

三宅島 さかな図鑑

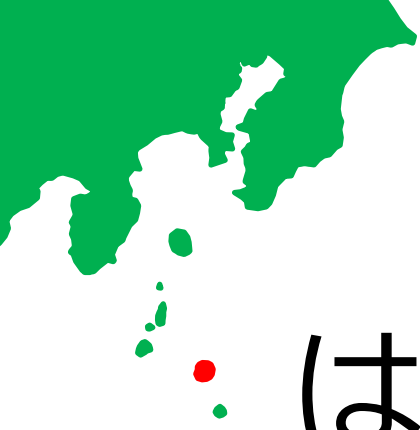
Fishes and Shellfishes
in Miyake island

第2版

平成29年3月発行



東京都 三宅支庁



はじめに

東京都三宅島は、伊豆諸島の真ん中に位置しています。その周りの海は黒潮が流れ、海底は複雑な地形を有し、日本でも有数の漁場です。

この三宅島の海では、キンメダイやクロマグロ、カツオ、カンパチなどの有名な魚はもちろん、水揚げされた場所でしか見られない魚もいます。

くさやの原料として知られるムロアジも、三宅島では4種類見ることができ、加工する前の新鮮な状態で味わうことができます。

島内でしか味わえない新鮮な魚は他にもたくさんあります。たとえば、スマ。三つ星と呼ばれ、島内で愛されている魚です。

この他にも、島外ではなかなか食べることができない魚を、三宅島ではとびきり新鮮な状態で味わうことができます。また、三宅島の海産物の魅力は魚だけにとどまりません。貝類や海藻類も、昔から三宅島の生活に深くかかわってきました。

このたび、東京都三宅支庁では三宅島漁業協同組合及び三宅村からのご協力を得ながら、三宅島で獲れる魚や貝類の写真を収集するとともに、食べ方や味、利用方法などの情報をまとめ、『三宅島のさかな図鑑』を発行することになりました。

本書は、三宅島で獲れる魚や貝類などの「三宅島のさかな」にはどのような種類があり、それぞれの生態や、どのような漁法でいつ獲られているかをご紹介するとともに、「三宅島のさかな」に興味を持っていただくきっかけをつくることを大きな目的としています。

また、本書を手にとってくださった皆様が、「三宅島のさかな」の中から好きなものを召し上がったり、調理したりすることで、「三宅島のさかな」の魅力を体験するカタログとしてご活用いただければ幸いです。

平成28年3月
東京都三宅支庁産業課水産係



第2版刊行に向けて

東京都三宅支庁では、平成28年3月に三宅島漁業協同組合及び三宅村からのご協力を得ながら三宅島の魚をPRする目的で『三宅島さかな図鑑』を発行しました。

発行後、三宅島だけでなく島外の方々からも反響が大きく、三宅島産水産物PRの一助になったと思います。また、本書を目にした方々から増刷の要望を多くいただきました。

そこで、初版発行後に確認した魚種6種や三宅島の海についての解説を加えるとともに、分類及び英名表記について改訂を行い、第2版を刊行することとなりました。

三宅島で獲れる魚介類を知っていただき、三宅島の漁業や自然にも興味を持っていただくきっかけとなれば幸いです。

なお、本書を作成するにあたり、多大なご協力を頂いた三宅島漁業協同組合及び三宅村に謝意を表します。

平成29年3月
東京都三宅支庁産業課水産担当



三宅島阿古漁港の船祝い風景

毎年1月2日に船主、関係者がお神酒を交わした後、みかんやお菓子、さらにはキンメダイやイセエビなども撒き、1年の航海と操業の安全と豊漁を祈願するお祭りです。



クロマグロの水揚げ

三宅島では年間約30本前後のクロマグロが水揚げされ、大きいのでは300kgを超えるものもあります。

目次

ハマトビウオ・・・	1	ミナミハタンポ・・・	33	カツオ・・・	63
マイワシ・・・	2	クロメジナ・・・	34	ハガツオ・・・	64
キンメダイ・・・	3	イスズミ・・・	35	スマ・・・	65
フウセンキンメ・・・	4	ヒメダイ・・・	36	カマスサワラ・・・	66
ナンヨウキンメ・・・	5	ハマダイ・・・	37	メダイ・・・	67
オカムラギンメ・・・	6	ハチジョウ		ハナビラウオ・・・	68
アカハタ・・・	7	アカムツ・・・	38	アコウダイ・・・	69
アカイサキ・・・	8	アオチビキ・・・	39	カサゴ・・・	70
ホウセキキントキ	9	アオダイ・・・	40	ウツカリカサゴ・・・	71
タカベ・・・	10	ウメイロ・・・	41	ユメカサゴ・・・	72
ムツ・・・	11	ニセタカサゴ・・・	42	アブラボウス・・・	73
シマアジ・・・	12	イサキ・・・	43	オキセミホウボウ	74
ツムブリ・・・	13	イトタマガシラ・・・	44	カワハギ・・・	75
ヒラマサ・・・	14	ハマフエフキ・・・	45	ウスバハギ・・・	76
カンパチ・・・	15	テングダイ・・・	46	ナメモンガラ・・・	77
ヒレナガカンパチ	16	イシダイ・・・	47	コバンザメ・・・	78
クサヤモロ・・・	17	イシガキダイ・・・	48	イセエビ・・・	79
モロ・・・	18	タカノハダイ・・・	49	ゾウリエビ・・・	80
ムロアジ・・・	19	ミギマキ・・・	50	アサヒガニ・・・	81
オアカムロ・・・	20	イラ・・・	51	カメノテ・・・	82
メアジ・・・	21	ブダイ・・・	52	ベッコウガサ・・・	83
マアジ・・・	22	マサバ・・・	53	フクトコブシ・・・	84
ギンガメアジ・・・	23	ゴマサバ・・・	54	クボガイ・・・	85
ナンヨウカイワリ	24	キハダ(きめじ)	55	サザエ・・・	86
コバンアジ・・・	25	キハダ・・・	56	ケンサキイカ・・・	87
イトヒキアジ・・・	26	クロマグロ		アオリイカ・・・	88
オキアジ・・・	27	(本めじ)・・・	57		
シイラ・・・	28	クロマグロ・・・	58		
ギンカガミ・・・	29	ビンナガ・・・	59		
ハチビキ・・・	30	メバチ・・・	60		
ロウソクチビキ・・・	31	ヒラソウダ・・・	61		
アカヒメジ・・・	32	マルソウダ・・・	62		

資料

三宅島周辺の	
海洋環境・・・	90
漁法の種類・・・	92
水産統計資料・・・	99
索引・・・	109

凡例

標準和名

分類

英名

水揚げ写真

切り身写真等

生息地

三宅島周辺での生息地

大きさ

水揚げされる大きさ

食べているもの

主な食べもの

漁法

(どうやって獲れるか)

資料①を参照

漁期

(獲れる時期)

三宅島で水揚げされる時期

一言メモ

三宅島で水揚げされる頻度を5段階で表示

ハマトビウオ

ダツ目 ダツ亜目 トビウオ科 ハマトビウオ属

Japanese giant flyingfish



◀胸びれと腹びれを広げ、海面上を滑空します。

生息地 水深0～50m、主に表層域に生息

大きさ 30～50cm

食べているもの 動物プランクトン、小魚等

漁法 (どうやって獲れるか) 流し刺し網、たもすくい、定置網等

漁期 (獲れる時期) 3～5月

一言メモ

トビウオの仲間のうち、最も大型になる種類で、昭和30年代には伊豆諸島全体で600万尾以上漁獲され、伊豆諸島を代表する魚種でした。刺身、揚げ物やすり身など様々な料理にあう食材です。

マイワシ

ニシン目 ニシン科 マイワシ属
Japanese sardine



生息地	水深0～50mの表層域
大きさ	10～25cm
食べているもの	植物プランクトン、動物プランクトン等
漁法 (どうやって獲れるか)	定置網
漁期 (獲れる時期)	4～6月

一言メモ

大衆魚の代表となる魚ですが、黒潮の北側に分布するため、三宅島では水温が低い時にわずかに漁獲されます。また、刺身や煮付け、すり身など幅広く食用されています。

キンメダイ

キンメダイ目 キンメダイ亜目 キンメダイ科 キンメダイ属
Splendid alfonsino



◀ 三宅島漁業協同組合では、一定の条件を満たすジギンメを「日戻りきんめ」としてタグを付けて出荷しています。



生息地	水深200～800mの岩礁域
大きさ	30～50cm
食べているもの	甲殻類、ハダカイワシ等（深海の小魚）
漁法 （どうやって獲れるか）	底魚一本釣
漁期 （獲れる時期）	通年

一言メモ

三宅島周辺のキンメダイ漁場で獲れたキンメダイは「地きんめ」として出荷されています。刺身や煮つけ、しゃぶしゃぶなど様々な食べ方があります。熟成させると旨みが増します。

フウセンキンメ

キンメダイ目キンメダイ亜目キンメダイ科キンメダイ属

Alfonsino, Redfish



生息地 水深200～500mの岩礁域

大きさ 30～50cm

食べているもの 甲殻類、ハダカイワシ等（深海の小魚）

漁法
（どうやって獲れるか） 底魚一本釣

漁期
（獲れる時期） 通年

一言メモ

キンメダイと混獲されます。とてもよく似ていますが、海水に浮くのがフウセンキンメと言われています。他に見分けるとすれば、鼻孔の形が丸いのがフウセンキンメ、細長いのがキンメダイです。

ナンヨウキンメ

キンメダイ目 キンメダイ亜目 キンメダイ科 キンメダイ属

Alfonsino



生息地 水深200～500mの岩礁域

大きさ 20～40cm

食べているもの 甲殻類、ハダカイワシ等（深海の小魚）

漁法
（どうやって獲れるか） 底魚一本釣

漁期
（獲れる時期） 通年

一言メモ

キンメダイと混獲されます。平べったいため、「平きん」と呼ばれています。キンメダイより脂が少ないですが、人によってはこちらの方がおいしいということも。なかなか流通しません。

オカムラギンメ

ギンメダイ目 ギンメダイ科 ギンメダイ属

Beardfish



生息地 水深150～600mの岩礁域

大きさ 20～40cm

食べているもの 甲殻類、ハダカイワシ等（深海の小魚）

漁法
（どうやって獲れるか） 底魚一本釣

漁期
（獲れる時期） 通年

一言メモ

キンメダイと混獲されますが、ほぼ流通していません。銀目鯛の一種で、英名はビアード・フィッシュ（ひげの魚）です。くさみはなく、脂がのった寒ブリのような味わいです。

アカハタ

スズキ目 スズキ亜目 ハタ科 マハタ属
Blacktip grouper



生息地 水深20～80mの岩礁域

大きさ 20～40cm

食べているもの 甲殻類、小魚

漁法 (どうやって獲れるか) 底魚一本釣、釣り

漁期 (獲れる時期) 通年

一言メモ

中華やフレンチでよく使われる魚で、蒸し料理や煮物との相性は抜群です。島内ではよく知られていますが、なかなか島外への流通はないようです。

アカイサキ

スズキ目 スズキ亜目 ハタ科 ハナダイ亜科 アカイサキ属

Schlegel red bass, Sunrise perch



生息地 水深80~150mの岩礁域

大きさ 20~40cm

食べているもの 甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

朱色と黄色の色合いがきれいな魚で、伊豆諸島と九州が主な産地です。淡白な白身で、刺身よりは油を使って料理した方がおいしいと言われています。

ホウセキキントキ

スズキ目 スズキ亜目 キントキダイ科 キントキダイ属

Moontail bullseye, Goggle eye



生息地 水深20～50mの岩礁域

大きさ 10～30cm

食べているもの 甲殻類、小魚

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

「キントキ」は赤色を表す言葉で、「ホウセキ」は宝石ルビーのこと。それくらい赤い体色がきれいです。カルパッチョや煮つけがおいしいとされています。

タカベ

スズキ目 スズキ亜目 タカベ科 タカベ属

Yellow striped butterflyfish



▲釜の尻にて

生息地 沿岸の水深0~50mの岩礁域

大きさ 10~25cm

食べているもの 動物性プランクトン

漁法 (どうやって獲れるか) 刺網、定置網、釣り

漁期 (獲れる時期) 4~9月

一言メモ

夏の季語にもなっており、魚では珍しく夏に脂がのります。塩焼きが特においしいとされており、伊豆諸島を中心に人気の魚です。三宅島の各地で、群れで泳ぐ姿を見ることができます。

