

七色に輝く巨体

シーラ

シーラは、

一部地域ではとても人気がありますが、他ではあまり知られていない、隠れた実力者の。

黄金色のヒレと青緑色の体を鏡のように

きらめかせて泳ぐ姿は、

息を呑むほど美しいといわれます。

また、泳ぐ速さは時速60キロメートルを超え、

海面から6メートルもジャンプするなど、

美しいだけでなく、

かなりダイナミックな魚でもあります。

今回は「太陽の申し子」シーラのお話です。

鰺

シイラ

鰺/鰺/鬼頭魚

英名: Common dolphinfish, Dorado

学名: *Coryphaena hippurus* Linnaeus

スズキ目シイラ科シイラ属



シイラはとても、
大きなさかな。

シイラは、大きすぎて店先に出すのも大変ですから、そのままの姿を見たことのある人は多くないでしょう。体長は1.5〜1.8メートル、大きくなると2メートルを超えることもあります。体重は30kg、大きいものでは40kgにもなるといいますから、小学校高学年くらいの重さでしょうか。

口の中には小さくて尖った歯が並んでいるのですが、シイラはさらに舌の上にも歯が生えているという不思議な魚。

体は全体に細長くて平べったく、大きな頭から尾に向かって狭くなっていて、楕円形の小さなウロコで覆われています。

シイラは、頭の上から尾ビレのつけ根まで続く大きな背ビレと深く切れ込んだ大きな尾ビレが特長です。

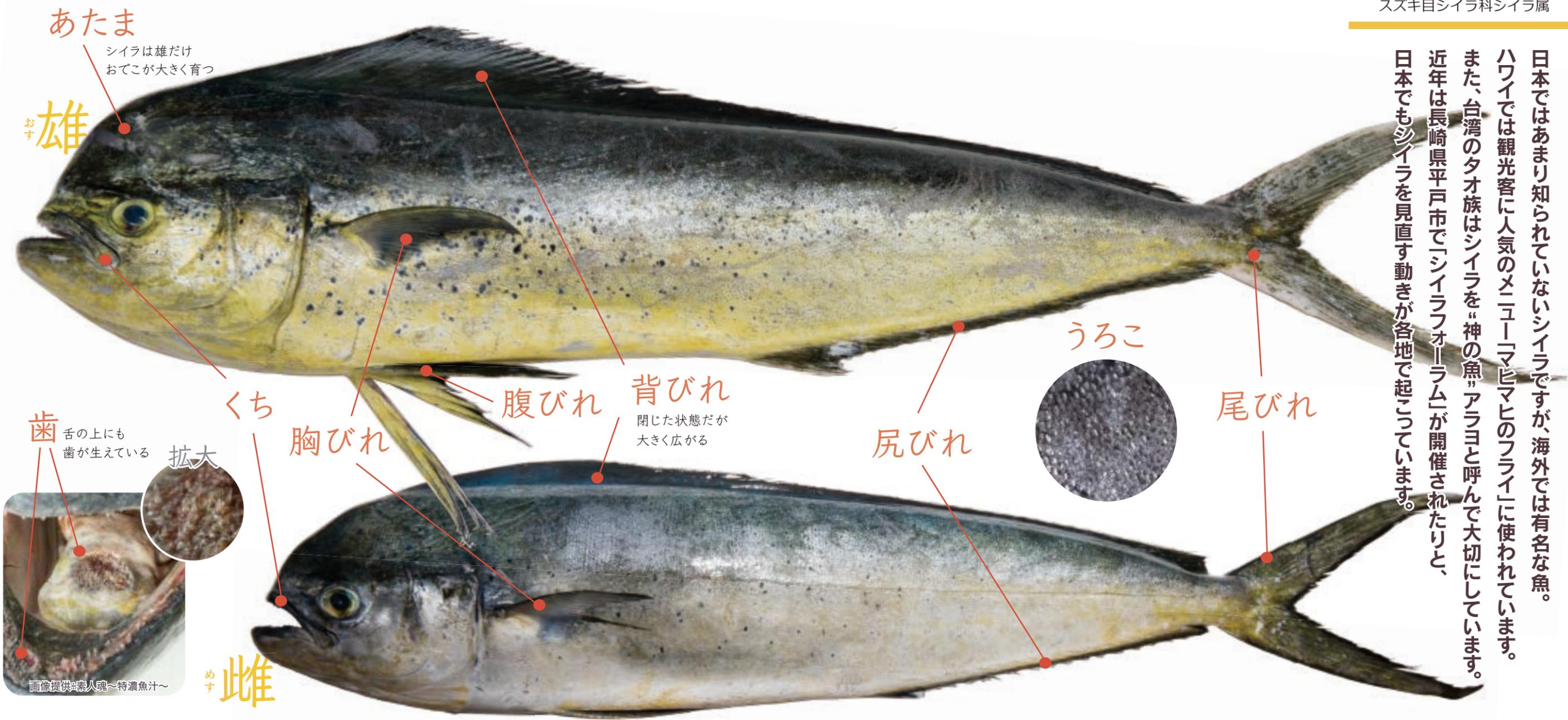
さらに雄は成長するにつれておでこが異様に大きく盛り上がるため、奇妙さに一層拍車がかかります。一方、雌は成長してもおでこが大きくならないため、雌雄は簡単に見分けられます。

