

郷土の海産動物 No. 16

伊 藤 十 治*

84. オニオコゼ *Inimicus japonicus* (COVIER)

I. j. (COVIER & VALENCIENNES)

脊椎動物Vertebrata, 魚網Pisces, 硬骨亜綱Teleostei, かさご目Cottida(かさご科Scorpaenidae), おにおこぜ科Synanceiidaeの一種。

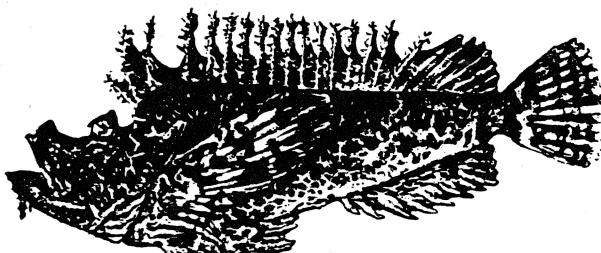
地方名は、日本の各地でオコゼ、東京ではアカオコゼ、新潟ではオコジョ、三重県鳥羽ではオコジ、神奈川県小田原ではシラオコゼ、同県三崎ではツチオコゼ(和歌山県田辺でも同じ)、静岡県静浦ではボオチョオカサゴ、愛媛県伊予川之江ではヤマノカミ、兵庫県明石ではイオコゼ、福井ではオコゼなどという。県内では、オコジ(越廻)、オコゼ(越前、和田)、ギント(若狭高浜)と言われている。

英名はDevil stinger(悪魔・刺す動物)、Lumpfish(大西洋産のホウボウ類Triglidae、はれものやこぶだらけの魚という意味)という。

漢字では鬼鱈；鬼虎魚と書く。

和名のオコゼのオコは『痴』で、貌の醜惡なる意味で、ゼは、マス・シラス・キスなどのように魚を表す語尾『ス』の転化したものであろうという。したがって西村三郎博士(1987)は、オコゼとは貌の醜惡な魚の意味であると報告している

[江川省造(1974)：魚名考；甲南出版社]。



オニオコゼ(浦原 1966)

宮崎県の『ひえつき節』で知られる落人伝説の秘境である推葉村では、悪魔除けとしてオコゼを使うという。山狩りに行くときは、必ず乾かしたオコゼを白い紙に包み、小さな籠に入れひもでもって肩にかけて行く。仮の前には、オコゼを手にもって“オコゼ殿、オコゼ殿、今日は一頭の猪を捕らせて下され。そのお礼にはあなたに、この世の光を見せましょう”といって祈るという。即ち、山の神の好物は、オコゼであるという。山の神がオコゼを好むのは、九州南部から青森にかけて、多くの狩猟民に信じられ、かつ供えられる。山の神が醜いので、更に醜いオコゼを供えられるのを喜ぶ一方、山の神は男根を好むので、それに形の似たオコゼを好むのだともいう。

また、新潟・山形では、狩人だけでなく山へ行くのにオコゼをふところの中に入れ、大木を伐る

* 910 福井市高木町64-12 福井市中藤小学校

のに難儀するときオコゼを供えれば、難なく伐ることができると信じているという。

一方、中国の古書である山海經(中国の地理書・山とそこから流れる川、産出生育する金石草木動物、中国周辺の国とその住民・伝説などが書かれている)にも、オコゼに臘の字があてられ川にも住むとある。我が国の和名類聚抄(平安中期の漢和辞書)にも臘があつて乎古之とあててある。中国の広西省に住むヤオ族の拉鼓^{ラッコ}と呼ぶ儀礼の中にも、山の巨木を伐り出すとき乾魚(オコゼと考えられる)が大きな役割りをするという[日本さかなづくし、3集、魚、講談社(1985)133頁より]。

本科(おにおこぜ科Synanceiidae)には次の6種が日本沿岸でみられるといふ。

1. オニダルマオコゼ *Synanceia verrucosa*……英名: stonefish
2. イトオコゼ……筆者には詳細なことがわからない。
3. ヒメオコゼ *Minous monodactylus* (BLOCH & SCHNEIDER)
M. adamsii RICHARDSON