ムツ

スズキ目 スズキ亜目 ムツ科 ムツ属

Gnomefish



▲ムツの幼魚（ムツ子）



▲鋭い歯に注意！

生息地 沖合いの水深200～700mの岩礁域

大きさ 10～100cm

食べているもの 小魚、イカ類、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、底魚一本釣

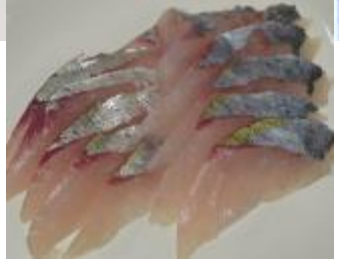
漁期
(獲れる時期) 6～12月

一言メモ

成長するにつれて体色は赤から褐色に変化していき、生息域も浅い岩礁から深海に移動していきます。定置網でムツの幼魚がよく獲られています。煮つけにするととてもおいしい魚です。

シマアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 シマアジ属
Trevally, Crevalle jack



▲釜の尻にて

生息地 水深10～100mの砂まじりの岩礁域

大きさ 40～100cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期 (獲れる時期) 通年

一言メモ

高級魚として有名な魚で、名前は体に縞があることや伊豆諸島中心に島しょ部での漁獲が多いことから由来しています。三宅島の各地で漁獲され、しっかりとした旨みのある白身が特徴です。

ツムブリ

スズキ目 スズキ垂目 アジ科 ツムブリ属
Rainbow runner



▲大久保浜にて

生息地 水深0～100mを回遊

大きさ 30～100cm

食べているもの 魚類、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、ひき縄漁業

漁期 (獲れる時期) 5～9月

一言メモ

糸を巻く紡ぎから名前がつけました。英名はレインボー・ランナーで青と黄の線が美しい魚です。夏場は三宅島の海水浴場内を群れで泳いでいます。三宅島での別名は「なだーら」です。

ヒラマサ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ブリ属
Yellowtail amberjack



生息地 水深0～200mを回遊

大きさ 80～120cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、ひき縄漁業

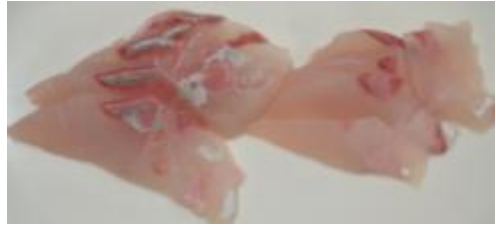
漁期 (獲れる時期) 4～7月

一言メモ

ブリとよく似ていますが、平べったく、口の横の切り込み部分が丸い点で見分けられます。ブリを少しあっさりとした味で、刺身、焼き、煮つけ…とどんな料理方法でもおいしい魚です。

カンパチ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ブリ属
Greater amberjack



生 息 地 水深20～200mを回遊

大 き さ 30～150cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁 法
(どうやって獲れるか) ひき縄漁業、定置網、釣り

漁 期
(獲れる時期) 4～11月

一言メモ

正面から見たときに、目の上を斜めに通る線が漢字の「八」のように見えるため、「勘八」「間八」と名付けられています。三宅島では小型のカンパチを「しょご」・「しょっぱち」と呼びます。

ヒレナガカンパチ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ブリ属

Longfin yellowtail



生息地 水深20～200mを回遊

大きさ 30～100cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) ひき縄漁業、定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 4～11月

一言メモ

三宅島ではカンパチと区別して「あいかん」と呼ばれています。
カンパチよりも若干暖かい地域に生息しています。

クサヤモロ(青むろ)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ムロアジ属
Blue mackerel scad



生息地 島まわりの水深0~30m

大きさ 30~40cm

食べているもの 小魚、甲殻類、動物性プランクトン

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網

漁期 (獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

クサヤモロの特徴は、体に青い線があり、尾びれが黄色で、ぜいごが短く、口の中が黒いことです。その名のとおりくさやに最適な脂の少ない身で、ムロアジ類の中で一番水揚げされます。

モロ(長むろ)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ムロアジ属
Horse-mackerel



生息地 島まわりの水深0~30m

大きさ 20~30cm

食べているもの 小魚、甲殻類、動物性プランクトン

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網

漁期 (獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

モロの特徴は、尾びれが褐色で、ぜいごが小さいが長く、口の中が白いことです。クサヤモロ(青むろ)の次に水揚げされ、脂分は青むろよりやや多めです。

ムロアジ(あかぜ)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ムロアジ属

Amberstripe scad



生息地 島まわりの水深0~30m

大きさ 30~45cm

食べているもの 小魚、甲殻類、動物性プランクトン

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

ムロアジ(あかぜ)の特徴は、体に黄金色の線があり、尾びれが上は黄色・下は赤褐色で、ぜいごが長めであることです。身が固くおいしいとされ、めったに流通されません。

オアカムロ(おあか)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ムロアジ属

Roughhear scad



生息地 島まわりの水深0~200m

大きさ 30~40cm

食べているもの 小魚、甲殻類、動物性プランクトン

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網

漁期 (獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

オアカムロ(おあか)の特徴は尾びれが濃赤色であることです。以前に比べて水揚げが激減しました。皮と身の間脂がのっついて、刺身や干物でもおいしい魚です。

メアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 メアジ属

Bigeye scad



生息地 島まわりの水深10～50m

大きさ 10～30cm

食べているもの 小魚、甲殻類、動物性プランクトン

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

体が平べったく、目が大きいことが特徴のメアジは、三宅島では定置網によってまとまった量が水揚げされています。血合いの部分で好き嫌いが別れますが、干物にするとおいしい魚です。

マアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 マアジ属
Japanese jack mackerel, Japanese scad



生息地 水深10~100mの岩礁域

大きさ 5~30cm

食べているもの 動物プランクトン、甲殻類、小魚等

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網

漁期
(獲れる時期) 4~12月

一言メモ

大衆魚の代表となる魚で、刺身、煮つけ、塩焼きなど様々な調理方法で食用されています。三宅島では、主に20cm前後のマアジが多く漁獲されています。

ギンガメアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ギンガメアジ属

Bigeye trevally



▲幼魚

生息地 水深0～50mを回遊

大きさ 10～30cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期 (獲れる時期) 6～11月

一言メモ

幼魚が漁港内で群れているところをよく見かけます。成魚になると体の線が消えきれいな銀色になりますが、三宅島では水温の低下に耐えられないため、成魚はなかなか見られません。

ナンヨウカイワリ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ヨロイアジ属

Island trevally



生息地 水深0～50mを回遊

大きさ 20～40cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期 (獲れる時期) 7～11月

一言メモ

体側に金色の斑紋があることが特徴です。シマアジに似た味わいで、刺身でおいしい魚です。まとまって獲れることが少ないため、なかなか流通しません。

コバンアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 コバンアジ属

Small spotted dart



生息地 水深0~30mを回遊

大きさ 20~40cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網

漁期 (獲れる時期) 10~12月

一言メモ

体の中央にある黒い斑点は成長とともに増えていきます。透明感のある白身で、血合いとの色合いが非常に美しく、刺身は目にも舌にも最高です。めったに水揚げされません。

イトヒキアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 イトヒキアジ属

Giliated thread fish



生息地 水深0~100mを回遊

大きさ 10~40cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網

漁期 (獲れる時期) 10~12月

一言メモ

成長するにつれて、長く伸びた背びれと尻びれが短くなります。三宅島では小型のものが、ごくわずかですが水揚げされます。煮つけや唐揚げがおいしいと言われています。

オキアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 オキアジ属

Whitetongue jack



生息地 水深0~30mを回遊

大きさ 20~40cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 8~10月

一言メモ

マアジより沖合にいるため「沖あじ」と呼ばれるようになったとされています。刺身は甘味があり、焼き・フライ・煮つけもおいしい魚です。ただ、流通量は少なく、主に産地で消費されています。

シイラ

スズキ目 スズキ亜目 シイラ科 シイラ属

Dolphinfish, Dorado



▲幼魚

生息地 水深0~10mを回遊

大きさ 40~150cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、ひき縄漁業

漁期 (獲れる時期) 6~9月

一言メモ

ハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれる高級魚です。鮮度の落ちが早く、保存が難しいのでなかなか流通していません。島内では刺身やフライがおいしいと有名で人気の魚です。

ギンカガミ

スズキ目 スズキ亜目 ギンカガミ科 ギンカガミ属

Moon fish, Razor trevally



生息地 水深0~30mを回遊

大きさ 10~20cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

手鏡のような体型と体色が鏡のような銀色であることが名前の由来の特徴的な魚です。マアジに似た味わいで、特にフライがおいしいです。

ハチビキ(赤さば)

スズキ目 スズキ亜目 ハチビキ科 ハチビキ属

Japanese rubyfish



生息地 水深200～500mの岩礁域

大きさ 40～80cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期 (獲れる時期) 通年

一言メモ

別名「赤さば」と呼ばれ、外見も身も赤い魚です。あまり流通していませんが、味の良さには定評があり、産地ではよく食べられています。三宅島では「ばっと」「赤ばっと」とも呼ばれています。

ロウソクチビキ

スズキ目 スズキ亜目 ハチビキ科 ロウソクチビキ属
Redbait



生息地 水深20~100mの岩礁域

大きさ 20~30cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

ハチビキの仲間で、まれにまとまって水揚げされます。赤みがかった白身で、刺身がとてもおいしい魚です。

アカヒメジ

スズキ目 スズキ亜目 ヒメジ科 アカヒメジ属
Yellowfin goatfish



生息地 水深20～80mの砂まじりの岩礁域

大きさ 10～20cm

食べているもの 甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網

漁期 (獲れる時期) 10～12月

一言メモ

ひげが特徴のヒメジの一種です。おいしい魚ですが、まとまって獲れないことや体色が鮮やかなことから敬遠され、なかなか流通していません。唐揚げや塩焼き、干物にされます。

ミナミハタンポ

スズキ目 スズキ亜目 ハタンポ科 ハタンポ属

Black-striped sweeper



生息地 水深0~30mの岩礁域

大きさ 10~15cm

食べているもの 動物性プランクトン

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

おいしいのに、利用がすすんでいないもったいない魚です。小さな魚ですが、脂がのっていて、干物を軽くあぶるとジューシーです。リュウキュウハタンポも混獲されることもあります。

クロメジナ

スズキ目 スズキ亜目 メジナ科 メジナ属

Smallscale blackfish



生息地 水深0～30mの岩礁域

大きさ 20～70cm

食べているもの 甲殻類、海藻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

磯釣りの代表として有名な魚で、メジナ・クロメジナ・オキナメジナの3種類に分類されます。三宅島で一番水揚げが多いのはクロメジナです。三宅島で「めじな」はクロメジナのことを指します。

イスズミ

スズキ目 スズキ亜目 イスズミ科 イスズミ属

Brassy chub, Waigen drummer



▲ミナミイスズミ

生息地 水深0~30mの岩礁域

大きさ 30~70cm

食べているもの 甲殻類、海藻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期 (獲れる時期) 通年

一言メモ

磯釣りで有名な魚です。冬は、ハバノリと呼ばれる海藻を好んで食べることから、磯臭さが少なくなります。三宅島では「ささよ」と呼ばれています。ミナミイスズミもよく見られます。

ヒメダイ(おご)

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 ヒメダイ属

Lavender jobfish



生息地 水深100~200mの岩礁域

大きさ 40~50cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 1~7月

一言メモ

上品であっさりとした白身の高級魚として知られています。三宅島では「おご」と呼ばれています。

ハマダイ(おなが)

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 ハマダイ属

Deepwater longtail red snapper



生息地 水深200～300mの岩礁域

大きさ 70～90cm

食べているもの 甲殻類、ハダカイワシ等（深海の小魚）

漁法
（どうやって獲れるか） 底魚一本釣

漁期
（獲れる時期） 1～7月

一言メモ

三宅島をはじめ関東では「おなが」と呼ばれています。その名のとおり尾びれが長いことが特徴の赤いきれいな魚です。クセのないうまみがあり、どんな料理にも合います。

ハチジョウアカムツ

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 ハマダイ属

Deepwater red snapper, Ruby snapper



生息地 水深150～300mの岩礁域

大きさ 40～80cm

食べているもの 甲殻類、ハダカイワシ等（深海の小魚）

漁法
（どうやって獲れるか） 底魚一本釣

漁期
（獲れる時期） 通年

一言メモ

ハマダイやメダイなどと混獲されますが、漁獲量はわずかで、あまり流通していません。甘みのある白身で、身と皮の間に脂が多いため、刺身だけでなく、皮の酢味噌和えも美味しい魚です。

