

銀座水族館 (七つの海の魚および水産切手)

—(9)—

東京支店 営業第一課 神原 勇

スズキ目シイラ科シイラ

学名 *Coryphaena hippurus*

英名 dorado or dolphine

和名 シイラ・マンビキ・ネコズラ

全世界の暖海、日本近海では北海道以南特に日本海に多い。初夏の頃産卵を間近にひかえたシイラが南方より黒潮にのって表層近くを群遊しながら北上してくるが、この頃日本海沿岸諸県特に新潟地方では“シイラ漬け”と呼ばれる太い竹をたくさん束ねたものを錨で固定して地先水面に設置する。これはシイラが物蔭に集まる性質を利用した漁具であるが、間もなく海藻が付着してシイラが集まる様になるが、餌で釣り上げたり、巻網でまいたりして漁獲する。沖合の黒潮流域では褐色の海藻の大きな塊が見られ所謂流れ藻と言われるもので、ホンダワラやアジモが多い。この流れ藻の下には各種の幼魚が鱗を休めているが主なものにシイラ・トビウオ・ブリ・カワハギ・モンガラカワハギ・メジナ・アジ等が藻の中に多いプランクトンを食べるため集まっている。この流れ藻に付いた幼魚を食べるためハナオコゼの親魚がついている事もある。産卵期は7~8月頃で分離性浮遊卵を産むが黒潮にのってただよう。

体型は平たく長く体高は体長の五分の一程度である。眼の上方より背鰭が尾鰭の基部近くまでのびている。雄は頭部がかなり出張ってその前頂部は垂直にきりたっている。大洋の表層近くを活発

に且敏捷に泳いでいるので曳網により容易に漁獲される外、スポーツフィッシングの好対象魚の一つで、生きていたときの引きの強さはその体重・体長から想像出来ない位強力なものである。釣り上げて船上でもがきばたついているときは青緑色と金色との混った体に瑠璃色の小さな点が散在して華麗さを極めるが、断末魔の苦しみで青緑色と金色は青い灰白色に急変、宝石のきらめきの様な瑠璃色の小さな光りも消滅して、最後のあがきの後つやのない淡褐色になる。

食性は鋭い歯と敏捷なる動作とにより各種の小魚の外、可成りの雑食性で、フグ類の中のハリセンボン科のハリセンボン(陸上に於けるヤマアラシやハリネズミ等同様鋭い棘が体一面に生えている)の体長10cmあまりのものを数尾も食べていた例があり、消化されるにしたがい棘はばらばらになり、棘そのものも半ば消化されてフグ特有の固い歯だけ残っていたという観察記録がある。肉は白身でやや水っぽい刺身・酢味噌合せ、照り焼等にされるが、夏に美味である。又塩乾品としたものはハワイに輸出され、当地の最高級魚料理に用いられる。英文に依る各種文献及至は海洋に関する読物の翻訳もののうち、前後の記述より英名の *dolphine* をシイラとせざイルカとしたものがあるので注意が肝要である。

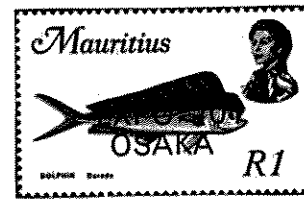


スズキ目 シイラ科 シイラ

学名: *Coryphaena hippurus*

英名: Dorado or Dolphin

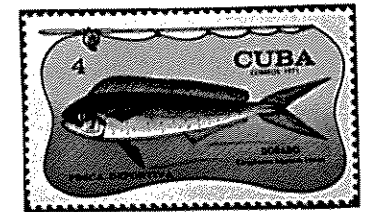
全世界、暖海に分布スル。日本近海では日本海に多い。水圏近ク群ヲ遊シ泳グ速ク泳グ中ノ船カラ曳網ニヨリ容易ニ漁獲セラル(但シ船ノスピードハ10節以下ヲ要シロカケル)シイラハ運動ガ活潑ナ者ヲ恐レズ又特ニ陸上ニ於テハ習性ガアルヲ、木ヲ食セタテテ海濱ノ木ヲ作り、ソコニ集マルモノヲ恐レヌ。老成ツタ雄ハ頭ガ重直ニ出テツケル。肉ハ白ク美味デアリ、塩乾品トシテハワイニ輸出セラル。(ハワイ近海高級品アル)



モリシャス - 1970



マウリシャス



キューバ - 1971



カイマン諸島 - 1938



英領バージン諸島 - 1972



カイマン諸島 - 1938



バルバドス - 1969



英領ホンジュラス - 1968



モンセラット - 1969