体は背中側が濃い青色、お腹側が黄褐色で、側面には緑色の小さな斑点があります。

この体は太陽光を反射すると青緑色を帯びた金属的な光沢を放ち、七色に変わる輝きが目を引きます。稚魚の頃は黄色い体に十数本の縞模様がありますが、成長するにつれて横縞は薄くなつていきます。また、興奮状態になると体側の黄色が鮮烈な黄金色に輝くので、スペイン語で Dorado (黄金) と呼ばれるのも納得です。死の直前にもこの現象を見せますが、死後は急激に色彩が失せて黒ずんだ色に変化してしまいます。

まるで燃え尽きる前のロウソクのようにです。

日本ではあまり知られていないシイラですが、海外では有名な魚。ハワイでは観光客に人気のメニュー「マヒマヒのフライ」に使われています。また、台湾のタオ族はシイラを「神の魚」アラヨと呼んで大切にしています。近年は長崎県平戸市で「シイラフオーラム」が開催されたりと、日本でもシイラを見直す動きが各地で起つています。



あたま

シイラは雄だけ
おでこが大きく育つ

雄

歯

舌の上にも
歯が生えている

拡大

くち

胸びれ

腹びれ

背びれ

閉じた状態だが
大きく広がる

尻びれ

うろこ

尾びれ

雌

画像提供: 素人魂〜特濃魚汁〜

さんらん

日本海での産卵期は、 6月から8月

シイラは、体長が50センチメートルぐらいから成熟し、1歳を過ぎる頃には産卵しているものも多いようです。

温帯から熱帯海域で産卵し、日本近海では海水温が高くなる6〜8月が産卵期。1回の産卵で8万〜100万個の卵を産むのですが、産卵期の間それを2〜3回繰り返します。南方海域ほど産卵期間も長くなります。産卵が行われるのは主に夕方、大きさ1.5ミリメートルほどの球形の卵は産み落とされるとすぐバラバラになって海の表層を漂います。水温24〜25℃の場合、60時間ほどで体長4〜5ミリメートルの稚魚が孵化します。

かいゆう

冷たい海水が苦手

シイラは主に温かい海の深さ5〜10メートルほどに群れて棲んでいます。

春から夏にかけて黒潮や対馬海流といった暖流のつて北上し、秋から冬には南下する

かいゆうきょ
回遊魚です。

冷たい海水が苦手なので、三陸地方や山形県あたりまでが棲める限界のようですが、海水温が高いともっと北上することもあり、オホーツク海でも目撃されたこともあるようです。

オホーツク海

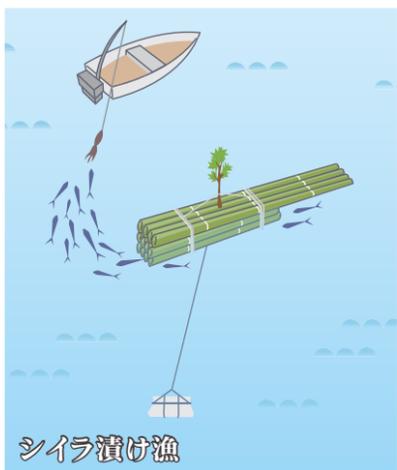
ウオ、イカなど。成魚は流水やブイなどの漂流物に集まりますが、好奇心旺盛で音のするものにも寄ってきます。幼魚も流れ藻に集まって、そこに棲みつく小魚を餌としています。稚魚の頃に流れ藻に集まる習性を持つ魚は多いのですが、シイラは成長してもこの習性が残るようです。