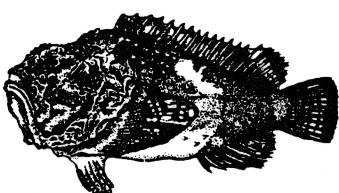
地方名では、オコゼ(高知・鹿児島・田辺)、ミノオコゼ(大村湾)、イザナギ(和歌山県辰ヶ浜)などがある。体色はうすいかっ色で、下部はうすい色になっている。また、幅広いかっ色の横帯が数個ある。ひれにもうすい黒色の横帯がある。眼前骨preorbital(涙骨lachrymal)の後棘が、非常に長く後方にむかいその後端は、ほとんど上あごの主骨の上、後端に達する。鰓蓋前骨の後縁の最小棘は長い。口は大きく斜めに開き、両あごには、じゅ毛状の歯帶villiform teethがある。じょ骨に歯があるが、口蓋骨palatineには歯がない。下あごと眼球上部には多くの小さな皮弁がある。両眼間隔は幅が広く、くぼんでいる。やや細長き小形の魚で全長8~15cmぐらい。背びれは10棘11軟条。背びれの棘を結ぶ皮膜は基底部にのみある。胸びれの最下の1軟条は遊離している。側線孔は17~21個ある。有毒。まずくほとんど食用にしない。

沿岸や内湾に多く生息している。相模湾・新潟以南で、インド・オーストラリア沿岸まで分布する。県内沿岸での採集記録は知らないが、採集されても珍しくはない。



ヒメオコゼ

4. ダルマオコゼ *Erosa erosa* (LANGSDORF)



ダルマオコゼ(田中 1955)

体が短小で、肥厚した感じである。鱗はない。頭部がすこぶる大きいが、眼は小さい。体色は、うすいかっ色で体側に幅の広い暗灰色の横帯がある。頭部にも、白色の部分が多く、ひれにも白帯がある。尾びれの基底と後縁は黒色である。頭骨はすこぶる厚い。背びれは14棘7軟条。しりびれは3棘6軟条、側線孔は11個ある。全長8cmぐらい。南日本沿岸に分布する。オニオコゼより有毒であるともいわれている。

5. ハオコゼ *Hypodytes rubripinnis* (TEMMINCK & SCHLEGEL)

松原喜代松博士(1979)は、ハオコゼを、はおこぜ科Aploactidaeに分類[新編日本動物図鑑、北隆館、657頁]していながら、同博士(1979)が新版、魚類学(上)、恒星社厚生閣、350頁には、ハオコゼをおにおこぜ科Synanceiidaeの中にいれている。

若狭高浜ではトチゲラと呼ぶ。全国的には、ハオコゼを一般に、オコゼと呼ぶ地方が多い。ハチオコゼ・ハナオコゼ(富山県内)、ヒオコゼ(広島県内)、イッシン・オコオジン(千葉県内)、エノシマオコゼ(鹿児島県内)などの地方名がある。

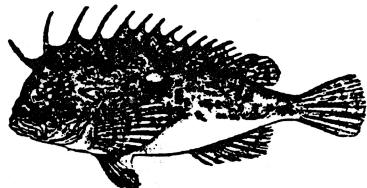
体は、だ円形で小型の魚である。全長7cmぐらい。頭の前部が急峻である。また、頭部の背面には

棘がない。ほとんど鱗がないが、体の後部では、ルーペーでやっとみられる小さな鱗が皮下に埋もれている。両あご・じょ(鋤)骨・口蓋骨には、じゅ毛状の歯帯がある。背びれは14棘7軟条、しりびれは3棘4軟条、腹びれは1棘4軟条である。

側線孔は17~20個ある。鰓蓋前骨の後縁には、5個の棘があって、その最上棘は最大である。

体色は、灰かっ赤色で、腹部は赤色であるが県内産のものは黄色の地に茶かっ色の不規則な模様がある。体側の背部には、一つの白色斑があって各ひれは暗赤かっ色である。産卵期は7~8月である。背びれの棘で刺されると激しく痛む。沿岸や内湾の藻場(アマモ場)や岩礁に生息する。ほとんど利用しなくて食用にもしない。

千葉・佐渡以南で南日本・朝鮮沿岸に分布する。刺網や底曳網等で他の魚といっしょに捕獲される。若狭湾沿岸ではふつうである。



ハオコゼ(田中 1955)

6. オニオコゼ(本種)

オニ(鬼)という文字がついているだけに、誠にみにくく姿をしている。恐らく、魚の中で一番みにくいかも知れない。背びれはとげとげしているし、体には鱗がない。皮ふはたるんでいるし、顔は口のあたりで、ぐいとしゃくれていて凶悪犯人を思わせるような悪相であると、有名な魚博士である未廣恭雄先生の表現と全く同感である。

