
胴が円錐状  
40～55mm

石川県の発光イカは、1905年(明治38年)に富山湾に生息する「ホタルイカ」として初めて富山湾に生息するイカとして記録された。その後、博士は水深300m以深で獲れる深海魚に着目し、ヤマトコブシカジカの胃からオスのホタルイカを得たことで、オスは深い場所にいることが確かめられました。その後、ニギス漁の網から生きたオスのホタルイカを発見し、オスがメスよりも小型であることや、発光器はオスとメスで同じであることなどを発見しました。

「ホタルイカ」という名前は、1905年(明治38年)にあった渡瀬船に乗ったと名付山市あたりのイカと「ホタルイカ」といふ記録がくさん獲るから、発光(ラーゼ)し、ルシ酸酸化さですが、ホタルイカ独自のシフェリン、ホタルイカルシフェラーゼと呼ばれています。ホタルイカルシフェリンについては、1975年に名城大学薬学部の井上昭二博士らによって構造が明らかにされ、人工的に合成することにも成功しています。

# 富山湾は発光生物の宝庫



ホタルイカ



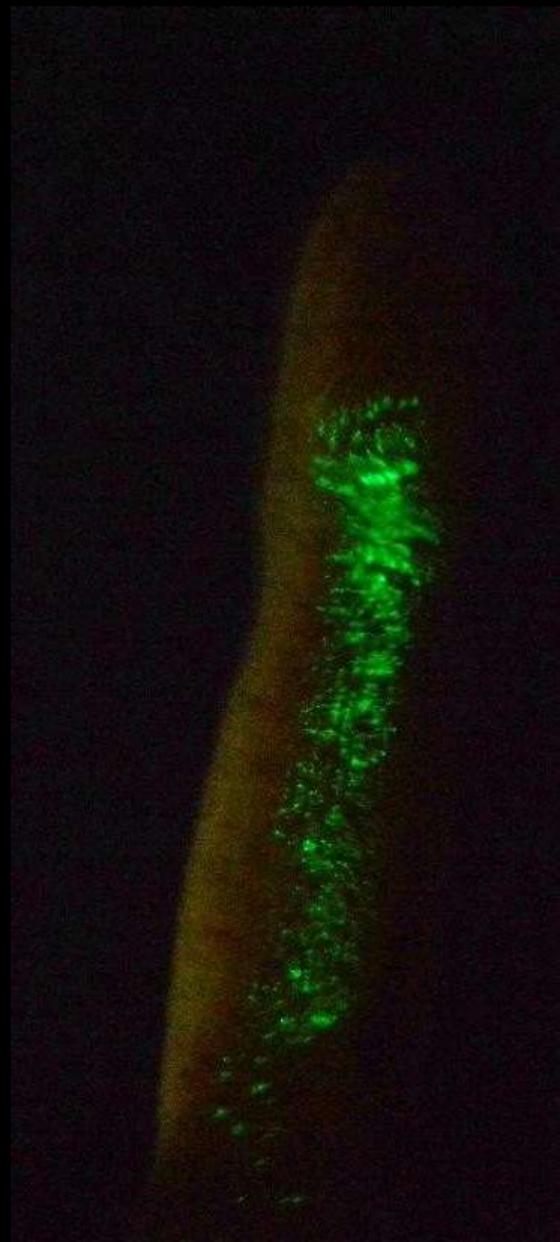
ツノナシオキアミ



オワンクラゲ



ウミホタル



ウミサボテン

# 富山湾のホタルイカ～他産地との違い



近くから深い→漁場も近い

→鮮度の良いまま水揚げ→**美味しい！！**

# 富山湾の深海魚

## 富山の中でも魚津がNO.1



終