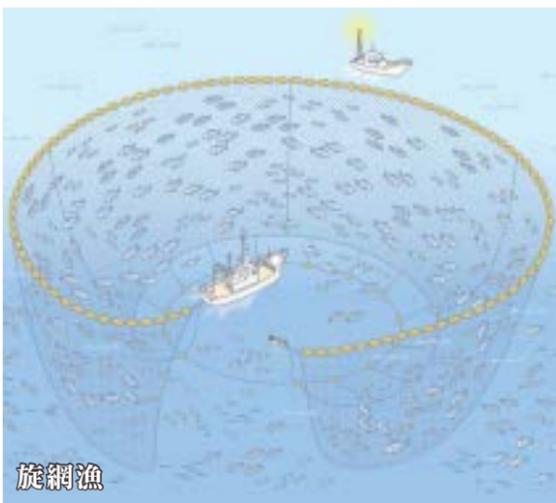
漁の最盛期は、 初夏から秋

主に旋網漁や延縄漁で獲られますが、シイラならではの獲り方に「シイラ漬け」と呼ばれる漁法があります。

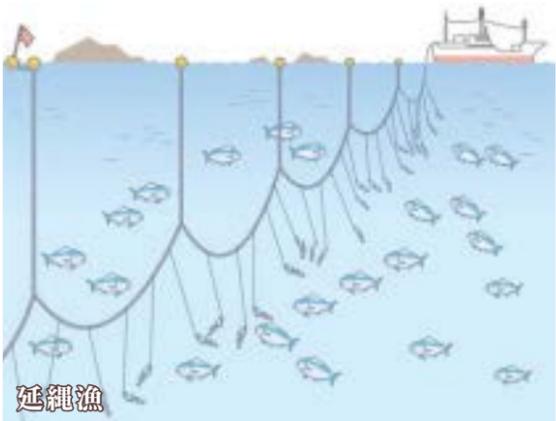
シイラ漬けとは、シイラが浮遊物に集まる習性を利用したもので、数十本の竹を束ねて海中に沈めた「漬け木」に集まるシイラを網で囲い込んで獲る伝統的な漁法。主に高知県



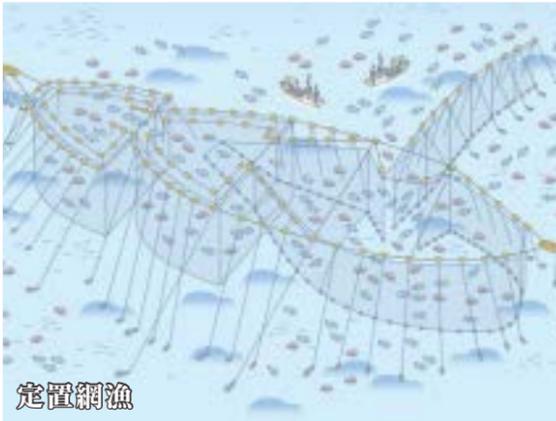
シイラ漬け漁
漬け木に集まった魚を餌で誘導し、網で漁獲する。流木や流れ藻に寄ってくる習性の魚が対象の漁法。



旋網漁
魚の群れを「探索船」探し、「灯船」が光で魚を集め、「網船」が網を投入し、網で囲い込んで魚を獲り「運搬船」が漁獲物を運ぶ。数隻の船が船団を組んでする漁法。



延縄漁
延縄とは1本の幹縄に多数の枝縄をつけ、枝縄の先端に釣り針をつけた仕組みのこと。上の図のように延縄漁具を利用して魚を獲る漁法。



定置網漁
沿岸を回遊する魚をさえぎる「垣網」と、それに沿って誘導された魚が入る「身網(袋網)」を設置して魚を獲る漁法。



油と相性が良く、 食べ応えのある魚

赤みがかった白身には脂肪分が少なく淡泊なために、煮付けにはあまり向いていません。クセがないので、フライやムニエルにしてオリーブ油やバターなどで脂肪分を補うと、より一層おいしくいただけます。また、揚げたも