背びれと胸びれには、有毒な針があるのでこれに刺されたら最後、大の男もうんうんうなる程、いたい。時には腫れあがることもある。例えば、山口県響灘の漁師は、満潮時に刺されると、潮が干る(引く)までして(痛む)といわれる程、毒は強力である。しかし、ダルマオコゼ *Erosa erosa* (LANGSDORF)ほどではないといわれる。したがって、魚市場で、オニオコゼが入荷される場合には、背びれなどの棘が切り落されてくることが多い。しかし、切りすぐれた棘にも毒が持続されるので要注意すべきであるといわれる。ところが、味は誠に美味なので有名である。古い料理の本には、それほどうまいとは書いていないが、現在の日本料理では非常に珍重されている。

活魚の場合は、生きづくりにするがよいし、鮮魚なら、ちり鍋にしても煮つけにしてもうまいが特に『赤だし』つまり、みそ汁にすると非常にうまい[未廣恭雄(1972)：魚の才時記、185頁]。

本種を料理するにあたって有毒な棘があるので扱いに注意する。先ず、きれいに水洗いし背びれをとる。姿のまま、から揚げにする時は、鰓を切り離し、わたを出す。三枚におろす時は、あご下を切り離し、腹を切りわたを出す。次に頭を落とし、大名おろしにして腹骨をそぎ取る。お作りにする場合は、腹骨をそぎ、そのまま皮を引いてしまう。次に、残った薄皮も引く。肝は、美味なので傷をつけないように取り出し、皮・骨ともにきれいにして料理する。要は、本種の姿形はいかついが味は逸品である。不愛想でも腕の確かな職人に愛着を覚える如くに、一度食べると自身のくせのない肉は、冬場のフグに似ていて夏の魚でも1・2を争う。また、入荷量が少ないため高級魚でもある。また、特殊なすし種にも用いられる。最近の情報(9月2日のNHKニュース)では、本種の養殖についての報告があった。これによると、本種の仔魚は、臆病な魚であって、すりこ鉢状の容器で、水流を起こしながら微小な動物を餌にして飼育に成功しているという。

オコゼは、三枚におろし、腹骨をすき取って小骨をていねいに抜く。まな板に皮を下にしておき、

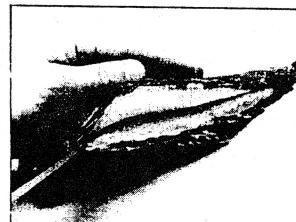
身を数本切れ目を入れる。このようにして火の通りと、たれののりをよくし食べやすくする。

背を手前にして、まな板に並べ金串3本を末広に打つ。身の方から焼き返して皮の方を焼き、7分どおり火を通す。

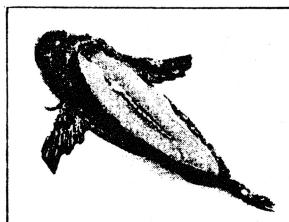
次に、身にたれをかけ、乾かす程度に焼く。2回ぐらい繰り返す。皮にもたれをかけて焼く。九分どおり火が通ったとき、粉ざんしょうをふってからおろす。串を抜いて、器に盛り雪輪れんこん



おこぜの扱い方 1=たわしやさらを使い、汚れを洗い落とす。



2=尾から頭のほうへ背びれの上に包丁を入れ、背びれを取り取る。



3=背びれを取った状態。姿で使うなら、えらとわたを取り除く。



4=包丁の先でえらのつけ根を切り開く。しりびれまで切り開く。



5=水洗いをして水けをふき、頭を切り落とす。



6=中骨の上に包丁を入れ、身を引き上げるように上身をおろす。



7=身を返して、6と同様にして下身をおろす。

1991.12.8(9)

高級魚以外の
フグやミハラ等の販売業者
が、中央卸売市場(兵庫県神戸市)の仲卸業者が兵庫県南淡町(淡路島)のトロフグをヤミルートで東京・横浜・等地や京阪神の高級料亭で販売していた問題で、神戸市は七百三十九社の業者がオコゼやヒラメ、止物ハモなどについても同じルートで卸売市場を通さずに直接取引していたことをかんたんに述べてある。

