

銀座水族館 (七つの海の魚および水産切手)

—(15)—

東京支店 営業第一課 神原 勇

サメ目ホシザメ科

ヨシキリザメ

学名: *Glyphis glaucus*

英名: blue shark

和名: アオタ・アオブカ

メジロザメ

学名: *Carcharinus gangeticus*

英名: brown shark

和名: ヒラガシラ・シラフカ

ヨシキリザメ・メジロザメともに遠洋まぐろ延縄漁船の熱帯および温帯海域操業の際、最も一般的に見られ、サメ漁獲量の約80%以上を占める程多獲されるサメ類である。

魚類を大きく分類するとマグロ・タラ・コイ等は硬骨魚類とよばれるが、サメ類は軟骨魚類に属し背骨・頭骨・ヒレなどの骨がすべて軟骨から出来上っているので、サメを食べたとしても小骨のためノドにつかえたり口内に突刺ったりする様な事はない。しかしながらほうろろ質の小さな突起のある細かい鱗(楯鱗・ジュンリン)で全身が被われているので、手の掌で触れるとザラザラした感触があり、その表皮は細工物などの際の研磨剤として利用される。俗にサメ肌と呼称される所以である。筆者が旧制中学校入学の頃は太平洋戦争初戦時の物質不足の時代であったのでサメも皮靴用として使われ、一夜あけたら玄関に置いてあったサメ皮製の編上靴がネズミ(?)の餌食であっ

たという笑えない話もあった程で、皮革としてのサメも今後の研究に期待したい。

ヨシキリザメは体色が鮮やかな青藍色であるが、メジロザメはオリーブ褐色で、共に腹側は白い。尾ヒレは両方とも上葉(上方側)が長い。

サメが餌を見つけた時、餌に目がけてつき進む速力はそれ以前と変わりなく、一呼吸した感じのうちにすりぬけながら開いた口の内に餌はすっぽり入っているが、餌に釣針がついているときには、釣針が口肉に喰いこんできて口や体に激しいけいれんがおきて全身の力でもって前方に進もうとするので、釣針はますます口の肉に喰い込むことになり、他のマグロ類と異なり口吻の構造によるが釣おとすというようなことはない。

サメの体には腸を一定位置に支えておくべき筋肉や靱帯がなく、水圧がその役割をはたしているので水から揚げられると、サメ自身の体重のために内臓器官はばらばらに離れてしまうので、一旦船の上に揚げられて再び水中に放してやると最初は泳ぎ出すが、死すべき運命あることはほぼ間違いない。

サメの消化器系統を調べて見ると、成人男子の腸は大略9mあるが、サメのそれは哺乳類に比較して極端に短く体長2mのサメでも最大2mの長さしかない。また、サメは胃の内に入ったものをほんの一部だけ消化して、あとはそのままの形で長い間とっておくという信じ難い事実がある。

サメ目 ホシザメ科

ヨシキリザメ : *Glyphis glaucus* : blue shark

メジロザメ : *Carcharinus gangeticus* : brown shark

全世界、温帯から熱帯にかけて分布し、日本近海ではサメ類中で最も多く種属がアル。性質共に鱗鱗且経集が、海表面層及び中層の近遊泳シ水中に人間ヲ獲ウコトガアル。眼ハ瞬膜アリ、魚眼ノ如ク裂ガ、胸鰭前縁1対ヲ根ト交又スル。鰭ハ中華料理ノ"カビレノス"ノ材料トナルガ、ヨシキリノスハメジロノスナリアル。



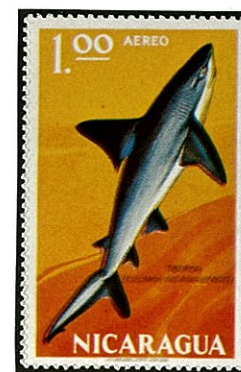
ヨシキリザメ スペイン領ギニア 1954



ヨシキリザメ スペイン領ギニア 1954



メジロザメ サルバドル 1971



メジロザメ ニカラガ 1969



ヨシキリザメ トリスタンデクンヤ 1961