のはサンドイッチやあんかけなどアレンジが利きますね。

新鮮なものは刺身やカルパッチョにしても大変美味しい魚です。ちなみに、シイラのウロコは小さくて取りやすいのですが、皮は厚いので皮を引くの二苦労です。

シイラが全国的にはあまり知られていないため、カマボコやさつま揚げなどの原料にされていますが、高知県などでは刺身やたたきや寿司などが非常に好まれ、煮付けたシイラの卵もよく食べられています。

高知県四万十市では尾に近い部分の身がシイラ・ジャーキーにされたり、神奈川県平塚市では燻製に、沖縄県国頭村では干物にと、食べ方にも意外に豊富なバリエーションがあります。

石川県の七尾市では一部の学校で給食に、シイラが取り入れられています。



シイラの目利き

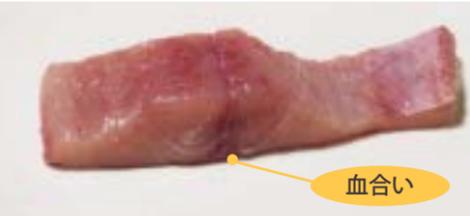
シイラが、そのままお店に並ぶことはあまりないですが、目利きするときは体が緑がかつた金色で小さな黒い斑点が残っていることがポイント。

切り身の場合は皮目の色合いが明瞭で濃く、血合いが鮮やかで身が薄いピンクのきれいなものを選びましょう。

▽取扱情報:高知県四万十町道の駅あくぐり窪川のみ販売



画像提供:四万十マヒマヒ丸企業組合



血合い

※血合いとは、魚の背身と腹身の間に赤黒く固まった部分のこと



名前のいろんないわれ

あまり実が入らない稲や麦などのモミのことを「糶」といいます。それに例えて、皮が硬くて身が薄いこの魚のことを「シイナ」と呼ぶようになり、やがて「シイラ」に変わったのではないかと書かれています。

魚偏に署／暑と書き鱧／鱧でシイラと読みますが、この文字は日本で生み出されたもの。この魚が暑い頃に獲られるからでしょうか。署は暑と同じ音だから使われているだけで、たぶん意味はないでしょう。

また、シイラには日本各地におもしろい呼び名があります。広島県や島根県、山口県、愛媛県ではマンサク。シイラ＝穀物が結実しない＝縁起が悪いということで、「豊年万作」にあやかりこう呼ぶようになったとか。悪いことを良いことに言い換える言葉遊びなのでしょう。そういえば「シビ（宍魚＝猪や鹿みたいな赤身の魚）」と呼ばれていた魚も「死日」に通じて縁起が悪いということで「マクロ」と呼ばれるようになりましたね。

長崎県や鹿児島県では、マンビキ（万匹、万疋）。江戸時代の俳諧に関する書物『毛吹草』にもクマビキ（九万疋／九万匹）と

て載っています。これは、流木などに大きな群れを作ることからだと思われれますが、シイラの習性をよく表した名前ではないでしょうか。

ところで、この書物には能登の産物としてシイラのことを「クマビキ内海鱧」と書かれています。江戸時代の初期には能登でシイラがたくさん獲られていたのでしょうか。

長崎県ではシイラの雄のおでこが大きく出っ張っていることから「金山」と呼んで、たくさん獲れて大金が得られることを祈りました。ところが、この魚の姿が葬式に使う小旗に似ていることから「死人旗」と呼ばれたり、漂流物に群がるシイラはきつと水死体にも集まるだろうということで「死人食」と呼ばれることもあるそうです。そのせいでシイラを食べることを嫌がる地方もあるそうです。確かにこんな名前がついた日には食べることをためらってしまいます。

しかし、シイラは雄が釣られると夫婦の雌もすぐ釣れると言われ、夫婦仲のよい魚として高知県では魚介類を塩に漬けてから干した「塩干品」が結納に使われることもあるそうです。