アオチビキ

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 アオチビキ属
Green jobfish



生息地 水深10～200mの岩礁域

大きさ 60～80cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

九州南部では高級魚として知られていますが、三宅島ではめったに獲れないことから、流通していません。きれいな白身の魚で、刺身が非常においしい魚です。

アオダイ

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 アオダイ属
Blue fusilier, Japanese snapper



生息地 水深100～150mの岩礁域

大きさ 30～50cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期 (獲れる時期) 4～11月

一言メモ

背中がきれいな青色であることから青鯛と名付けられました。透き通った白身と上品な味わい的高级魚です。三宅島をはじめとする伊豆諸島は、日本でも有数の漁場です。別名「あおぜ」です。

ウメイロ

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 アオダイ属

Yellowtail blue snapper



生息地 水深50~100mの岩礁域

大きさ 40~60cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

体色が梅の実の色であることから「梅色」と名付けられたようです。タカベに姿が似ており、タカベよりも沖の深いところにいるため、「おきたかべ」とも呼ばれています。上品な白身です。

ニセタカサゴ

スズキ目 スズキ亜目 タカサゴ科 クマザサハナム口属

Marr's fusilier



生息地 水深15~60mの岩礁域

大きさ 15~25cm

食べているもの 動物性プランクトン

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網

漁期 (獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

背中が青緑色で、体の側面が赤いのが特徴です。三宅島での漁獲量は少ないですが、沖縄県では県魚にも指定され、「ぐるくん」の名前で親しまれています。すり身や唐揚げに最適です。

イサキ

スズキ目 スズキ亜目 イサキ科 イサキ属

Chicken grunt



生息地 水深5～60mの岩礁域

大きさ 30～40cm

食べているもの 甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、底魚一本釣、釣り

漁期 (獲れる時期) 4～11月

一言メモ

釣りの対象として人気の魚です。幼魚は「うり坊」と呼ばれています。鮮度の良し悪しに関わらず目が白く濁るので、選ぶ際には身の硬さを基準としています。

イトタマガシラ

スズキ目 スズキ亜目 イトヨリダイ科 イトヨリダイ属

Japanese whiptail



生息地 水深15~40mの砂まじりの岩礁域

大きさ 10~20cm

食べているもの 甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網

漁期 (獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

沖縄でよく流通しています。三宅島では少量がごくまれに定置網に入る程度のため、利用が進んでいません。

ハマフエフキ

スズキ目 スズキ亜目 フエフキダイ科 フエフキダイ属

Spangled emperor



生息地 水深0~100mの岩礁域

大きさ 50~100cm

食べているもの 貝類、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

口笛を吹いているような顔の形から名前がついた「フエフキダイ」の一種です。クセのない白身で、どんな料理にも合います。大きな体で悠々と泳ぐ姿は英名のとおり輝く皇帝のようです。

テングダイ

スズキ目 スズキ亜目 カワビシヤ科 テングダイ属

Striped boarfish



生息地 水深20～100mの岩礁域

大きさ 20～50cm

食べているもの 甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

天狗のような顔つきから、この名前がつきました。群れをつくらず、岩陰に一匹でじっとしています。おいしい白身の魚ですが、流通することはほぼありません。刺身や塩焼きに最適です。

イシダイ

スズキ目 スズキ亜目 イシダイ科 イシダイ属

Barred knifejaw



生息地 水深0～50mの岩礁域

大きさ 20～70cm

食べているもの 甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期 (獲れる時期) 4～7月

一言メモ

釣りの対象として人気の魚です。成長するにつれて白と黒の縞模様は消えていき、灰色に近くなりますが、口の周りが黒くなることから「口黒」とも呼ばれます。塩焼きが特においしい魚です。

イシガキダイ

スズキ目 スズキ亜目 イシダイ科 イシダイ属

Spotted knifejaw



生息地 水深0～50mの岩礁域

大きさ 20～60cm

食べているもの 甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 10～11月

一言メモ

石垣のような模様は成長するにつれて黒っぽくなり、口の周りは白くなっていくため、「口白」と呼ばれています。イシダイ同様、釣りの対象として人気の魚です。刺身が特においしい魚です。

タカノハダイ

スズキ目 スズキ亜目 タカノハダイ科 タカノハダイ属

Spottedtail morwong, Frag fish



生息地 水深10～50mの岩礁域

大きさ 30～40cm

食べているもの 甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

夏場はくさみがありますが、冬場にはなくなります。さばき方によって味が変わってくるため、料理人の腕次第でおいしくなる魚です。三宅島では「きさんちょう」と呼ばれています。

ミギマキ

スズキ目 スズキ亜目 タカノハダイ科 タカノハダイ属
Redlip morwong



生息地 水深10～50mの岩礁域

大きさ 20～30cm

食べているもの 甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期 (獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

タカノハダイと同じくくさみがあることから、なかなか利用が進んでいません。しかし、さばき方、料理方法によっておいしくなる魚です。

イラ

スズキ目 スズキ亜目 ベラ科 イラ属
Azurio tuskfish



生息地 水深10～50mの岩礁域

大きさ 20～40cm

食べているもの 甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

ブダイに似ていますが、ベラの仲間です。攻撃的な魚でイライラしているように見えることから、この名前がついたとされています。煮つけや汁物に適した魚です。

ブダイ

スズキ目 スズキ垂目 ブダイ科 ブダイ属
Japanese parrotfish



生息地 水深10～50mの岩場域

大きさ 20～45cm

食べているもの 甲殻類、海藻

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

色鮮やかな魚で、沖縄で多く見かけます。名前の由来は踊るように泳ぐから、不細工だから、と諸説あります。海藻類を食べる冬場がおいしいと言われています。

マサバ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 サバ属
Chub mackerel, Pacific chub mackerel



生息地 水深0~200mを回遊

大きさ 20~40cm

食べているもの 小魚、甲殻類、動物性プランクトン

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 11~2月

一言メモ

一般的に食べられているサバは、このマサバです。古くから庶民的な魚として親しまれており、様々な食べ方だけでなく、ことわざにも登場します。近年、ブランドサバとして再注目されています。

ゴマサバ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 サバ属
Blue mackerel, Spotted chub mackerel



▲脱血処理をした『首折れさば』

生息地 水深0～200mを回遊

大きさ 20～40cm

食べているもの 小魚、甲殻類、動物性プランクトン

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期 (獲れる時期) 通年

一言メモ

お腹のあたりにある無数の点をゴマに見立てて名前がつきました。三宅島ではマサバよりゴマサバがよく獲れることから、鮮度保持方法を統一し、刺身で食べられるゴマサバとしてPRを進めています。

キハダ(きめじ)

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 マグロ属

Yellowfin tuna



生息地 水深0~100mを回遊

大きさ 40~60cm

食べているもの 魚類、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) ひき縄漁業、はえ縄漁業、定置網

漁期 (獲れる時期) 5~12月

一言メモ

きめじはマグロの仲間であるキハダの幼魚です。ひき縄漁業で初夏からとれ始め、島内でも出回ります。成長が早く、生まれてから1年で50cm前後に、2年で100cm前後になります。

キハダ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 マグロ属

Yellowfin tuna



生息地 水深0~100mを回遊

大きさ 80~200cm

食べているもの 魚類、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) ひき縄漁業、はえ縄漁業、定置網

漁期 (獲れる時期) 5~12月

一言メモ

成長するにしたがって2番目の背びれと尻びれが伸び、ひれ自体の色や体色が黄色くなることから、黄肌という名前が付けました。三宅島では一番身近なマグロで、あっさりとした味わいです。

クロマグロ(本めじ)

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 マグロ属

Pacific bluefin tuna



生息地 水深0~200mを回遊

大きさ 30~60cm

食べているもの 小魚、イカ

漁法
(どうやって獲れるか) ひき縄漁業、定置網

漁期
(獲れる時期) 1~4月

一言メモ

クロマグロの幼魚を三宅島では「かすり」・「本めじ」と呼んでいます。台湾近海で産卵され、日本近海から太平洋を回遊しながら成長してクロマグロになります。春先の三宅島の風物詩です。

クロマグロ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 マグロ属

Pacific bluefin tuna



生息地 水深0~200mを回遊

大きさ 100~300cm

食べているもの 大きな魚、イカ

漁法
(どうやって獲れるか) はえ縄漁業

漁期
(獲れる時期) 9~4月

一言メモ

はえ縄漁業の操業が開始されてから水揚げが増えています。三宅島のクロマグロは平均でおよそ100kgを越え、これまでに300kgを越えるものも水揚げされています。

ビンナガ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 マグロ属

Albacore



生息地 水深0~200mを回遊

大きさ 50~70cm

食べているもの 小魚、イカ

漁法
(どうやって獲れるか) ひき縄漁業、はえ縄漁業

漁期
(獲れる時期) 3~5月

一言メモ

「とんぼ」と呼ばれることもあり、その由来は胸びれが長く、広がるとトンボのように見えることだと言われています。身が白っぽく脂がのっけていて、最近では「びんとろ」として知られています。

メバチ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 マグロ属

Bigeye tuna



生息地 水深0～250mを回遊

大きさ 50～120cm

食べているもの 小魚、イカ

漁法
(どうやって獲れるか) ひき縄漁業、はえ縄漁業

漁期
(獲れる時期) 1～5月

一言メモ

マグロ類の中でも、目がぱっちりとして大きいのが特徴で、丸い体型から「だるま」と呼ばれています。赤みが強く、脂ものっているため、刺身の見た目も鮮やかで好まれています。

ヒラソウダ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 ソウダガツオ属

Frigate tuna



生息地 水深0~50mを回遊

大きさ 30~40cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、ひき縄漁業

漁期 (獲れる時期) 通年

一言メモ

マルソウダとともに「ソウダガツオ」と総称されています。鮮度の落ちが早く、産地でしか刺身は食べられません。かつお節として全国に流通しています。三宅島では「うずわ」と呼ばれています。

マルソウダ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 ソウダガツオ属

Bullet tuna



生息地 水深10～50mを回遊

大きさ 20～30cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、ひき縄漁業

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

ヒラソウダと同じく三宅島では「うずわ」と呼ばれています。ヒラソウダよりも小型で、体が丸いのが特徴です。鮮度の落ちが早くなかなか流通しませんが、かつお節の原料として有名です。

カツオ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 カツオ属

Skipjack tuna



生息地 水深0~100mを回遊

大きさ 40~70cm

食べているもの 小魚、イカ

漁法
(どうやって獲れるか) ひき縄漁業

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

体の縞模様は死後に出てくるもので、線が濃いほど新鮮で、線の間が広いほどおいしいと言われています。近年、漁獲量が減少しています。三宅島では、たたきではなく薄切りの刺身で食べます。

ハガツオ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 ハガツオ属

Striped bonito



生息地 水深0~150mを回遊

大きさ 60~80cm

食べているもの 小魚

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、ひき縄漁業

漁期 (獲れる時期) 主に5~7月

一言メモ

三宅島では「方三 (ほうさん)」と呼ばれています。他の別名は「きつね」で、その由来は、口が狐のようにとがっていること、味がマグロにもカツオにも化けること、と言われています。

スマ(三つ星・やいと)

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 スマ属

Kawakawa



生息地 水深0~100mを回遊

大きさ 40~60cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) ひき縄漁業、定置網

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

三宅島では「三つ星」とも呼ばれ、人気のある魚です。鮮度の落ちが早く、まとまった量が獲れないため、産地でしか食べられない魚です。最近クロマグロに似た味わいで注目されています。

カマスサワラ

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 カマスサワラ属

Wahoo



生息地 水深0~20mを回遊

大きさ 100~180cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 引縄

漁期
(獲れる時期) 7~12月

一言メモ

三宅島では「さわら」と呼びますが、一般的には「おきざわら」と呼ばれています。フライや味噌焼きに向いており、知名度は低めですが、実は切り身の状態で身近に流通しています。

メダイ

スズキ目 イボダイ亜目 イボダイ科 メダイ属

Pacific barrelfish, Japanese butterfish



生息地 水深200～500mの岩礁域

大きさ 50～90cm

食べているもの 甲殻類、ハダカイワシ等（深海の小魚）

漁法
（どうやって獲れるか） 底魚一本釣

漁期
（獲れる時期） 通年

一言メモ

全身がぬるぬるとした粘液で覆われていることから、英名はジャパニーズ・バターフィッシュです。しかし、この粘液の仕組みや目的はわかっていません。クセのない白身のおいしい魚です。

