

銀座水族館（七つの海の魚および水産切手）

-(4)-

東京支店 営業第一課 神 原 勇

サワラ科には

サワラ *Scomberomorus niphonius*

英名 spanish mackerel

体側中心附近に多くの濃い斑紋がある

カマスサワラ *Acanthocybium solandri*

英名 wahoo

口吻は著しく突出て、体側には不規則

な多くの濃い構造があり、第一背鰭は構長梯形状を呈し、*Scomberomorus* 属のそれが長三角形状であるので、両属は簡単に識別し易い。

これらの他に、ヒラサワラ・ヨコシマサワラ等 *Scomberomorus* 属のものがあるが省略する。

サワラは第二背鰭と臀鰭から後方の尾鰭にかけて8枚から9枚の離鰭がある事から判る様に、サバ・カツオ・マグロ等の一簇の暖流系の回遊性の魚である。頭と尾はサバに似ていて、体長は約1mに達するが体高が小さく且平たく細長い形をしていて、腹がほっそりしているので狭腹(サハラ)なる体型よりの語源かと思われる。関西ではサワラの若魚をサゴシと称するがサゴシは狭腰で、関東のサゴチはサゴシのなまりである。

北海道からオーストラリヤにかけて分布し、回遊性の魚であるがカツオ・マグロ類の如く広い範囲に亘ることなく、回遊の途上で瀬などの潮流の速いところの表層を泳ぎ停留することがある。カマスと同様鋭い歯をもっていて表層のイワシ類などを追って海面上を躍躍する。体の背面は鉛青色で側線は波状で、側面には濃い斑紋があり腹側は銀白色である。

サバ亞目に属するサワラとサバとを比較すると

サバ

紡錘形

小さい歯

赤身

外海遠洋で産卵

卵が小さい

サワラ

体高が小さく平で細長い

鋭い歯

白身

内湾で産卵

卵が大きい

内湾で産卵するサワラの卵が他の魚種に比べて大きい事は生態的には種々有利な面をもっている。

即ち、内湾では魚類や海産動物の生息密度が高く、生存競争が激しいので孵化したときは既に普通の仔魚と比較して大きく而も鋭い歯をもつてるので強い仔魚として成長していく可能性をひめている。

サワラは漢字で鱈で春の魚と書くが、季題は晩春の魚で、5~6月のころ内湾に大挙して押寄せ産卵するので流刺網等で多獲される。産卵場所は瀬戸内海の播磨灘・備讃瀬戸等の潮流の早いところで、関東及中部地方近海のものも産卵期が近づくと西へと移り、大群が瀬に集まり明け方近くで水面で音をたてながら産卵し、海面が放精した白子で白くなるほどである。卵は球型の浮游卵で直徑1.6~1.9mmで稚魚はそこで成長し半年で約10cm位になり、1年で約1kg位になり成長が頗る早い。

1~2月頃のアブラののった寒鱈は美味で、関東では刺身を賞味し関西ではどちらかといえば、照焼やミソづけの様な焼物として用いられる。サワラは肉がやわらかであるので扱い方が乱暴であると身割れし易い。

カマスサワラは鮪延縄にキワダ・メバチと共に漁獲され、刺身では大味なるもミソづけ等の焼物にすれば可成り美味である。

スズキ目 サワラ科

{ サワラ : *Scomberomorus niphonius* : Spanish mackerel
カマスサワラ : *Acanthocybium solandri* : Wahoo

サワラは日本海・瀬戸内海を除く、他)サワラ類(ヒラサワラ、ヨコシマサワラ、カマスサワラ)がマゼンタ沖合及外洋性である。沿岸・内湾・内灣で多く水温25度以上で、イワシ群等の大型魚類等の獲物を以て食す。冬は深海で活動するが、4~6月は内湾・内灣で入江する。日本近海では、カマスサワラは全世界、温帯から熱帯にかけて分布する。外洋性であるが、世界近海で廣く分布する。カマスサワラは、サワラの比べて大味である。トローリング、対象魚種、一つ引きが強く、豪快な釣り満喫出来る。



トリスタンダクンニャー - 1963
サワラ



トリスタンダクンニャー - 1961
サワラ



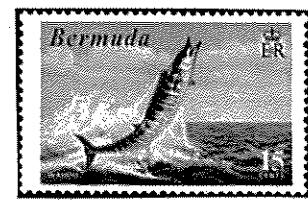
サワラ ターカス・カイコス諸島
- 1957



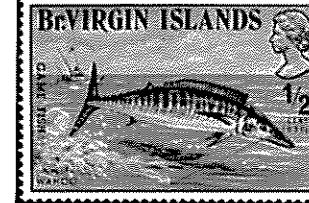
モンテセラト
- 1969
サワラ



カマスサワラ キューバ
- 1971



カマスサワラ バンミンダ
- 1972



カマスサワラ 貨物ベンジン諸島
- 1972



カマスサワラ 英領バージン諸島
- 1968