

伊東魚市場の珍客—ツマリトビウオ—

伊東魚市場で漁獲物測定をしていた際、いとう漁協職員の方に、「変わったトビウオが水揚げされた」と、冷凍された小型の可愛らしいトビウオを手渡されました。平成29年7月11日に谷津定置網に入網したものだそうで、体側には黄色いライン、尾鰭と腹鰭は赤みがかり、背鰭の先端は黒色という、普段見慣れているトビウオとは異なるカラフルな容姿でした。

当场に持ち帰り調べてみると、全長155mm、尾叉長139mm、体重25.3gで、胸鰭は一様に透明、背鰭は基底部付近を除き黒色、臀鰭は13軟条といった特徴(分類形質)を有していることから、「ツマリトビウオ」と判明しました。ツマリトビウオの分布域は、小笠原諸島、房総半島・伊豆諸島～琉球列島の黒潮域、朝鮮半島南岸、インド洋～太平洋の熱帯域とのことで、今回入網した漁場が外洋の影響を受けやすい谷津漁場であったことから、この個体は黒潮域由来である可能性が考えられました。このツマリトビウオは特別稀少な魚ではありませんが、伊東魚市場で見ることはほとんど無いため、伊豆半島では珍しい魚といえます。

伊豆東岸定置網において、トビウオは年間30トンほど漁獲されており、伊豆地域では刺身や焼き物などにして食べられています。全長20cmほどにしかないツマリトビウオが食卓に飛び上がるのは難しいでしょう…。



写真 ツマリトビウオ (平成29年7月11日 谷津定置網採取)

(鈴木勇己)