ハナビラウオ

スズキ目 イボダイ亜目 エボシダイ科 エボシダイ属
Bluefin driftfish



生息地 水深50~200m (幼魚) 0~20m

大きさ 10~50cm

食べているもの 動物プランクトン、小魚等

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網

漁期
(獲れる時期) 4~12月

一言メモ

幼魚の時はクラゲに寄生して海面近くを漂い、成魚になると海底近くに生息します。メダイに近い白身の魚で、フライや煮付けなどで食べられますが、流通量は極めて少ないです。

アコウダイ

スズキ目 カサゴ亜目 メバル科 メバル属

Matsubara's red rockfish



生息地 水深300～700mの岩礁域

大きさ 30～50cm

食べているもの 甲殻類、小魚

漁法
(どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

深海から釣り上げられるため、水圧の変化で目が飛び出すことから「めぬけ」と呼ばれることもあります。鮮やかな赤色からおめでたい魚として使われます。身のやわらかい高級魚です。

カサゴ

ズズキ目 カサゴ亜目 メバル科 カサゴ属

Marbled rockfish, False kelpfish



生息地 水深5～50mの岩礁域

大きさ 20～30cm

食べているもの 甲殻類、小魚

漁法 (どうやって獲れるか) 底魚一本釣、定置網

漁期 (獲れる時期) 通年

一言メモ

非常に味の良い高級魚です。三宅島では海水浴場内の岩場で見かけることもあります。旬は初夏から冬で煮つけや汁物でとくにおいしい魚です。

ウツカリカサゴ

カサゴ目 カサゴ垂目 メバル科 カサゴ属

White spotted false kelpfish



生息地 水深150～300mの岩礁域

大きさ 40～60cm

食べているもの 甲殻類、小魚、頭足類

漁法
(どうやって獲れるか) 底魚一本釣り

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

カサゴに似ていますが、白い斑点がはっきりしているのが特徴です。カサゴよりも沖合に分布しています。鍋物や煮付けなど、皮と一緒に食べるのが美味しい魚です。

ユメカサゴ

ズズキ目 カサゴ亜目 メバル科 ユメカサゴ属

Hilgendorf saucord



▲口の中は真っ黒

生息地 水深200～500mの砂まじりの岩礁域

大きさ 20～40cm

食べているもの 甲殻類、小魚、頭足類

漁法
(どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

カサゴの仲間です。三宅島では「のどぐろ」と呼ばれており、その名のとおり口の中が真っ黒です。日本海で有名なノドグロとは別物ですが、煮つけや唐揚げがおいしい魚です。

アブラボウズ

スズキ目 カジカ亜目 ギンダラ科 アブラボウズ属

Skilfish



生息地 水深400~1000mの岩礁域

大きさ 100~160cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 10~4月

一言メモ

大型のものでは180cmを超えます。高級魚のクエと似ていますが、味わいは全く異なります。非常に脂の多い魚で、食べ過ぎると下痢を起こすこともあります。たくさん食べたくなるおいしさです。

オキセミホウボウ

スズキ目 セミホウボウ亜目 セミホウボウ科 セミホウボウ属

Flying gurnard



▲屏風のような胸びれ

生息地 水深25~200mの砂まじりの岩礁域

大きさ 10~25cm

食べているもの 甲殻類

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、刺網

漁期 (獲れる時期) 10~12月

一言メモ

胸びれが大きく発達していて、これは大きな生物に見せて捕食者を驚かすためだと考えられています。トビウオのように飛ぶわけではありません。唐揚げや煮つけに向いている魚です。

カワハギ

フグ目 モンガラカワハギ亜目 カワハギ科 カワハギ属

Threadsail filefish



生息地 水深0~50mの砂まじりの岩礁域

大きさ 10~30cm

食べているもの 甲殻類、貝類、クラゲ

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期 (獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

調理の際に、皮を簡単に剥がせることから「カワハギ」という名前になったとされています。歯ごたえのある刺身を、肝を溶かした醤油につける絶妙な食べ方がとても有名です。

ウスバハギ

フグ目 モンガラカワハギ亜目 カワハギ科 ウスバハギ属
Unicorn leatherjacket filefish



生息地 水深0～50mの砂まじりの岩礁域

大きさ 30～60cm

食べているもの 甲殻類、貝類、クラゲ

漁法 (どうやって獲れるか) 定置網

漁期 (獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

カワハギの仲間で、大きくなります。透明感があり、血合いのないきれいな白身です。カワハギよりも大味だとされますが、肝は同じようにおいしいです。

ナメモンガラ

フグ目 モンガラカワハギ亜目 カワハギ科 ナメモンガラ属

Redtail triggerfish



▲伊豆岬にて

生息地	水深5~100mの岩礁域
大きさ	20~30cm
食べているもの	甲殻類、貝類、動物性プランクトン
漁法 (どうやって獲れるか)	定置網
漁期 (獲れる時期)	通年

一言メモ

三宅島では「もんがら」と呼ばれています。カワハギの仲間で、雄と雌で体色が異なります。刺身や煮つけ、フライなどの食べ方があります。かまれると痛いので注意が必要です。

コバンザメ

スズキ目 スズキ亜目 コバンザメ科 コバンザメ属

Spearfish remora, Live sharksucker



▲頭の形が名前の由来です

生息地 水深0~100mを回遊（大型生物に寄生）

大きさ 30~70cm

食べているもの 寄生する生物の食べ物、寄生虫

漁法
（どうやって獲れるか） 定置網、はえ縄

漁期
（獲れる時期） 通年

一言メモ

サメやエイなどの大型生物にくっついて移動します。名前にサメとついています。サメの仲間ではなくシイラに近い魚です。全く流通していませんが、刺身や唐揚げがおいしい魚です。

イセエビ

十脚目 イセエビ下目 イセエビ科 イセエビ属

Japanese spiny lobster



生息地 水深10～30mの岩礁域

大きさ 20～30cm

食べているもの 貝類、海藻

漁法
(どうやって獲れるか) 刺網

漁期
(獲れる時期) 11～3月

一言メモ

三宅島では11～3月頃に漁獲が解禁され、暮の時期をピークに最盛期を迎えます。刺身はもちろん、茹でても蒸しても焼いてもおいしく、三宅島では味噌汁で食べる人が多いです。

ゾウリエビ

十脚目 イセエビ下目 セミエビ科 ゾウリエビ属

Flathead lobster



生息地 水深10~30mの岩礁域 ▲裏側

大きさ 10~20cm

食べているもの 貝類、海藻

漁法
(どうやって獲れるか) 刺網

漁期
(獲れる時期) 11~3月

一言メモ

イセエビと混獲されます。草履のような形であることからこの名前がつけました。イセエビと同じかそれ以上においしいと島内で人気があり、丸焼きや味噌汁などにして食べられています。

アサヒガニ

十脚目 短尾下目 アサヒガニ科 アサヒガニ属

Red frog crab, Spanner crab



生息地 水深10～50mの砂地

大きさ 10～15cm

食べているもの 貝類

漁法
(どうやって獲れるか) かに網

漁期
(獲れる時期) 通年 (7月を除く)

一言メモ

普段は砂の中にもぐり、目だけを出して餌を探しています。餌を見つけると、砂から出てきます。カニの仲間ですが、横歩きができません。味噌汁や鍋料理の材料として利用されています。

カメノテ

有柄目 Scalpellomorpha亜目 ミヨウガガイ科 カメノテ属

Japanese goose barnacle



生息地 磯場（水深0～5mの岩）

大きさ 3～10cm

食べているもの 動物性・植物性プランクトン

漁法
（どうやって獲れるか） 徒手

漁期
（獲れる時期） 通年

一言メモ

波の荒い岩場に付着している、カメの手のような生き物です。フジツボの仲間で、カニやエビと同じ甲殻類です。磯遊びで気軽にとれ、磯風味の味噌汁やおじやに欠かせない島の食べ物です。

ベッコウガサ(おきあさり)

カサガイ目 ヨメガカサガイ亜目 ヨメガカサガイ科 ヨメガカサガイ属

True limpet



生息地 磯場 (水深0~5mの岩)

大きさ 3~6cm

食べているもの 海藻

漁法 (どうやって獲れるか) 徒手

漁期 (獲れる時期) 通年

一言メモ

笠貝(かさがい)の仲間、トコブシに似た味わいがあります。「おきあさり」の中には、ヨメガカサやマツバガイも含まれています。味噌汁、カレー、バター焼きなど料理方法は様々です。

フクトコブシ(とこぶし)

古腹足目 オキナエビスガイ上科 ミミガイ科 ミミガイ属

Small abalone



生息地 水深0~10mの岩や石のすき間

大きさ 5~8cm

食べているもの 海藻

漁法 (どうやって獲れるか) 潜水漁業

漁期 (獲れる時期) 7~8月

一言メモ

トコブシよりも貝に厚みがあるのがフクトコブシです。三宅島の夏の風物詩のひとつで、とこぶし漁解禁の日は、買うための長い列ができます。刺身のほかに、煮たり焼いたりして食べます。

クボガイ(まえば)

古腹足目 ニシキウズガイ上科 クボガイ科 クボガイ属

Top shell



生息地 水深0~20mの岩や石のすき間

大きさ 3~5cm

食べているもの 海藻

漁法 (どうやって獲れるか) 潜水漁業

漁期 (獲れる時期) 通年

一言メモ

三宅島の磯場にいる代表的な貝の一つです。塩ゆでや醤油煮にして、爪楊枝で身を取り出して食べます。ワタの色が緑ならメス、白ならオスです。苦みと旨みが絶妙で、食べ始めると止まりません。

サザエ

古腹足目 ニシキウズガイ上科 サザエ科 リュウテン属

Horned turban



生息地 水深0~20mの岩や石のすき間

大きさ 7~15cm

食べているもの 海藻

漁法 (どうやって獲れるか) 潜水漁業

漁期 (獲れる時期) 9~11月

一言メモ

三宅島のサザエは他の地域のサザエより一回り大きいです。殻に海藻を生やし、小さな岩のような見た目ですが、薄切りにして煮るとこりこりとした食感が楽しめます。

ケンサキイカ(あかいか)

ツツイカ目 開眼亜目 ヤリイカ科 ヤリイカ属

Swordtip squid



生息地 水深0~100mを回遊

大きさ 10~40cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 5~6月

一言メモ

三宅島では時期になると、こぞって釣りに行く初夏の風物詩です。冷凍しても味が変わらないので、冷凍庫に常備する人もいるほど、三宅島で愛されているイカです。甘味があり、非常においしいです。

アオリイカ

ツツイカ目 開眼亜目 ヤリイカ科 アオリイカ属

Bigfin reef squid, Oval squid



生息地 島まわりの水深0~100m

大きさ 40~60cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 4~8月

一言メモ

ケンサキイカと同じく、三宅島の代表的なイカです。バショウの葉に形が似ていることから「ばしょういか」とも呼ばれます。肉厚な身と、甘みのある旨みが非常においしいです。

資 料

1 三宅島周辺の海洋環境

- 1) 海底地形
- 2) 黒潮と海水温

2 漁法の種類

- 1) ひき縄
- 2) 底魚一本釣
- 3) はえ縄漁業
- 4) 刺網
- 5) 定置網
- 6) 潜水漁業
- 7) 徒手

3 水産統計資料

- 1) 漁獲量の推移
- 2) 漁獲金額の推移
- 3) 魚種別漁獲量・金額の割合
 - (3-1) 平成元年 (噴火前)
 - (3-2) 平成13年 (噴火直後)
 - (3-3) 平成17年 (帰島直後)
 - (3-4) 平成27年