二月ばかり十二月に水揚げするオコゼや十二月の四月のヒラメ、五月八月の上物ハモなど、高級料亭向けの魚を高い占めた。

調べによると、業者は福岡港の仲卸業者の倒産を受け、約十五年前から高級魚専門業者に転向。昨年六月に中央卸売市場(兵庫県)の仲卸業者が兵庫県南淡町(淡路島)のトロフグをヤミルートで東京・横浜・等地や京阪神の高級料亭で販売していた問題で、神戸市は七百三十九社の業者がオコゼやヒラメ、止物ハモなどについても同じルートで卸売市場を通さずに直接取引していたことをかんたんに述べてある。

二月ばかり十二月に水揚げするオコゼや十二月の四月のヒラメ、五月八月の上物ハモなど、高級料亭向けの魚を高い占めた。

セリを通して市外仕入れは卸売市場法違反だが、市長の特別許可を得ればできる。業者は昨年一月まで、一回の取引ごとに許可を得ていたが、その後は忘れていたという。

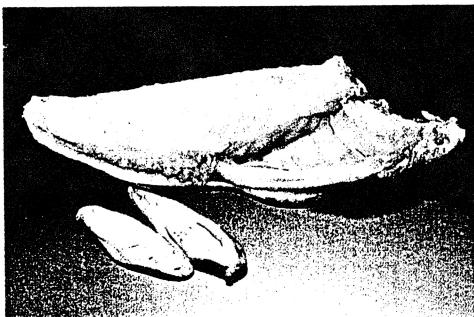
オコゼが、現在では高級魚の一つになっている証拠の一例として、読売新聞1991年12月8日(日)(25)の記事をあげておく。



●猛毒の背びれ(中)

刺されるとひどく痛み、ときには腫れあることもある。

市場に入荷されるものは、この棘を切り落としていることが多い。



●身と肝(下)

刺身、ちらなべのはかにわん種、煮つけ、みそ汁、から揚げと用途が広い。

の甘酢漬けを添える。

白身の肉は、誠に美味で夏の吸い物種として珍重される。旬は夏で、場所・時期によって磯臭いものがあるので煮つけにしても食べる。

冬に、大阪では、ちら料理にも用いるが、フグに匹敵する程、結構な味と喜ぶ人もいる。一般的な食用魚でないので、栄養成分値や旨味成分に関するデーターは今のところないようである〔日本さかなづくし、2集、魚、講談社(1985)134頁より〕。また、海の幸、山と渓谷社(1987)248頁が参考になる。

本種の体の前方は、縦扁し後方にいくにつれて側扁する。全体的には細長い感じである。頭の背縁は、著しく凹凸し口は大きく斜め上方に開いている。両あごとじょ骨(鋤骨prevomer…頭蓋底の中位置する)には、じゅ毛状の歯がある。しかし、口蓋骨palatineには歯がない。体には、鱗scaleがなく、皮ふは弾性に富んでいる。眼窩orbitと吻snout(眼より前方の部分)の前部は、著しく隆起している。背びれの第3棘と第4棘との間隔が特に広い。背びれは、17本の棘spineと7本の軟条softrayとからできている。また、腹びれの下部にある2本の軟条が完全に遊離しているのが本種の特徴である。しりびれは、2棘・9~10軟条とからできている。背びれの棘に毒腺がある。

体色は、沿岸産のものは黒かっ色~乳白色であるが、深海産のものは、黄色~赤色である。胸びれの内面は、白くて淡色または暗色の小さな斑紋が散在する。

体長は、約25cmになり♀は17~20cmぐらい、♂では14~15cmで成熟する。

産卵は、6月下旬~7月中旬に行う。卵は、直径1.31~1.42mmの分離浮性で、卵膜に特殊な構造がなくて油球がない。水温が20~24℃で、特に、水温23℃前後が産卵されることが多い。午後4時以後から、♀は砂中から出て胸びれを大きく動かし始める。その動作が刺激となって、2~3尾の

♂も砂の中から体を出して、♀の周囲を随伴しながら泳ぎだしてくる。そのうち、♂の追尾が激しくなり、♀の体に密着させて泳ぎながら、♀を表層に追いあげるようにして体を激しく振動した後に放卵・放精する〔脇坂征一郎(1981)：オニオコゼの産卵行動と卵発生、養殖18(2)〕。

受精後、水温20~24℃で早いものは41時間でふ化する。受精後4時間で桑実期morula stage；7時間で胞胚期blastula stage；14時間後に、硬骨魚類の発生過程における得意な現象として、クッパー氏胞KUPFFER'S vesicleと黒色素胞が出現してくる。30時間後に、耳胞auditory vesicle…内耳の最も本質的な部分=迷路の原基=ができ心臓の拍動が始まる。約38時間後には、胸びれが出現し、41時間でふ化hatch outする。〔藤田矢郎・中原宮太郎(1955)：オニオコゼの卵発生と仔魚前期、九大農、学芸雑誌、15(2)〕。