また、神様への供物にされたり、戦国時代の若狭（福井県）ではタイよりも高級と

外国での呼び方

英名についている Dolphin (ドルフィン) は、シイラがまるでイルカのように船に寄り添って泳ぐことなどからきています。

ヘミングウェイの小説『老人と海』にこの Dolphin が登場しますが、最初はこれを素直に「イルカ」と和訳していました。

ところが、原文には Dolphin が“look greener from there and you can see their stripes and their purple spots (濃い緑色で縞模様と紫色の斑点も見える)”や“looks green of course because he is really golden (本当は金色なんだけど緑色に見える)”と書かれていて、どうにもおかしい文章になっていました。

だって、金色がかかった緑色の体に紫の斑点と縞模様があるイルカなんて見たことがないでしょう？

後に水産学者の末広恭雄博士がこの誤訳を指摘して、無事「イルカ」から「シイラ」に訂正されたそうですが、翻訳って難しいですね。

また、Dorado (ドラード) はスペイン語で黄金の意味。これはシイラの体がキラキラと輝いて黄金色に見えるため、前述の『老人と海』の中でも主人公の老人が“Dorado”と呼んでいます。

台湾ではその外観から鬼頭刀 (クイダウトー) と呼ばれ、日本では鬼頭に魚をつけて鬼頭魚 (シイラ) と読んでいます。

ハワイでは Mahi Mahi (マヒマヒ)。「Mahi」はハワイ語で「力強い」の意味ですが、2回繰り返すことでシイラの力強さを強調しているかのようです。ちなみに、タヒチ、グアム、クック諸島でもマヒマヒと言ひ、ポリネシア語の masimasi (マシマシ) が語源だそうです。

海外では高級魚

マヒマヒはレストランのメニューに並ぶほど、ハワイでは最上級の魚として有名です。地元の人たちに好まれているマヒマヒバーガーは是非とも食べてみたい一品です。



〈監修協力〉石川県水産総合センター
〈参考文献・サイト〉
現代おきかな事典～漁場から食卓まで～ (監修:阿部宗明・本間昭郎/編集:山本保彦/株式会社エヌ・エス/1997)
日本の旬・魚のお話 (http://www.maruha-shinko.co.jp/uodas/syun/41-shiira.html)
英語の「老人と海」日本語訳対訳付き (http://sekamei5-oldmansea.sblo.jp/category/4301169-2.html)
魚と貝の事典 (監修:望月賢二/編集:魚類文化研究会/柏書房株式会社)
シイラ-Wikipedia (https://ja.wikipedia.org/wiki/シイラ)
釣り百科 (http://tsurihyakka.yamaria.com/fish/シイラ)
世界最高の@町医者のブログ (http://ameblo.jp/eitokukai51/entry-12066101896.html)
素人魂～特濃魚汁～ (http://osakanabanashi.seesaa.net/article/124715470.html)
きごさい歳時記 (http://kigosai.sub.jp/夏の季語)
鳥取県/農林水産部 (http://www.pref.tottori.lg.jp/92539.htm)
漁師.jp/全国漁業就業者確保育成センター (http://www.ryoushi.jp/gyogyou/)
延縄-Wikipedia (https://ja.wikipedia.org/wiki/延縄)
アロハwebカワラ板/株式会社パシフィックリゾート (http://www.pacificresorts.com/webkawaraban/special/040805/)

されたり、江戸時代の薩摩藩 (鹿児島) では旧暦の8月1日に「田の実の節句」と言われる八朔のお祝いとして藩主に献上されたりしていたのです。
縁起が良いも悪いも人の心持ち一つ、といったところでしょう。

俳句では

シイラは夏の季語

三夏 (初夏・仲夏・晩夏) を表現する魚として、詩人たちに詠まれています。

大海の波荒立ててしいらあり 魚秀

しいら舟かたむく岬の汐早む 遠山壺中

釣先にしいらのおでこ見えて来し 岸上波人

山里の秋を祝えしシイラかな 長寸

輪島港直送 海鮮丼・寿司

食べて知る、海の幸せ。

輪島 海幸

〒928-0001 石川県輪島市河井町 1-100-4
営業時間 8:30～14:00
定休日 毎週水曜
☎ 0768-22-0058