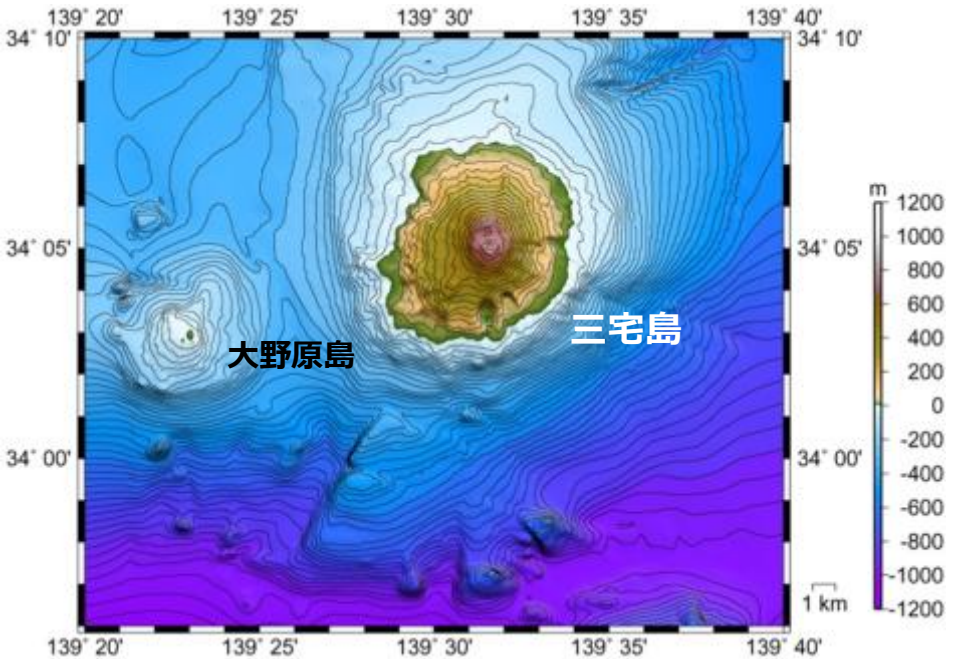
1 三宅島周辺の海洋環境

1) 海底地形

三宅島は水深約1000m付近から立ち上がり、雄山山頂（標高775m）までそびえ、海底からの高さを含めると、約1800m級の大きな火山です。また、三宅島の西側にある大野原島（三本岳）は、水深約300mから標高114mまでそびえる独立した高さ約400m級の火山です。

さらに、三宅島の南西には、水深400mから500mにおよぶ地形の高まりがあります。

このように、三宅島周辺海域は、この起伏の激しい地形があるため、良好な漁場となっています。



三宅島周辺の海底地形

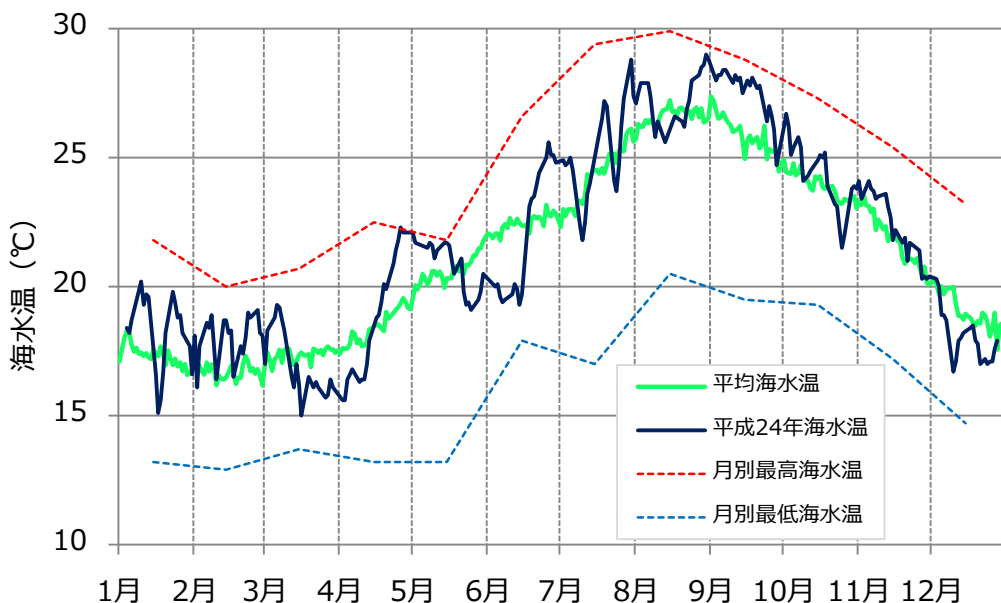
海上保安庁ホームページ (<http://www1.kaiho.mlit.go.jp/GIJUTSUKOKUSAI/kaiikiDB/image/miyakesc.jpg>) に加工して作成

2) 黒潮と海水温

伊豆諸島海域には世界最大の暖流である『黒潮』が流れています。この黒潮は常に流れる場所が変化し、それに伴い、三宅島周辺の海洋環境も大きく変わります。

三宅島周辺の年間の平均海水温は、夏場は26℃前後、冬場は17℃前後になっています。しかし、黒潮が三宅島の南側を流れているときに平年より海水温が低くなり、三宅島付近もしくは北側を流れているときに平年より海水温が高くなる傾向があります。

このように、黒潮の流れる位置が変わることで、1日に5℃近く海水温が変化するときもあり、三宅島周辺の海は水温変動が激しい海域でもあります。



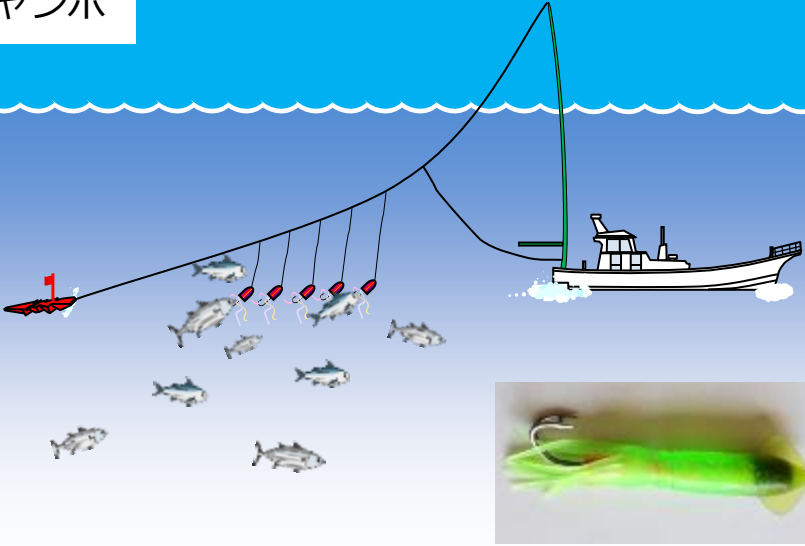
三宅島阿古漁港の海水温変化

青：平成24年の海水温変化、緑：平均海水温の変化
赤（点線）：月別最高海水温、水色（点線）：月別最低海水温

2 漁法の種類

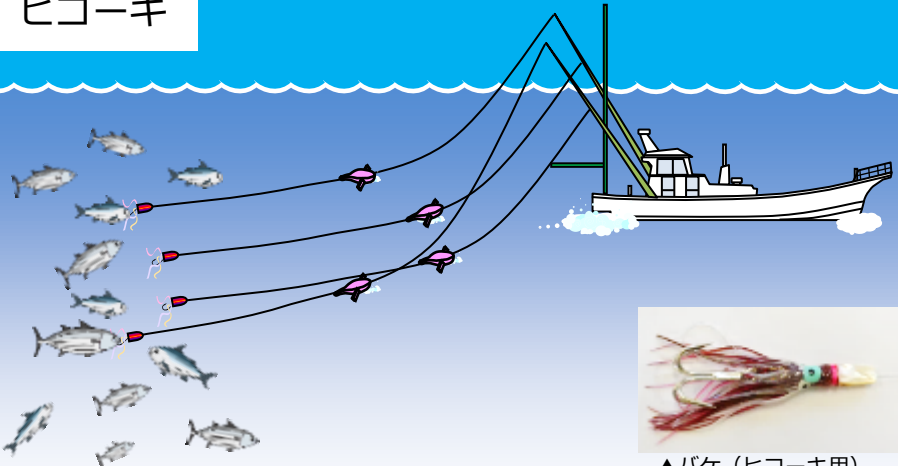
1) ひき縄

ジャンボ



▲バケ（ジャンボ用）

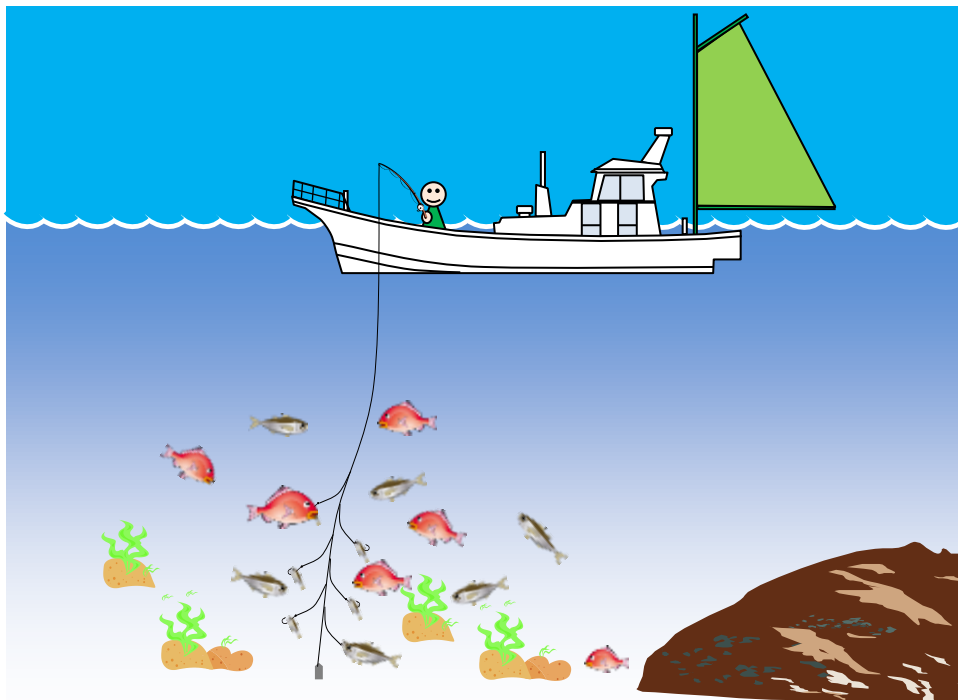
ヒコーキ



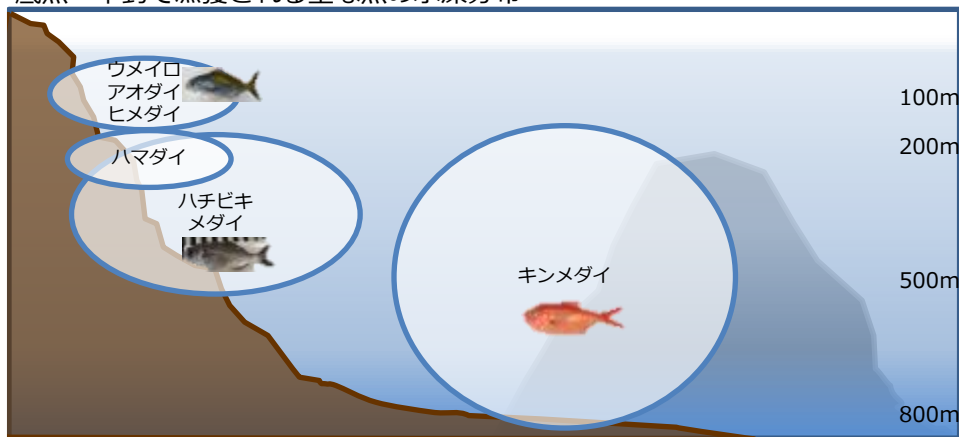
▲バケ（ヒコーキ用）

「トローリング」とも呼ばれます。船を走らせながらバケという疑似餌をひき、エサと間違えて喰いついた魚を釣ります。「ジャンボ」は、主にキハダなど大型の回遊魚を、「ヒコーキ」は、主にカツオなどを漁獲します。

