NO.414

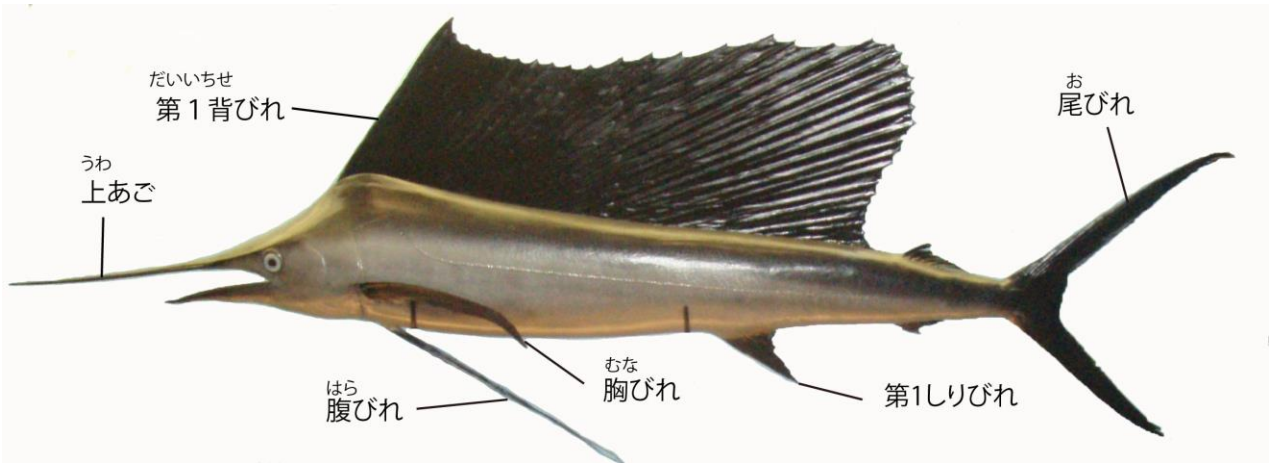
バショウカジキ

2階展示室「とやま空間のたび」の「海」のコーナーにはひときわ大きな魚、バショウカジキのはく製が展示してあります（下の写真）。カジキ類は、日本では刺身などの食用にされ、富山では「昆布締め」の材料としてよく利用されます。外国ではスポーツフィッシングの魚として有名です。富山湾でもとれるバショウカジキはどんな魚なのでしょうか。

●富山湾にやってくるカジキ類

カジキ類は、長い上あごをもち、小型の種でも2mを越す大型の魚で、外洋にすみ高速で泳ぎます。日本周辺の海には、インド・太平洋の温帯から熱帯の表層にすむマカジキ科のバショウカジキ(全長約3.5m、体重約100kg)、フウライカジキ(2m、52kg)、マカジキ(3.5m、200kg)、クロカジキ(5m、900kg)、シロカジキ(4.5m、700kg)と、世界中の熱帯から温帯の表層にすむメカジキ科のメカジキ(4.5m、540kg)が生息しています。富山湾では、主にバショウカジキ、シロカジキ、マカジキが春から秋にかけ定置網でとれます。カジキ類はカジキマグロといわれることがありますが、マグロはサバ科に属します。

●バショウカジキをみてみよう

バショウカジキは、カジキ類の中では最も沿岸近くまで来遊してきます。背には帆のような大きな第１背びれがあり、名はこのひれが植物のバショウ（右の写真）の葉のように見えることに由来します。この大きな第１背びれや、長い腹びれ、第１しりびれをしまうための溝のようなへこみがあり、高速で泳ぐときには水の抵抗を少なくするため、ひれはこの溝にしまわれます。エサの魚の群を見つけると、第１背びれをやや折りたたんで追いかけ、群の前で第１背ビレを大きく広げて立ちふさがり、魚を吻でたたいて弱らせ食べます。大きな背びれには魚の群をいかくしたり、急ブレーキをかける役目等があると考えられています。

（南部 久男）