ふ化直後の仔魚は、全長2.9~3.6mmで卵黄は大きく筋節myotomeの数は、 $11+17\sim18=28\sim29$ 個である。黒色素は、体側と卵黄にあって、黃色素は、卵黄および体の全体に分布する。ふ化2日目頃には、全長4mm前後になり、口が開き、眼に黒色素胞があらわれる。胸びれは、著しく大きくなり筋節の数は、 $7+20=27$ 個となる。また、黒斑が腹腔の背側・第12と第22筋節付近および胸びれに出現する。

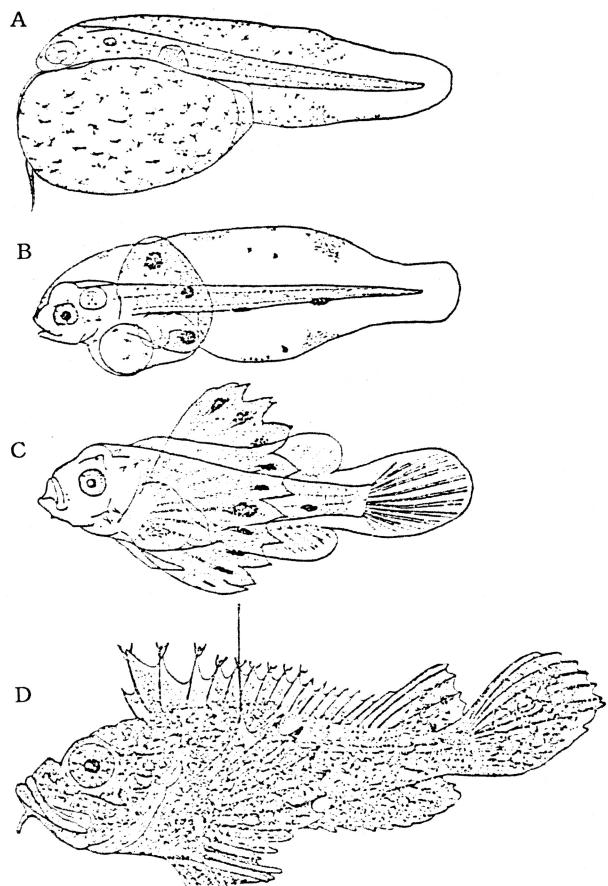
ふ化後3日目には、全長5mmを超える卵黄は、ほとんど吸収され胸びれに扇状のひだができる。また、大きな胸びれを広げて波上面にゆり動かして泳ぐようになる。

ふ化後4日目には、全長5.1mmで、胸びれの縁辺が波状となる。ふ化後20日もすぎると全長が8~9mmになってくる。この頃には、各々のひれの条数が、定数に達し胸びれの黒斑も11~12個となり、頭部に小さな棘が発達し下あごの下側に1対の皮弁があらわれる。

ふ化後27日目には、全長が10.8mmで体色およびひれの色がうす茶色~黄かっ色となり、定生生活を始めるようになる。

ふ化後60日目には、全長が19.3mmで胸びれの第1条が黒化して糸状になってくる。そして、完全に底生生活をするようになる。

〔岩本 浩(1983)：オニオコゼ仔魚の形態変化、栽培技研、12(2)，前記の藤田・中原(1955)，脇坂(1981)；〕。



オニオコゼの稚仔魚(岩本, 1983)

A : 全長3.2mm(ふ化直後) B : 4.3mm(44時間後)

C : 9.6mm(25日後) D : 19.3mm(60日後)

本種は砂の中にもぐったりして、体色をまわりの環境に似せて姿をかくして小さな動物を餌にする。動作は、非常に鈍くさわっても逃げようとしない。

主に、機船底引網や底刺網で漁獲する。

分別くさき貌して虎魚煮られけり

木村秀雄

鬼おこぜ魚籠いっぱいに怒りをり

中筋味竿

〔魚の才時記、3. 夏の魚 136頁〕

本種のことが、国語辞典、小学館(1981)、380頁には次のように記されている。

鬼臘・鬼虎魚、カサゴ科の海魚。体長約20cm、奇妙な形で鬼を思わせるところからの名称。口の先は上方を向く。背びれにあるとげは堅く、毒腺があるので刺されると激痛をおぼえる。体色は、環境によって異なり、沿岸のものは濃黒褐色、深海のものは赤色あるいは黄色。肉は美味。本州中部以南に分布。おこぜ《季・冬》