2) 底魚一本釣

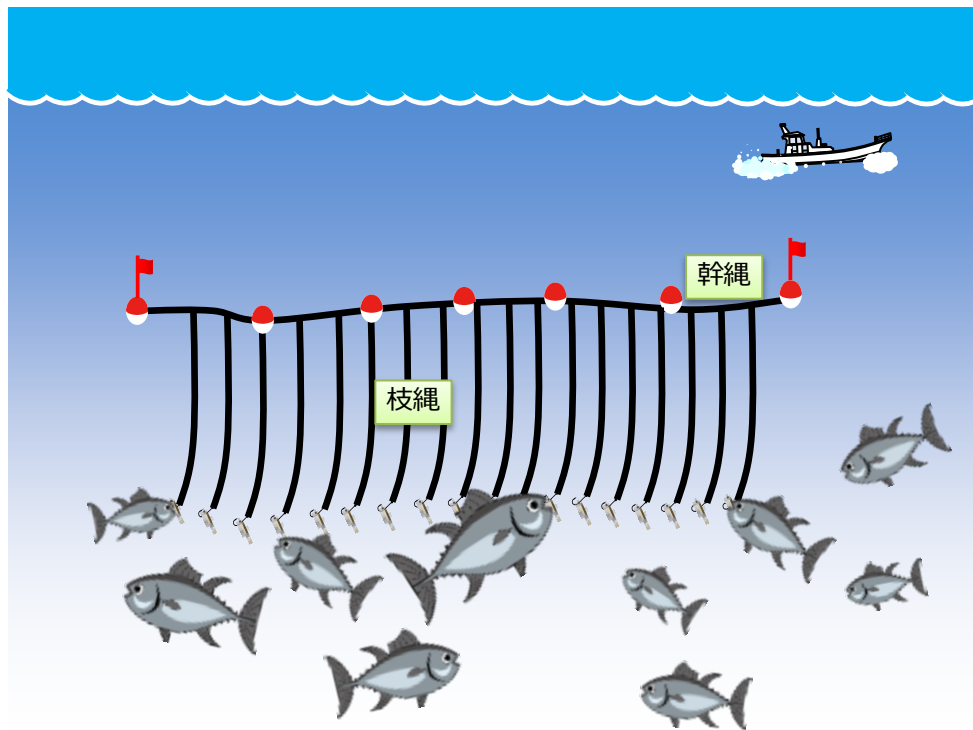


底魚一本釣で漁獲される主な魚の水深分布



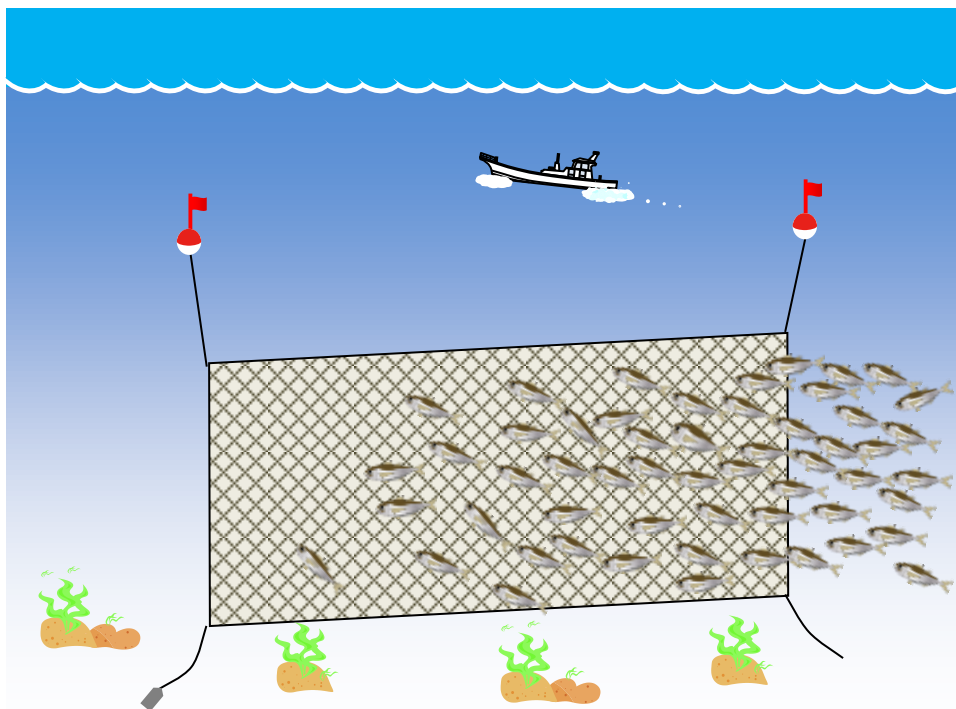
三宅島の周囲は複雑な海底地形が多く、魚が集まる漁場が点在しています。魚群探知機でポイントを見つけると、仕掛けをその水深までおろし、魚を釣り上げます。ポイントに正確に仕掛けをおろすには熟練の技術が欠かせません。

3) はえ縄漁業



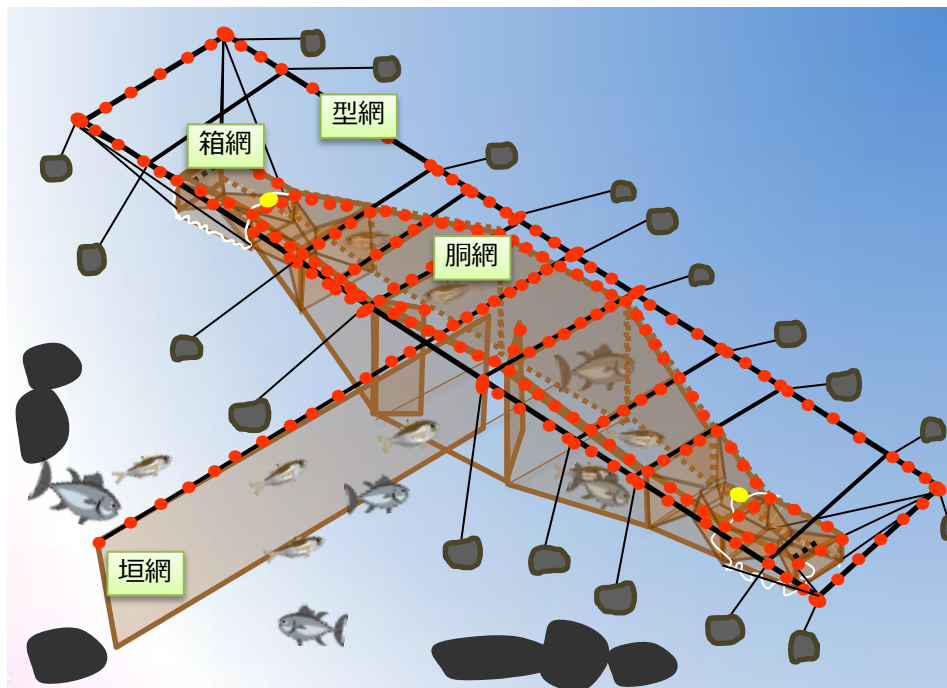
幹縄（みきなわ）と呼ばれる長い縄に一定の間隔で枝縄（えだなわ）と呼ばれる短い縄を複数つなぎ、その先端に釣り針と餌が付いています。三宅島で操業されるはえ縄は、幹縄の長さが10キロ以上、針数は200本におよび、マグロやカジキ等の大型回遊魚を漁獲しています。

4) 刺網

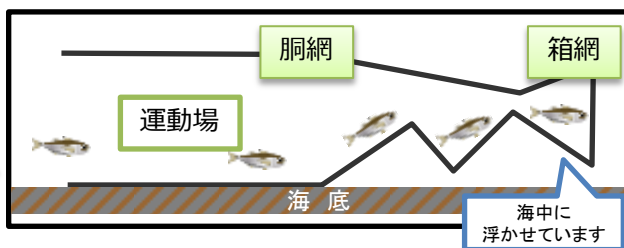


イセエビやトビウオ、タカベを獲る方法の一つです。イセエビや対象の魚の活動場所や通り道に刺網を仕掛け、網目にからめて漁獲します。網を仕掛ける場所を決めるには長年の経験や知識が必要です。

5) 定置網



横から
見てみると



岸側から沖に向かって設置された垣網（かきあみ）と、魚群を捕らえる箱網（はこあみ）、魚を箱網へ導く胴網（どうあみ）、これらの網を張るための型網（かたあみ）からなっています。垣網を中心とする左右対称とした構造です。魚はまず胴網の中にある運動場で泳ぎ回り、箱網へと進んでいきます。箱網の入口は狭くなっているため、一度入るとそこから出ることはなかなかできません。胴網に入った魚の約3割ほどが漁獲されると言われ、資源にやさしい漁法です。

6) 潜水漁業



水中に生えているテングサやトサカノリなどの海藻や、トコブシ、サザエなどの生物を潜って獲る方法です。三宅島では昔から盛んな漁法ですが、近年漁獲量も漁師の数も減ってきています。

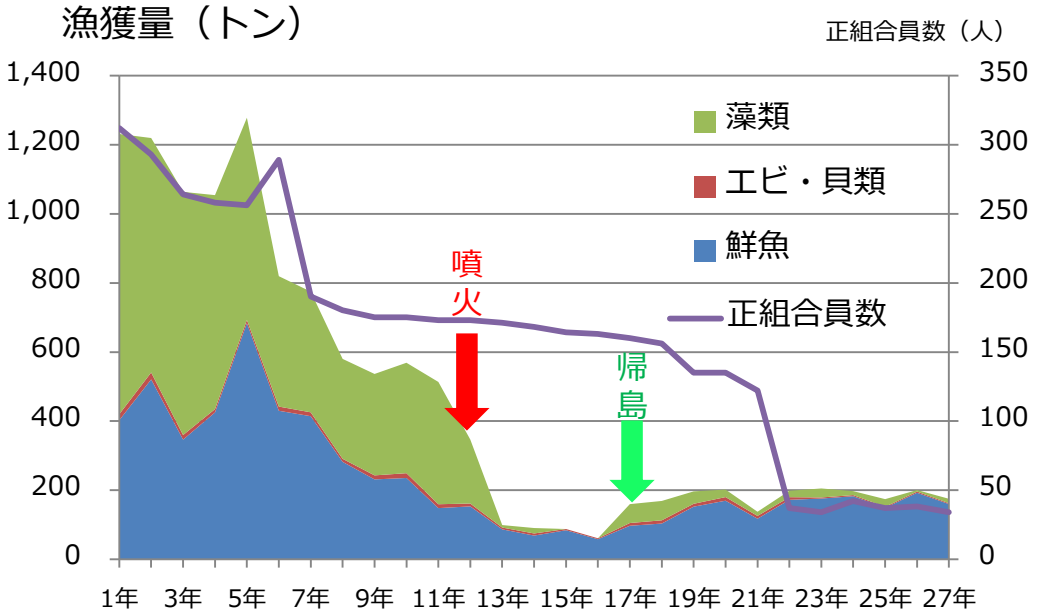
7) 徒手



磯場や海岸などで貝や海藻などの生物を素手で獲る方法です。三宅島では、この方法でカメノテやヨメガカサ（おきあさり）が獲られています。

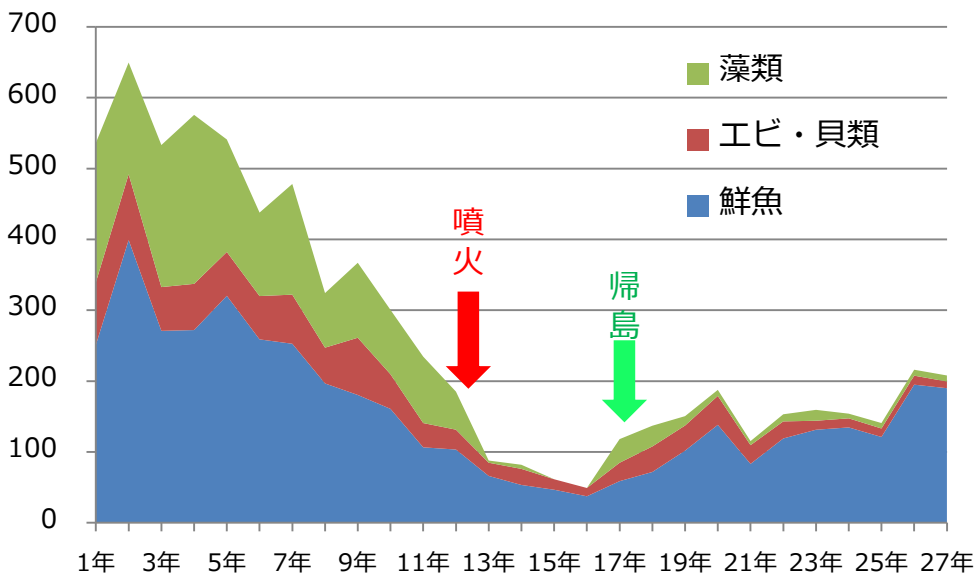
3 水産統計資料

1) 漁獲量の推移 (平成元年～27年)



