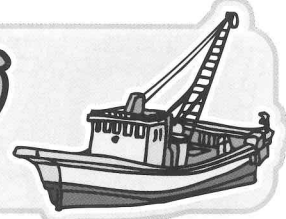




何でも魚ッティング

No.77 『ゴマサバとマサバの見分け方 そして珍魚』



浜の皆様、突然ですが、ゴマサバとマサバをどのように、区別しますか？

最近、浜のほうから、ゴマサバとマサバの見分けが不十分な事例があるとのこと。どうも、わかりにくいサバも増えているようです。ゴマサバとマサバでは時期によっては、値段が4倍も違うようですので、注意が必要です。そこで、ゴマサバとマサバの見分け方について、整理してみました。

形では鼻面から見て、丸いのが、ゴマサバ、やや平べったく縦長のマサバ、と判別できます(図1)が、充分ではありません。

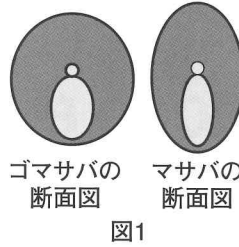


図1

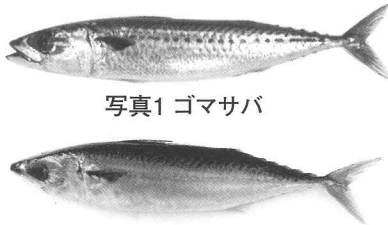


写真1 ゴマサバ

写真2 マサバ

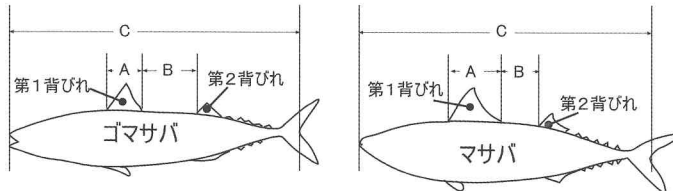


図2

模様で判別が難しい場合、2つの背びれ(前から、第1背びれ、第2背びれ)からの判別を行います(図2)。

・ゴマサバ
第1背びれの棘(きよく)扇の骨のようなスジ状のところが10〜13本で、棘と棘の間隔が狭い。さらに、第1背びれと第2背びれの間隔(B)は広くて、第1背びれ基部の長さ(A)より長い。

・マサバ
第1背びれの棘が9〜10本で、棘と棘の間隔が広い。さらに、第1背びれと第2背びれの間隔(B)は狭く、第1背びれ基部の長さ(A)より短い。

上記の方法でも判別がつかない場合は、測定と計算が必要なので少し面倒な見分け方なのですが、第1背びれ基部の長さ(A)が尾叉長(C)・魚の鼻先から尾びれの中央の彎入部までの長さ)に対して12%未満であればゴマサバ、12%以上ならばマサバという判別の仕方があります(図2)。これが最も精度の高い方法です。

(詳しくは、農林水産省のホームページ <http://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/1007/A04.htm>を参照ください。)

実は、近年、ゴマサバとマサバの交雑種が増えていて、0.1%つまり千尾に1尾の割合で海にいるとの調査もあり、最近はもっと増えているといわれています。ですから、さきほどの判別方法で区別がつかない場合、交雑種の可能性もあります。

海は刻々と姿を変えています。サバ類もその一つかもしれません。変わったところで、庄内浜では珍しい魚の紹介です。最近水揚げのあったものです。ひとつはコシヨウダイ(写真3) もうひとつはユメカサゴ(写真

4)です

コシヨウダイは11月28日に鼠ヶ関の底曳網で全長20cm程度のものが4尾水揚げされました。かやり(ヒゲソリダイ)とも違う種類です。通常の分布は、沖縄を除く、山陰、下北半島以南です。体表の黒い点がコシヨウウのように見えるから、あるいは体の模様が殿様に控えていた「小姓」の装束の似ているからとも言われています。

ユメカサゴは12月13日に酒田の底曳網で全長20cm程度が2kg程度、3箱の水揚げがありました。一見カサゴのように見えますが、頭部はトゲトゲしてなくて、胸びれ下部の皮の湾入があり、鰓ぶたの後端が黒く、ノドが黒色です。通常の分布は岩手県以南です。鼠ヶ関ではごくわずかですが、たびたび水揚げされていて、酒田市場ではとても珍しいそうです。

どちらも非常に美味だそうです。

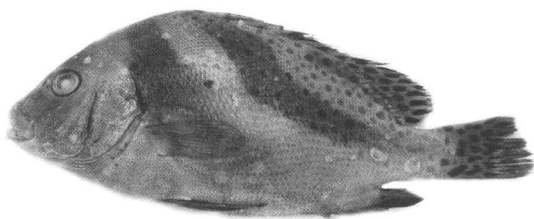


写真3 コシヨウダイ



写真4 ユメカサゴ

山形県水産試験場 浅海増殖部 主任専門研究員 本登 渉