

うお
ちぼ
魚〜**きんぐ**

No.34 カワハギ
皮剥





カワハギ(カワハギ科)
別称/ハゲ、バクチウチ
体長/約20~30cm

眠る姿が観察されています。

カワハギのほかに食用となるカワハギ科の魚に、近縁種のウマヅラハギ(馬面剥)がいます。カワハギよりも細長い体つきで、名前の通り眼から口までが長く、ヒレが青みがかっているのが特徴です。日本各地から南シナ海にかけて生息しています。

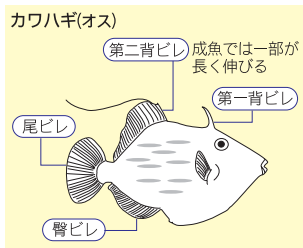


ウマヅラハギ。大きさはカワハギと同じくらいです

やすりのように硬い皮

カワハギの名前は「皮剥」の字の通り、特徴のあるザラザラした硬い皮をはいで調理することに由来しています。カワハギは日本各地および東シナ海の沿岸、水深100mよりも浅い海に好んで生息し、砂地や岩礁の混じった海底近くにいます。突き出た小さな口や顔つきはフグに似て愛きょうを感じさせ、体形は左右に平たく菱形です。板状の強い歯もカワハギ科の特徴で、口から海水を吹き出して海底の砂の中からエサを探し出し、貝類や甲殻類など硬いものも噛み砕いてしまいます。

眼の上の角のようなものは第一背ビレが変形したもので自由に動かすことができます(右図参照)。特に外敵



に襲われた時や、威嚇や求愛行動の時には立てています。また成魚のオスは、第二背ビレの前方が糸のように長く伸びています。第二背ビレと臀ビレはほぼ同じ形をしていて、これらをヒラヒラと動かして巧みに泳ぐ方向を変えられます。同じ位置で止まっているように泳げますが、高速で長く泳ぐことには向いていません。黄色がかった尾ビレの縁は丸みがあります。

体の色は生息する環境によって黄褐色や灰褐色などさまざまで、不規則な暗い斑紋の濃淡も場合に応じて変化させることができるようです。

産卵期は春から夏にかけてで、卵は直径0.6mmほど。ふ化後2週間くらいで、流れ藻について生活するようになります。流れ藻についているエサを食べることができ、外敵から身を隠すこともできるため、流れ藻にはさまざまな魚の幼魚が暮らしています。その後、5cmくらいに成長する頃には海底で暮らすようになりますが、軽い体が潮に流されないように海藻を口にくわえて

漁獲量を補う近縁種

カワハギは主に定置網でいろいろな魚と一緒に漁獲されます。主な漁場は外房沖で、通年操業しています。カワハギの漁獲量は全国、県内ともに統計がありませんが、例えば平成17年の東京都中央卸売市場におけるカワハギの産地別取扱量によると、千葉県産は約22.5tです(全国順位3位、1位は三重県)。取扱量が多いのは10月から翌年の1月にかけてです。一般にカワハギの旬は夏といわれます。産卵期の夏場は浅い所にいるため、沿岸の定置網にはかかりやすいとも考えられますが、オスがなわばりをつくるためか、取扱量は多くありません。秋は越冬のために深い所へ移動する前に、夏場よりもやや深い場所に比較的集団でいることが多いので、まとまった量が漁獲されるようです。

カワハギの漁獲量が少ないため、近縁種のウマヅラハギが特に区別されずに流通し

ていることも多く、干物や加工品の材料にもなっています。ウマヅラハギは県内では大原沖で主にすくい網で漁獲されています。漁期は11月から翌年3月頃までです。

一方で、秋から冬にかけては東京湾の湾口部一帯でカワハギの船釣りが盛んになります。カワハギは巧みな泳ぎで釣針を飲み込まずにエサを食べてしまい、釣り人にあたり(手応え)が伝わらないため釣るのが難しく、そこに魅力があるともいえます。

淡白な白身と濃厚な肝

カワハギのおいしさは白身以上においしいとされる肝を味わえることです。カワハギの肝は体の割に大きく、アンコウにも似た濃厚な味で大変人気があります。透き通った白身は薄造りの刺身にし、肝は湯通ししてすぐに冷やし、ポン酢をつけて食べるのが一般的です。また肝をすり鉢ですったものを刺身と和えても格別です。煮物や蒸

し物、鍋物、ムニエルなどにも利用でき、身離れがよい上に小骨が少ないので、比較的食べやすい魚です。

カワハギの皮は頭を落とした後で、腹側から背側へ引けば簡単にむけます。頭を落とさずに調理したい場合は、口先の上から尾ビレの方向へ引っ張ります。皮をむき、内臓を取った状態で販売されていることもあります。