2) 漁獲金額の推移 (平成元年～27年)

漁獲金額 (千円)



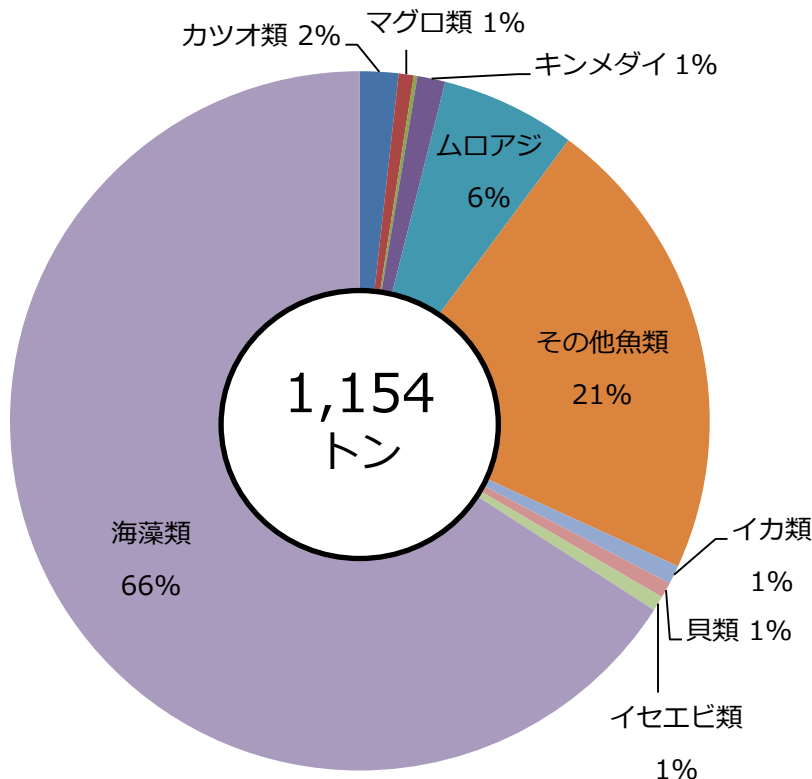
- ・ 鮮魚については噴火前の水準に戻ってきており、キンメダイ、カツオ、マグロ類の資源管理が今後重要な課題です。
- ・ 噴火の影響により漁場が荒廃したため、テングサ・トサカノリ等の藻類の漁獲が激減しています。
- ・ 漁師の後継者不足、高齢化は噴火以前からの課題であり、「漁業後継者育成事業」により、若者が三宅島で漁師を目指して日々修行をしています。

3) 魚種別漁獲量・金額の割合

噴火前

(3-1) 平成元年

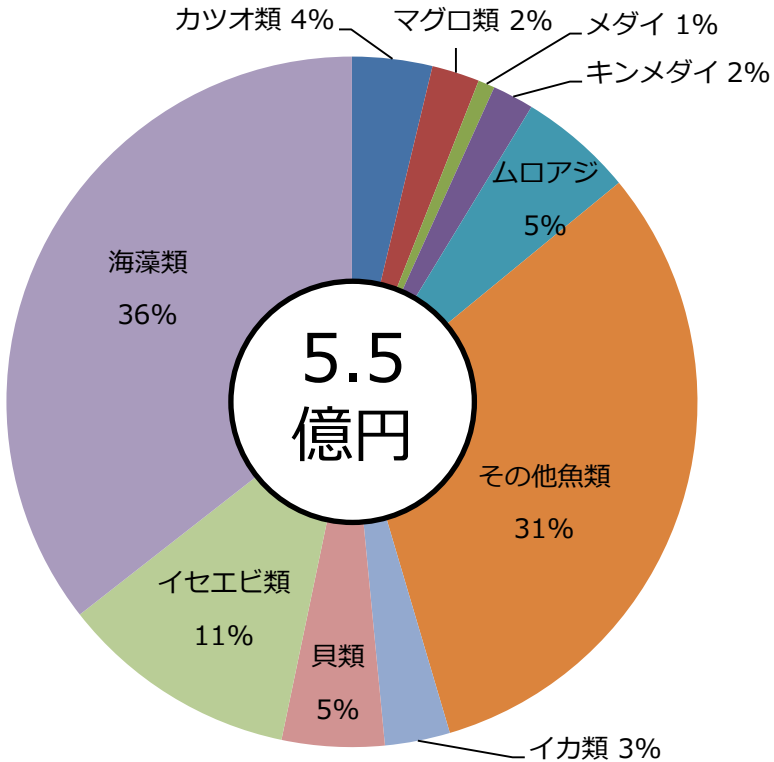
漁獲量



魚種別漁獲金額の上位にあるカツオ類、マグロ類、キンメダイ、ムロアジに加え、その他の魚類、イカ類、貝類、イセエビ類、海藻類の占める割合をグラフにまとめています。

近年よく獲られている魚種について、過去の漁獲に占める割合や増減などにご注目ください。

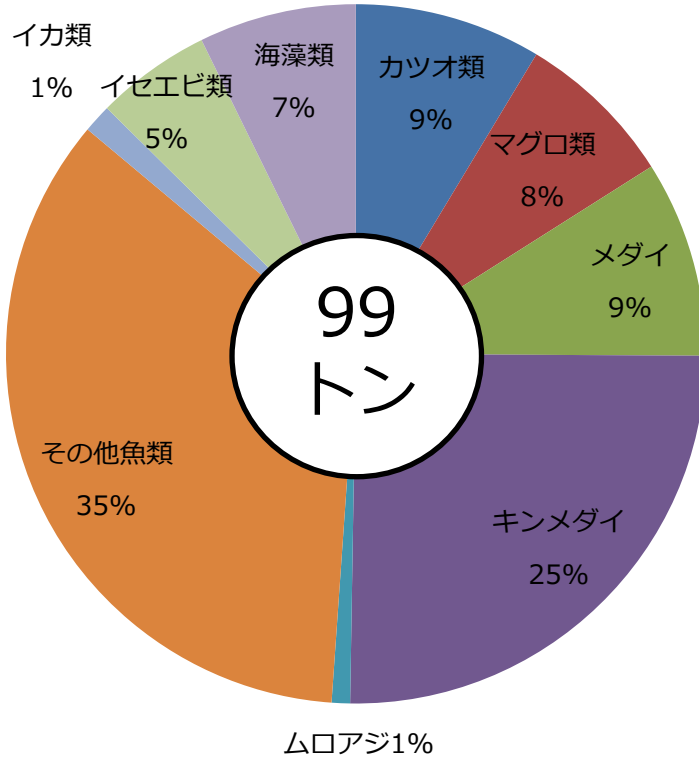
漁獲金額



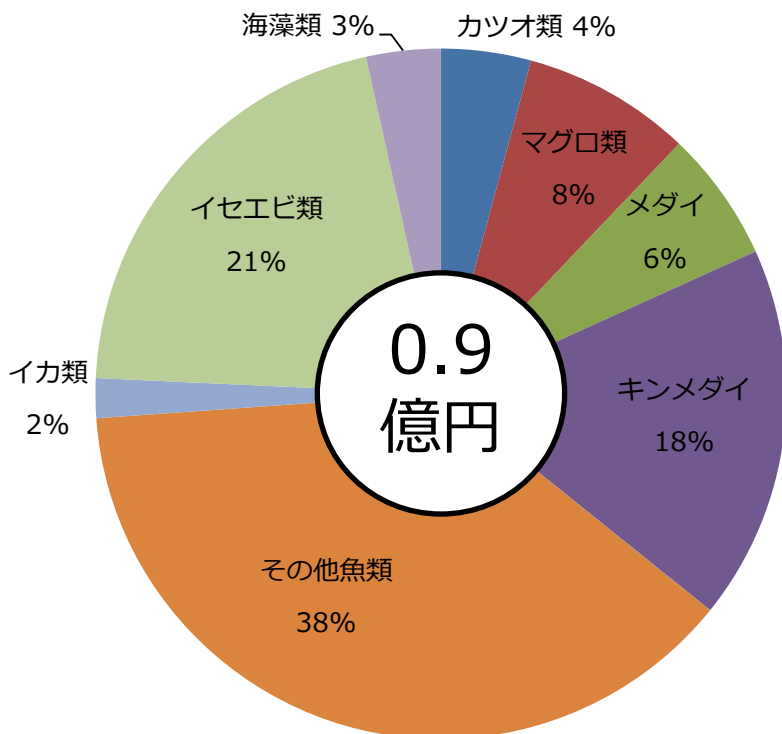
- ・ テングサを中心とした海藻類の水揚げが7割を占め、いかに海藻類が三宅島の漁業を支えていたかがわかります。
- ・ 鮮魚ではくさやの原料として、トビウオ・ムロアジが現在よりもはるかに多く水揚げされていました。

(3-2) 平成13年

漁獲量



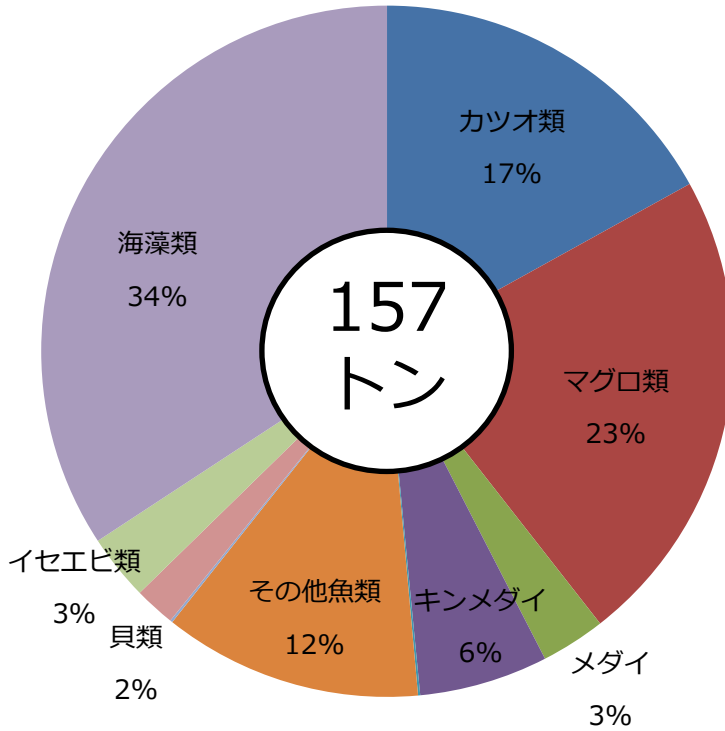
漁獲金額



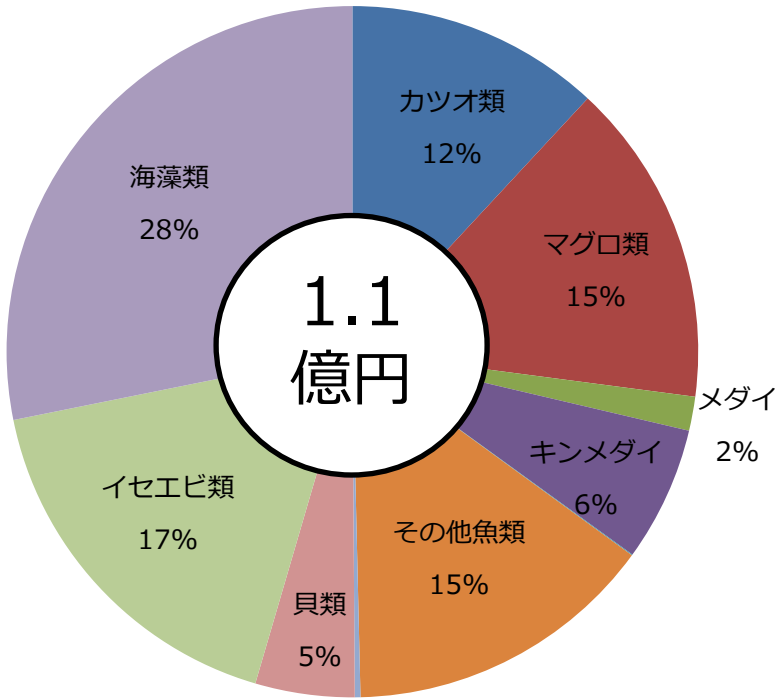
- ・平成12年8月の噴火によって全島避難をしていたこの年は、海藻類の水揚げがなくなっています。
- ・避難先を拠点として島のまわりで魚をとり、静岡や千葉の港に水揚げすることで漁業を続けていました。

