



新・みやぎ・シー・メール第19号

発行：平成31年3月27日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

見た目悪いが味は絶品、サメガレイ

環境資源チーム

名前のおとりサメ肌

サメガレイは北海道太平洋岸，三陸，常磐にかけて分布が多いカレイの仲間です。宮城県ではホンダガレイと呼ばれています。形態的な特徴は鱗がなく，名前のおとりザラザラと鮫肌でデコボコしており，見た目は良くありません（図1）。店頭に並んでいるものは皮を剥いたものが販売されていますので，気がつきにくいかもしれません。

特異な生態

分布水深は100m～1,000mであり，特に宮城県から茨城県にかけての700m～800m水深で漁獲量が多くなっています。この水深に分布するカレイ類は大変珍しいです。産卵盛期は1～2月で透明な浮遊卵を生みます。成魚は深い海域に分布するにも関わらず，最近の研究ではふ化後の稚魚期はごく浅い海域に生息することが分かってきました¹⁾。成長は早く，3歳で雄は33cm程度（体重600g），雌は37cm程度（体重900g）となります。以降，雄の成長は停滞しますが，雌は4歳で43cm（体重900g）程度に達し，5歳以上になると50cm以上（体重2kg以上）に達します²⁾。

食性は非常に変わっており，当センターのこれまでの胃内容調査ではクモヒトデ類しか出てきていません。



図1 石巻魚市場での水揚げ
(体に餌となっているクモヒトデが
付着している)

減少している漁獲量

本県での水揚量は全国的に多く，重要な水産加工原料となっていますが，漁獲量が減少しています。本種のほとんどを漁獲している沖合底曳網の漁獲量²⁾をみると，1970年代には茨城県～青森の太平洋側にかけて，6,000トンを漁獲した年もありましたが，100トン～200トン台のレベルまで激減しています（図2）。このため禁漁区を設定して資源管理が行われています。

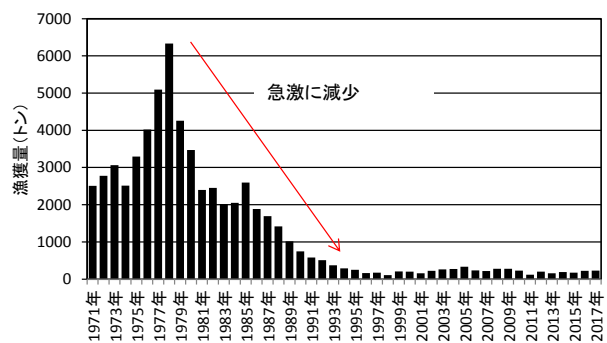


図2 沖合底曳網の漁獲量（青森太平洋側～千葉県：東北区水産研究所データ）

食べ方

脂がたっぷりのったサメガレイは，塩焼き，煮魚のどちらでも美味しくいただけます。特に塩焼きは，脂が適度に抜けて，濃厚ながらもさっぱりした食感が楽しめます。例年，春先が年間で水揚げが多い時期なので，スーパーの鮮魚コーナーや魚屋さんを覗いてみて下さいね。

参考文献

- 1) Takuzo Abe *et al.*: (2013) Morphological and habitat characteristics of settling and newly settled Roughscale Sole *Clidoderma asperimum* collected in the coastal waters of northeastern Japan. *Fisheries Science*, **79**(5), 767-777
- 2) 佐伯光広：三陸・常磐沖合で漁獲されたサメガレイの生態と資源管理について (2001) 宮城県水産研究報告，1，93-102

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>