

しんかいぎょ

# 深海魚のこと知ってる？



野間池のタカエビ漁で深海魚と一緒に混獲される様子  
(そごびきあみりょう 深海底曳網漁という漁法)

## 「深海魚」と言えば

どのような魚を想像しますか？

リュウグウノツカイやチョウチンアンコウ、ダイオウイカなど変な顔をしていたり、ちよつとグロテスクだったりマイナスイメージで想像されたかと思いますが、深海魚とは水深200m以上の深い海にすんでいる魚のことで、お馴染みのノドグロ（あかむつ）やメヒカリ（あおめえそ）、タカエビ（ひげなぐえび）等も実は深海魚です。

## 「深海魚」って

あまり馴染みがない？

上の写真は、笠沙町野間池で行われているタカエビ漁の水揚げの様子です。野間池のタカエビ漁は、水深200m以上の海底に生息するタカエビを深海



そごびきあみりょう 底曳網漁という漁法で獲るため、タカエビと一緒にいろいろな魚介類が混ざっているのが確認できます。

この後、タカエビと魚を選別し、メヒカリやノドグロのような一部消費される魚は市場に水揚げされますが、写真に写っているほとんどの魚は選別の後、海に捨てられてしまいます。それはなぜでしょうか？ 答えは「知られずに食べてもらえないから」です。でも、この捨てられる魚の中には、まだまだ美味しい魚があり、実は漁師や同じ深海底曳網漁の産地では、普通に食べられている魚なのです。

