

若狭湾水中散歩

京大水産
実験所 益田 玲爾

10

アイゴ

アイゴは別名バリとも呼ばれる。舞鶴ではややマイナーダが、南日本で

は釣りの対象として人気のある魚だ。沖縄では、

春先に生まれたアイゴの類の稚魚が、初夏の大潮の頃、大群をなしてサンゴ礁のリーフ内へ入つてくる。これをすくって塩漬けにした「スクガラス」を豆腐の上に載せた沖縄料理は特に有名だ。

去年の夏は、舞鶴周辺でもアイゴをよく見かけた。黄金色の稚魚が藻場褐色へとすっかり衣替え

で群れをなす様は、「きらきら」という言葉の似合

う華やかな光景だ。いつも何かしら餌を探してい

写真が撮りやすい毒のある魚

るようで、潜るたびに大きくなっているのに驚かされた。アジやカワハギと並んで、このアイゴもクラゲを食らう魚だ。

そして年明けて一月十七日に出遭った写真の個体は、体長十六㌢ほどに成長していた。体色も海底の泥をまどたような暗褐色へとすっかり衣替え

している。

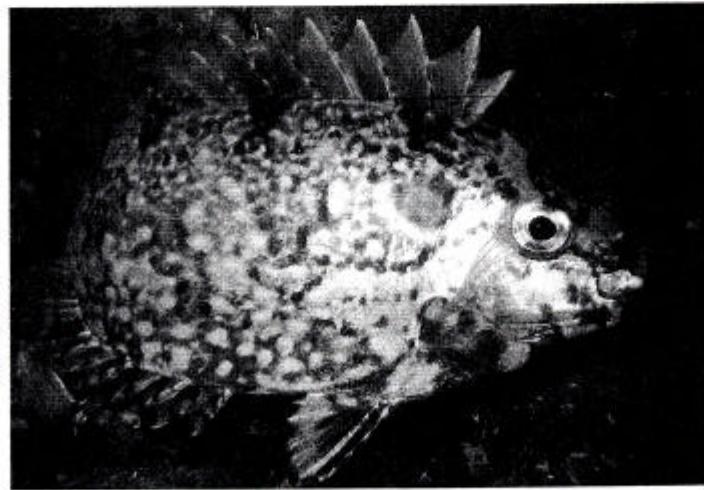
背中のひれをぴんと立てたアイゴの声に耳を澄ませば、「触ると痛い目に

いる最中に釣り上げたら要注意だ。

さて、今回のアイゴを含めて、本シリーズでは

毒のある生き物がやたらと登場している。その心は「海の中には危険が多い」という筆者からのおメッセージ、というわけではなく、単に毒のある魚はあまり逃げないから写真が撮りやすく、かつ話題に事欠かない、

という現実的な理由によるものだ。がしかし、舞



体長16㌢のアイゴ＝長浜、水深9㍍

鶴湾に時折迷入するといふイルカや、沖を高速で泳ぐバショウカジキなどもいつかはファインダー守り頂きたい。

に収めたいとの野望を抱いてはいる。あまり期待せずに本シリーズを見