みりんなどで味付けされたカワハギの乾燥珍味は酒肴に

発見がいっぱい! 海のこと 魚貝のこと

■ 研究現場に親しむ貴重な1日

千葉県水産総合研究センターの一般公開

同センターの研究や県の水産業の紹介をはじめ、磯の生物観察会やタッチプールなど体験学習も行われます。今年の特集コーナーは「タイ」です。

公開日時/8月26日 10:00~15:00

交通/JR千倉駅からバス13分、
「安房川口」下車徒歩8分

☎ 0470-43-1111

<http://www.pref.chiba.lg.jp/laboratory/fisheries/>



■ 「房総の海の自然」がテーマの博物館

千葉県立中央博物館分館 海の博物館

野外での自然観察会や体験コーナーなど多彩な行事があり、楽しく学べます。現在、平成18年度収蔵資料展「大きい貝・小さい貝」を開催中(9月18日まで)。

<8月の行事日程> ※内容やお申し込み方法はお問い合わせください。

◎観察会	8月13日
◎フィールドトリップ	8月12、26日
◎海の体験コーナー	8月4、18、25日

開館時間/9:00~16:30(月曜休館)

交通/JR鴨原駅から徒歩約15分

☎ 0470-76-1133

<http://www.chiba-muse.or.jp/UMIHAKU/index.htm>

夏休みに
行ってみよう!

暮らしの中の 魚のはなし

●カワハギはサメ肌?

カワハギの皮のざらざらした感触はいわゆる「サメ肌」に似ていますが、鱗の構造は異なります。カワハギの鱗は小さなトゲがよく発達した櫛鱗であるのに対し、サメは楕鱗と呼ばれる軟骨魚類に特有の鱗で、エナメル質や象牙質などからなり、歯と同じ構造です。

魚類の中でもカワハギ類のような丈夫な皮は牛や豚の皮と同様にぬめすことができます。比較的

きな皮が取れることや、熱に強い性質などから加工品に適している代表的な魚はサメ、エイ、ウナギです。



ウスバハギ(カワハギ科)の皮を使ったペンケース(※現在は製作・販売されていません)/兵庫県立工業技術センター皮革工業技術支援センター所蔵

●なわばりの中で繁殖

産卵期のカワハギのオスは、なわばりをつくることが知られています。なわばりの中にいるメスや、なわばりに入ってきたメスとペアになって放卵、受精します。その後、オスは別のメスを探して繁殖を続けますが、メスは粘着性のある卵を砂にまぶして隠し、しばらくは外敵から守ります。同じカワハギ科のアミメハギは、海藻に産みつけた卵がふ化するまでメスが見守ります。

卵を見守るこうした行動はほかの魚でも見られますが、マハゼやクマノミなどオスが行う種類の方

が多いです。親が卵を保護することで、子どもをたくさん残せます。

●味がわかる唇

カワハギはすぐにエサを飲み込まず、唇でつついたり口に入れたものを吐き出したりする習性があります。唇は味蕾という味覚神経細胞が集まった感覚器官でもあり、ついでに味見ができるのです。

こうした味覚の“センサー”は魚によってさまざまなおところにあります。よく知られているところではナマズのヒゲや、ホウボウの胸ビレの一部も同様の動きをしています。

とって おき
し シビ



“かわはぎとトマトのチーズ焼き”

カワハギはカルパッチョなどイタリア料理にもよく合います。
バジルやオレガノといったハーブを使えば、さらに香りが楽しめます。

材 料 (4人分)

かわはぎ……………大2尾
 <かわはぎの下味>
 白ワイン……………大さじ2杯
 塩……………小さじ1/3杯
 ニンニク……………1片
 タマネギ……………1/2個(約100g)
 トマト……………2個
 パセリ(みじん切り)……………大さじ2杯
 オリーブオイル……………大さじ1杯
 スライスチーズ……………4枚
 塩・コショウ……………各少々

作 り 方

①かわはぎは皮をはぎ、頭と内臓を除いたら三枚におろします。おろした切り身に白ワインと塩をふって約10分おきます。

- ②ニンニクとタマネギはみじん切り、トマトは皮と種を取って小さく切ります。
 ③オリーブオイルでニンニクをいため、香りが出たらタマネギを加えます。透き通ってきたらさらにトマトを加えて、塩・コショウをして汁気がなくなるまで煮詰め、パセリを少々残して加え、火からおろします。
 ④かわはぎの水気をふき取り③のトマトソースを挟みます。
 ⑤耐熱皿にオリーブオイルを塗って④のをせ、スライスチーズで覆います。180度のオーブンで12～15分焼きます。残りのパセリをふっていただきます。
 ※ウマツラハギでも代用できます。
 (調理指導/千葉伝統郷土料理研究会 間山美佐子)

カワハギの目利き

- 眼が透き通っていて、ヒレに透明感があるもの。
- 内臓が飛び出しているものは、鮮度が落ちている場合もあるので注意。

栄養素と旬

- カルシウムやリンの吸収を促進する働きがあるビタミンDが多く含まれます。
- 脂質が非常に少なく低カロリー。
- 旬は一般に6～8月頃ですが、肝が大きくなる秋から冬にかけても美味といわれます。



円の外側の一が旬

海の幸めぐり ときめきプラザ



外房の海岸沿いを走る
 県道297号(和田丸山線)沿い

にあります。南房総市丸山地区にある道の駅(ローズマリー公園・丸山町)の一角に、水産加工品、飲食店、工芸品の店が4軒と、地元の農産物や工芸品などが並ぶ直売所があります。隣接して丸山町交流・体験センターもあり、公園散歩の後の気軽な立ち寄りスポット。



営業時間/9:00～17:00(年中無休)
 交通/JR南三原駅から徒歩約30分
 ☎0470-40-4147(農産物等直売所)