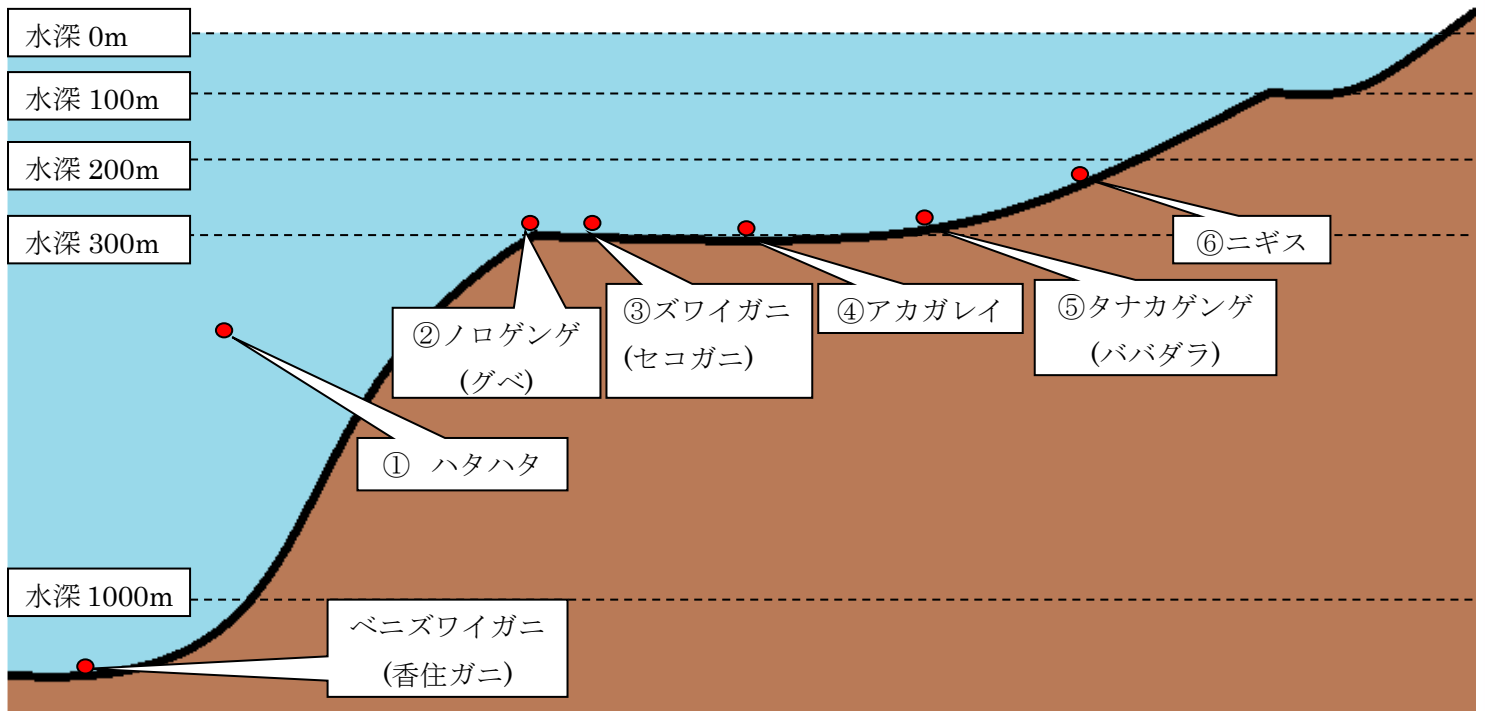


自然と生き物の色々な話

～身近な深海の生き物～

にほんかい しんかいせいぶつ 日本海の深海生物

つぎ しゃしん せつめい
※次のページに①～⑥の写真と説明があります



しんかいぎょ ふく しんかい い もの しんかいせいぶつ きみょう かたち なに
深海魚を含む深海の生き物（深海生物）というと、奇妙な形をしていて何やらおど
ろおどろしげで、見たこともないような生き物を想像するかもしれませんが、実はス
ーパーの鮮魚コーナーに普通に並んでいます。このように、名前は知られているけれ
ど、深海生物であることがあまり知られていないものが多いです。

しんかいせいぶつ すいしん ふか ところ す い もの い かれ いっしょう
深海生物とは「水深200mより深い所に棲む生き物」を言います。ただし、彼らは一生
を同じ深海で過ごすものばかりではなく、成長の過程や産卵時、あるいは時間帯によ
って、浅い所やさらに深い所へ移動する種類もあります。

にほんかい さんいんおき すいしん ほんしゅう おき しま にほん
日本海・山陰沖の水深は、本州から隠岐の島ぐらいまでが300mほど、もっと日本か
ら離れると、1000mを超えます。

こんかい にほんかい せいそく み しんかい い もの
今回は、その日本海に棲息していて、スーパーでも見ることができる、深海の生き物
を見てみましょう。

さんこう にほんきんかい さいしんぶ いず おがさわらかいこう
【参考】日本近海の最深部は伊豆・小笠原海溝の9780m。この
ふか ふじさん こぶん ろっこうさん こぶん
深さは、富士山だと2.5個分、六甲山では10.5個分！

み しんかいせいぶつ スーパーで見られる深海生物



① ハタハタ

水深500m ぐらいの所を遊泳している。
秋田県周辺では産卵のために浅い所に寄ってきた、卵を抱えたものがとれる。兵庫県沖では産卵せず深海を回遊しているため、卵を抱えていないかわりに脂がのったものがとれる。焼いても干しても美味しい。



② ノロゲンゲ(グベ)

③のズワイガニと殆ど同じ所で棲息しているため、ズワイガニ漁の網によく一緒にかかる。水深1800m ほどの所にも生息している。全身がゼラチン質でプルプルしており、干物や唐揚げ、汁物にすると美味しい。



③ ズワイガニ

日本海の冬の名物。日本では主に、水深300m ほどの海底に棲息。底引き網漁でとれる。茹でても焼いても美味しい。ちなみにベニズワイガニはもっと深い水深1000m ほどの所でカニカゴという罠でとれる。



④ アカガレイ

水深40~900m ぐらいの海底に棲息。
血にじんだような赤さが特徴のカレイ。特に白い腹に赤さがにじんでいる光景をスーパーではよく見かける。底引き網漁でとれる。焼いたり、煮付けにすると美味しい。



⑤ タナカゲング

水深300m前後の海底に棲息。別名はババダラやババアなど。ゲングとつく魚はぬるぬるしていることが多く、この魚もぬるぬるしている。大きさは最大で1mほどにもなる。鍋物にすると美味しい。



⑥ ニギス

水深200m前後の海底に棲息。キスと名前はついていますが、キス(シロギスなど)とは別の仲間。ただ姿形は似ているため「似鱈」とよばれる。ニギスの仲間の魚はほぼ深海魚である。底引き網漁でとれる。干物や焼いた物が美味しい。

