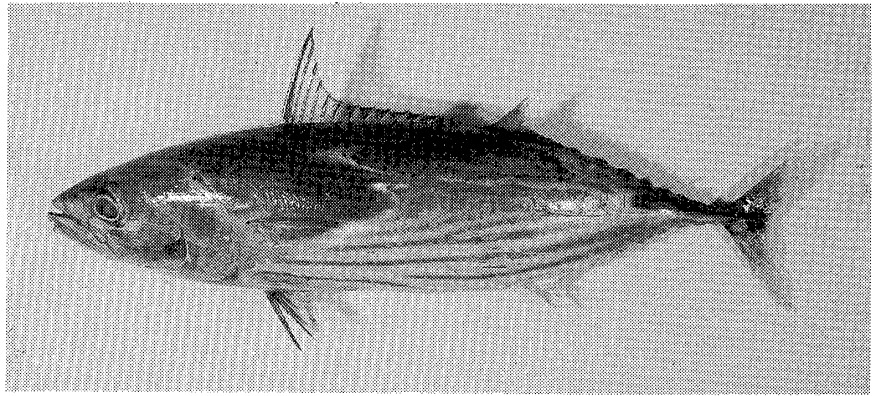


カツオ (鰹) Skipjack Tuna, Bonito

カツオ (*Katsuwonus pelamis*) はサバ科 (Scombridae) の魚で、ホンガツオ、マガツオとも呼ばれる。北海道以南、インド太平洋から大西洋に広く分布する中型の回游魚で、重要な食用魚として世界中の海から漁獲されている。

わが国では最古の文献『古事記』にも登場するが、カツオの語源は“堅魚” (かたうお) で、カツオは血液が多く腐りやすいので、昔は煮て乾燥させて保存したことに由来する。肉は鮮やかな紅色で、その上“イノシン酸”を豊富に含むので味もよく、平安の昔から貢献品や儀式用食品として珍重されてきた。また、戦国時代には“勝魚”として縁起をかつぎ、武士たちは好んでカツオを賞味した。今日見られる“カツオ節”は、1674年 (江戸時代) に紀州の漁夫、甚太郎が発明したものである。

世界中の暖海に生息し、海流に乗って大回游する。体は1m未満の紡錘形で吻はとがり、尾の付け根は細くなる。鰭は強靱であるが、それほど大きくない。眼は大きい。鱗は退化し、胸部と側線の一部以外にはない。生きているときには、カツオ特有の縦じまはなく、



死んだあとに現れる。赤道付近の熱帯海域で7～8月ごろに産卵する。1回の産卵数は10～200万粒で、直径1mmくらいの卵は表面を漂いながら2～4日後に孵化する。仔魚は大きな頭と口、そして歯をもつ。

わが国に回游するカツオには2系統がある。ひとつはフィリピン東方海上で黒潮に乗り沖縄付近を通って2月末には九州南方海域、3月末には四国や紀州沖、5～6月には伊豆・房総沖、9月には金華山・三陸沖に達し、10月には南下を始める、いわゆる“黒潮系”で、もうひとつは、ミクロネシア海域から小笠原海域を北上して3月下旬に伊豆諸島に近づき、さらに北上して北海道南部に達し、秋にはふたたび南下して小笠原諸島付近で越冬する“小笠原系”のカツオである。黒潮の潮目には動物プランクトンが豊富に発生し、それを求めてイワシやサバ、ア

ジなどの小魚が無数に集まるので、カツオの大群はそれをねらって“索餌回游”をする。晴天には深く、曇天の日には表層を泳ぐ。よく発達した筋肉を交互に収縮させて推力を起し、同時に尾で水を強く叩いて前進する。2枚の背びれは舵の役目を果たす。また、皮膚から粘液を分泌して水との摩擦を少なくし、時速50kmくらいの猛スピードで泳ぐ。これはカジキ・マグロに次ぐ第3位の速さで、その結果、体温は海水温度よりも5～6度は高くなる。カツオは牛肉の3倍のカロリーをもつ“スタミナ食品”と言われる所以である。また、銀色に輝く皮にはアミノ酸の一種“リジン”を豊富に含み、古くから有効な精力剤として利用されてきた。皮付のいわゆる“銀皮づくり”や“叩き”はこのようなことから作られる。

イワシ類を餌として、もっぱら一本釣りで漁獲される。1978～81年には43の国々によって14の漁場からカツオは漁獲され、年間70～80万tの漁獲高を記録した。そのほぼ半数は日本漁船によって漁獲されている。韓国・米国がこれに次ぐ。年間1万t以上水揚げは、太平洋諸島ではバブアニューギニアとソロモン諸島で行なわれる。太平洋諸島各地では、近海産のカツオは土地の漁師によって、釣りによって漁獲され市場に出荷される。今日では刺身にして食べる風習はオセアニアの各島々にも広まり、醤油とわさびは日本から輸入されている。しかし、いっぽうには、そのまま焼いて食べることが多い。

▼ 市場に並べられたカツオ (タヒチ島パペエテ)

