

「おこぜ」のこと

増殖室 清水孝昭

頭でっかちでずんぐりとして、鱗のない柔らかな身体、大きくて反り返った口と飛び出した目、苔むした岩のような身体の色、櫛の歯のように並び立った毒を持つ背中の棘、どうもオニオコゼという魚は魚類の中でも三枚目、どちらかというところグロテスクな方で、これで美味でなければ誰からも相手にされないのではないのでしょうか。昔は網にかかっても、棘に刺されるとやっかいなので捨てていたというもうなづけます。オニオコゼの学名 *Inimicus japonicus* の *Inimicus* とは「嫌悪すべき」という意味です。また、オコゼの古名「おこじ」は顔の醜いさまを表しているといわれています。なお、英語では *Stinger* (刺すもの) *fish*、*Scorpion* (さそり) *fish* などと呼ばれています。その容貌魁偉さがどこか神がかり的だったのか、昔はこれを雨乞いや魔除け、遭難防止の供えものにする地方もあったようです。

オニオコゼの仲間は世界中で8種類が知られており、インド洋、西太平洋一帯に広く分布しています。どれも姿かたちはよく似かよっており、背びれや胸びれの形や色、骨の数などが少しずつ違ってきます。日本ではオニオコゼの他に、琉球列島から南に棲むヒメオニオコゼと、瀬戸内海でただ1個体だけ採集記録のあるセトオニオコゼが知られています。伊予灘にはこの他にも「オコゼ」と名の付く魚がいます。「からおこぜ」、「からこぎ」などとよばれるハオコゼ、焦げ茶色で小さく、顔の回りにとげのあるアブオコゼ、長浜あたりでよくみられる、頭の大きなミシマオコゼなどがそうですが、これらはオニオコゼの仲間ではありません。ただ、燧灘でよく採れる、腹部が赤っぽく尾びれにしまのあるヒメオコゼは分類上オニオコゼに近い仲間です。これらの「オコゼ」はどれもあまり食用にはされていませんが、オニオコゼよりずっと大きくなる、南の方の海に棲むオニダルマオコゼ(これも背中の棘に強い毒をもっています)は、沖縄の方ではよく食べられているようです。

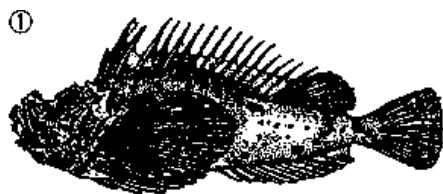
オニオコゼの仲間は普段、砂や砂泥の中に身体を埋めてじっとしています。また、岩場の陰に隠れてじっと石のようになっていることもあります。そして餌になる魚やエビが目の前を通ると、大きな口を開けてそれらをひとのみにします。また、イカナゴなどの群れを追いかけて捕食することもあるようですが、泳ぎはあまり達者でなく、普段はうちわのような胸びれを交互に動かし、身体をくねらせて泳ぎます。彼らの胸びれの下の方は左右2本ずつの"前足"状になっており、これを使って海底を這いまわるほうが得意なようです。産卵期は6月から8月です。このころ水槽で観察していると、おなかの大きな1尾の雌を数尾の雄が追いかけるよ

うになります。この時雄は顔のまわりが真っ黒に、体が薄い灰色に変わり、一生懸命泳ぎ続けます。夜になるにつれてこの行動は盛んになり、やがて水面付近で放卵・放精がおこなわれます。

オニオコゼは県内では三崎町や今治市大浜などの、海峡近くでまとまって漁獲されています。また、特に産卵期近くに多く水揚げされています。泳ぎの苦手な彼らがそのような潮の流れの速い場所に生息している理由はまだよくわかっていません。あまり広い範囲を動きまわる魚には見えませんが、水産試験場が標識放流をおこなったところ、三崎町で放流したものが長浜町の青島の近くや大分県のほうで再捕されたこともありました。

試験場ではオニオコゼの増殖技術開発に取り組んでいます。4cmほどの大きさに育てたオコゼの稚魚を試験放流し、無事に海で大きく育つことができるかどうかを調査しています。試験はまだ途上ですが、底曳網に混獲される1才から2才のオコゼの中に、放流されたオコゼが混じって採れるようになってきています。これらが一人前の大人になって、次の世代を残すことができるかどうか大事な課題となっています。

オコゼは値段も高価な代わりにその味たるや、刺身によし、唐揚げによし、お吸物にしてもなおよし……。少し前まで海の底で目立たずじっと暮らしていた彼らにとって最も不幸だったのは、人間にその味を覚えられてしまったことなのでしょう。とらわれの身になった彼らは、せめてその背中棘で精一杯抵抗しようとしているのでしょうか、ひれを広げて棘をぴんと立て、大きく口を開けて、まるで吠えかかっているようにも感じられます。



① オニオコゼ
② ヒメオコゼ
③ オニダルマオコゼ
(新日本動物図鑑より)