本種の分布は、東京・佐渡以南の沿岸から朝鮮・南シナ海に分布する。県内では、若狭高浜・厨・浦底などの沿岸でみられる。

85. オニアサリ(マルオニアサリ*)

Protothaca (Notochione) jedoensis (LISCHKE 1874)**

軟体動物Mollusca、双殻綱Bivalvia、真弁鰓目Eulamellibranchia、まるすだれがい科Veneridae、の一種。(本科には、日本産が125種以上あるといわれる)。

* Notochione jedoensis hirasei PILSBRY本種の異名、日本海に多い地方型で本種の非常に丸味のある個体につけられた種である。

** 谷津・内田、動物分類名辞典、中山書店(1972)、297頁には、本種の学名をProtothaca jedoensisとする。

まるすだれがい科Family Veneridae RAFINESQUE、1815の特徴については、波部忠重博士(1977)は、次のように記載している〔日本産軟体動物分類学 二枚貝綱/堀足綱; 図鑑の北隆館(1977); 245~252より〕。

殻は、中型で厚質堅固で左右等殻である。また類円形~ハマグリ形で膨らむでいる。ふつう、小月面lunuleや楯面escutcheonがある。鉸歯hinge teeth(teeth)は、3主歯でその一部が2分する。また、前側歯anterior lateral teethがある。套線pallial lineは、湾入している。オニアサリ亜属Subgenus Notochione HERTLEIN & STRONG 1948は、殻表面surfaceの放射肋は太く、峰は円い。後部では、一層太く前部では成長脈が布目となっている。

潮間帯から水深20mの砂礫底に生息する。食用にする。北海道南部~九州沿岸、朝鮮半島・中国・

フィリッピン沿岸に分布する。

本種を、漢字では鬼浅利と書く。オニアサリ亜属の中には次の種類がみられる。

Syn. *Venus hirasei* PILSBRY, 1901. マルオニアサリ(平瀬)

平瀬與一郎氏がマルオニアサリという和名をつけたものと思われる。

本種の殻は、類円形でよくふくれていて堅固である。殻表には強い30~35本の放射肋radial ribとはっきりした成長輪脈とが交差し、肋上の輪脈は多少りん片状となっている。彫刻sculptureの弱い個体では、布目状に近い状態でしかも灰かっ色の地にかっ色の放射帶がある。

殻長length, longitudeは53mm; 殻高altitudeは45mm; 殻高breadth; diameterは34mmぐらいである。小月面lunuleは、心臓形で強く印される。套線pallial lineは深く三角形状に湾入している。鉗歯は3つの主歯と前側歯とがある。韁帶ligamentは後位ではっきりしている。殻の内面は、黄白色をおびている。

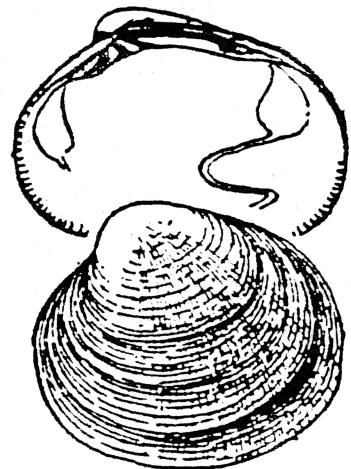
潮間帯より水深5mの砂礫性の泥底にすむ。春が旬で食用になる。

北海道南部以南で中国沿岸にまで分布する。県内では常宮などで採集されてる。

(附 記)

1991年5月23日、坂井郡芦原町北潟漁業協同組合が、アサリの稚貝1.2トンを放流している。これは、漁場の資源保護対策の一環として10年前から始め4年前から採っている。昨年、海水温が異常に高かったことが原因で、多量のアサリの稚貝が死んだという。波松海岸沖の水深4m前後の海中に放たれた。放流した稚貝は、宮城産のもので大きさは約2cmで、3~4年後には5~6cmに育つという。7cm以上の大きなアサリは5年以上もかかる。毎年7月20日頃から8月中旬頃まで漁をし、平均1kgが700~800円で取りひきされる。毎年15トンぐらい採っている。

(つづく)



オニアサリ(波部 1977)