



ちょっと勉強室

No.209

平成27年4月

今回のテーマは サメ

(1) 基礎知識

サメは、軟骨魚綱板鰓亜綱に属する魚類のうち、鰓裂が体の側面に開くものの総称で、世界中に約500種が存在します。世界中の海洋に広く分布し、一部は汽水域や淡水域、深海にも生息します。体の大きさは種によって異なり、最大のものはジンベイザメで体長がおよそ14m、最小のものはツラナガコビトザメで体長が約22cmと、多様ですが、平均すると1~3mのものが多いです。

一般には、サメは獰猛で危険な生物というイメージが定着していますが、ヒトに危害を与えるおそれがあるとされる種は20~30程度とされています。エサには、肉食性のものが多いですが、プランクトン食性のももあり、大型の種はプランクトン食性の傾向が強いといわれています。肉食性の種は魚介類を中心に、海産哺乳類、海産爬虫類、海鳥等を獲物とし、大きな獲物を狙うものでは、ヒトがアザラシ等の獲物と間違えられることがあることから、人食い鯨と恐れられます。

語源は、諸説ありますが、体の割に目が小さいことから、小さい目→小目→サメとされるという説がよく知られています。同様の理由で、狭い目(眼)→狭目(目)→サメという説もあります。別名にワニ(鱧)やフカ(鱧)等があります。

食材としてのサメは、肉が低脂肪、高タンパク質で、骨はすべて軟骨質であるため、子どもから高齢者まで幅広い層に適した食材といえます。そのため、これまで食用の習慣の無かった地域でも見直される動きもあるようです。体液の浸透圧調節に尿素を用いるため、身体組織に尿素が蓄積されています。そのため、鮮度が落ちるとアンモニアが生じ、一般の魚のような料理には向きませんが、アンモニアがあるために腐敗が遅く、冷蔵技術が進む以前の山間部では海の幸として珍重されていました。

(2) アブラツノザメ

サメ類の中では南北太平洋、大西洋の温帯や、寒帯域の大陸棚付近に分布し、生息水深帯は0m(海表面)から900m以深で、海底付近に多いです。回遊魚であり、群れを作って分布範囲を広げることもあり、低温海域の北方では比較的浅い深度にも上がってきます。サメ類の中で最も分布海域が広く、最も個体数も多く、最も利用されていることで有名な種であり、昔から人間社会に最も密接に関わっており、馴染み深いサメといえます。英名はSpiny Dogfish(スパイニー・ドックフィッシュ)。



最大全長160cm、体重約9kgですが、平均的なサイズは70~100cmです。体型は細長い流線型で、背側の体色は灰色から褐色で、腹側は白色。体側には白色斑が多数みられます。臀鰭(しりびれ)は無く、2つある背ビレ前縁には弱い毒棘があります。良質な肝油がとれ、背ビレに太い棘があることから、呼び名の由来となりました。魚類や甲殻類、軟体動物等を主食としています。寿命は長く、平均25~30年、長いものは60年を超えるといわれています。雌は12年で、雄は6年で成熟し、妊娠期間は18~22か月で、脊椎動物の中では最も長いです。1回の出産で1~15尾、平均6~7尾生み、生まれた時の大きさは20~33cmです。

アブラツノザメは、食用として大量に漁獲されている種で、蒲鉾等の練り製品やフカヒレ、肝油の他、肉は市場にも出され、卵や頭部など、多くの部位が食用となります。味は、サメ類全般の中でも最も美味とされ、日本では煮付けや照焼、フライや唐揚げ等にも使われます。ヨーロッパでも漁獲されており、イギリスではフィッシュ・アンド・チップスの材料として、フランス料理にも魚肉のフィレが使用されます。青森県内に於いても、高級食材として珍重されています。三内丸山遺跡からアブラツノザメの歯が発掘されたことから、青森では縄文の頃から利用されていたことがわかりました。太平洋戦争後は、食料増産政策に伴い、積極的に漁獲され、青森県民の重要な蛋白源として利用されました。