(3-3) 平成17年

漁獲量



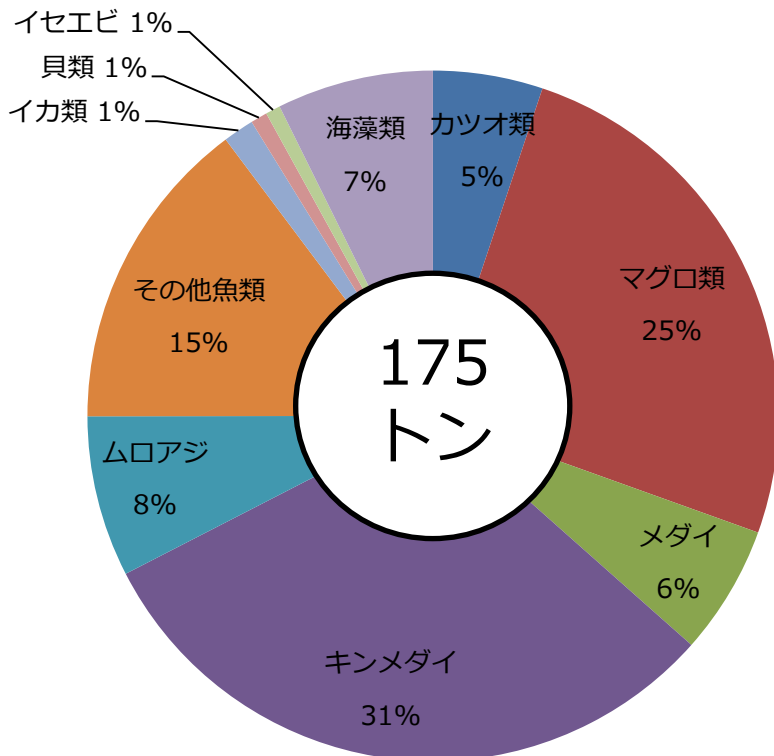
漁獲金額



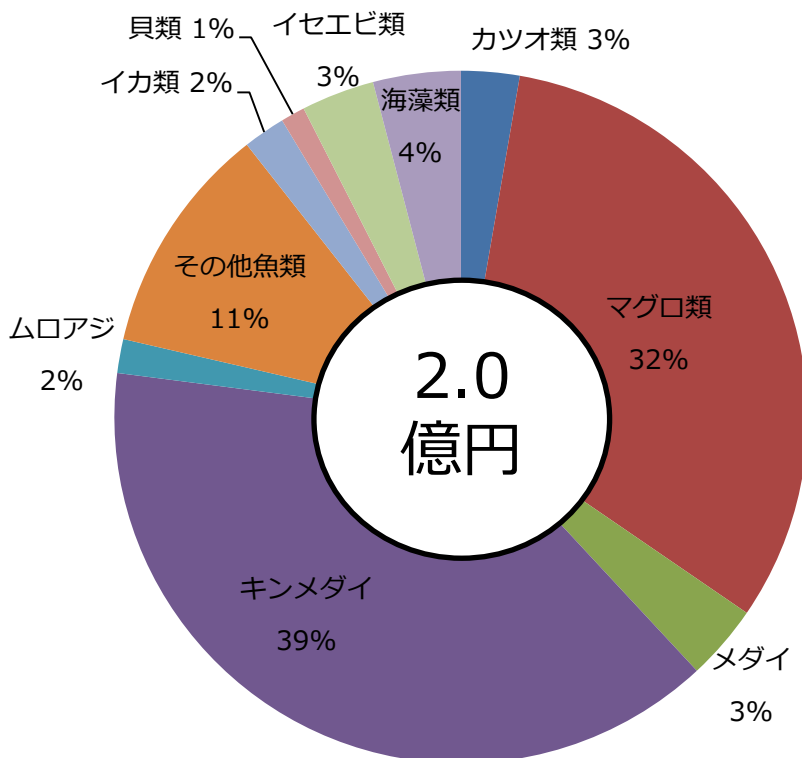
・2月に一斉帰島となったこの年は、海藻類の水揚げがあったことで全体の漁獲量・金額ともに増加しましたが、全盛期に比べると非常に少ない数字です。

(3-4) 平成27年

漁獲量



漁獲金額



- キンメダイ、マグロ類の水揚げがすべての漁獲量の半分以上を占めています。
- キンメダイの値段が高いため、漁獲金額での割合は漁獲量よりも多くなっています。
- 海藻類、いせえびは平成元年に比べて激減しています。

標準和名さくいん

ア行	アオダイ	40	カワハギ	75
	アオチビキ	39	カンパチ	15
	アオリイカ	88	キハダ (きめじ)	55, 56
	アカイサキ	8	ギンカガミ	29
	アカハタ	7	ギンガメアジ	23
	アカヒメジ	32	キンメダイ	3
	アコウダイ	69	クサヤモロ	17
	アサヒガニ	81	クボガイ	85
	アブラボウズ	73	クロマグロ (本メジ)	57, 58
	イサキ	43	クロメジナ	34
	イシガキダイ	48	ケンサキイカ	87
	イシダイ	47	コバンアジ	25
	イスズミ	35	コバンザメ	78
	イセエビ	79	ゴマサバ	54
	イトタマガシラ	44	サ行	
	イトヒキアジ	26	サザエ	86
	イラ	51	シイラ	28
	ウスバハギ	76	シマアジ	12
	ウツカリカサゴ	71	スマ	65
	ウメイロ	41	ゾウリエビ	80
	オアカムロ	20	タ行	
	オカムラギンメ	6	タカノハダイ	49
	オキアジ	27	タカベ	10
	オキセミホウボウ	74	ツムブリ	13
カ行	カサゴ	70	テングダイ	46
	カツオ	63	ナ行	
	カマスサワラ	66	ナメモンガラ	77
	カメノテ	82	ナンヨウカイワリ	24
			ナンヨウキンメ	5
			ニセタカサゴ	42
			八行	
			ハガツオ	64

ハチジョウ	ヤ行 ヌメカサゴ	72
アカムツ	ラ行 ロウソクチビキ	31
ハナビラウオ		68
ハチビキ		30
ハマダイ		37
ハマトビウオ		1
ハマフエフキ		45
ヒメダイ		36
ヒラソウダ		61
ヒラマサ		14
ヒレナガカンパチ		16
ビンナガ		59
フウセンキンメ		4
フクトコブシ		84
ブダイ		52
ベッコウガサ		83
ホウセキキントキ		9
マ行 マアジ		22
マイワシ		2
マサバ		53
マルソウダ		62
ミギマキ		50
ミナミハタンポ		33
ムツ		11
ムロアジ		19
メアジ		21
メダイ		67
メバチ		60
モロ		18

地 方 名 さ く い ん

あ行	あいかん・・・・ 16	た行	だるま・・・・ 60
	あおぜ・・・・ 40		とこぶし・・・・ 84
	あおむろ (青むろ)・・・・ 17		とんぼ・・・・ 59
	あかいか・・・・ 87	な行	ながむろ (長むろ)・・・・ 18
	あかさば (赤さば)・・・・ 30		なだーら・・・・ 13
	あかぜ・・・・ 19		のどぐろ・・・・ 72
	あかばつと	は行	ばしょういか・・・・ 88
	(赤ばつと)・・・・ 30		ばつと・・・・ 30
	うずわ・・・・ 61, 62		ひらきん (平きん)・・・・ 5
	うりぼう (うり坊)・・・・ 43		ほうさん (方三)・・・・ 64
	おあか・・・・ 20		本めじ・・・・ 57
	おきあさり・・・・ 83	ま行	まえば・・・・ 85
	おきざわら・・・・ 66		みつぼし (三つ星)・・・・ 65
	おきたかべ・・・・ 41		めじな・・・・ 34
	おご・・・・ 36		めぬけ・・・・ 69
	おなが・・・・ 37		もんがら・・・・ 77
か行	かすり・・・・ 57	や行	やいと・・・・ 65
	きさんちょう・・・・ 49		
	きつね・・・・ 64		
	きめじ・・・・ 55		
	くちじろ (口白)・・・・ 48		
	くちぐろ (口黒)・・・・ 47		
	ぐるくん・・・・ 42		
さ行	ささよ・・・・ 35		
	さわら・・・・ 66		
	しょご・・・・ 15		
	しょつぱち・・・・ 15		

漁 業 用 語 等 さ く い ん

あ行	運動場	うんどうじょう	96
	枝縄	えだなわ	94
か行	海水温	かいすいおん	91
	海底地形	かいていちけい	90
	垣網	かきあみ	96
	型網	かたあみ	96
	漁業後継者育成事業	ぎよぎようこうけいしゃ いくせいじぎよう	100
	黒潮	くろしお	91
さ行	刺網	さしあみ	95
	ジャンボ	じゃんぼ	92
	潜水漁業	せんすいぎよぎよう	97
	底魚一本釣	そこうおいっぽんづり	93
	定置網	ていちあみ	96
	胴網	どうあみ	96
	徒手	としゅ	98
	トローリング	とろーりんぐ	92
は行	はえ縄漁業	はえなわぎよぎよう	94
	バケ	ばけ	92
	箱網	はこあみ	96
	ひき縄	ひきなわ	92
	ヒコーキ	ひこーき	92
ま行	幹縄	みきなわ	94

英名さくいん (Index)

A	Albacore	59	Dorado	28	
	Alfonsino	4, 5	F	False kelpfish	70
	Amberstripe scad	19		Flathead lobster	80
	Azurio tuskfish	51		Flying gurnard	74
B	Barred knifejaw	47		Frag fish	49
	Beardfish	6		Frigate tuna	61
	Bigeye scad	21	G	Giliated thread fish	26
	Bigeye trevally	23		Gnomefish	11
	Bigeye tuna	60		Goggle eye	9
	Bigfin reef squid	88		Greater amberjack	15
	Black-striped sweeper	33		Green jobfish	39
	Black tip grouper	7	H	Hilgendorf saucord	72
	Bluefin driftfish	68		Horned turban	86
	Blue fusilier	40		Horse-mackerel	18
	Blue mackerel	54	I	Island trevally	24
	Blue mackerel scad	17	J	Japanese butterfish	67
	Brassy chub	35		Japanese giant flyingfish	1
	Bullet tuna	62		Japanese goose barnacle	82
C	Chicken grunt	43		Japanese jack mackerel	22
	Chub mackerel	53		Japanese parrotfish	52
	Crevalle jack	12		Japanese rubyfish	30
D	Deepwater longtail			Japanese sardine	2
	red snapper	37		Japanese scad	22
	Deepwater red snapper	38		Japanese snapper	40
	Dolphinfish	28			

	Japanese spiny lobster	79		Ruby snapper	38
	Japanese whiptail	44			
K	Kawakawa	65	S	Schlegel red bass	8
				Skilfish	73
L	Lavender jobfish	36		Skipjack tuna	63
	Live sharksucker	78		Small abalone	84
	Longfin yellowtail	16		Smallscale blackfish	34
M	Marr's fusilier	42		Small spotted dart	25
	Marbled rockfish	70		Spangled emperor	45
	Matsubara's red rockfish	69		Spanner crab	81
	Moon fish	29		Spearfish remora	78
	Moontail bullseye	9		Splendid alfonsino	3
O	Oval squid	88		Spotted knifejaw	48
				Spotted chub mackerel	54
P	Pacific barrelfish	67		Spottedtail morwong	49
	Pacific bluefin tuna	57,58		Striped boarfish	46
	Pacific chub mackerel	53		Striped bonito	64
R	Rainbow runner	13		Sunrise perch	8
	Razor trevally	29	T	Swordtip squid	87
	Red bait	31		Thread sail filefish	75
	Red frog crab	81		Top shell	85
	Redfish	4		Trevally	12
	Redlip morwong	50		True limpet	83
	Redtail triggerfish	77	U	Unicorn leatherjacket	
	Roughhear scad	20		filefish	76
			W	Wahoo	66
				Waigen drummer	35

White spotted
false kelpfish 71
White-tongue jack 27

Y Yellow striped butterflyfish 10
Yellowfin goatfish 32
Yellowfin tuna 55, 56
Yellowtail amberjack 14
Yellowtail blue snapper 41

製作協力

三宅島漁業協同組合
三宅村



三宅島さかな図鑑

登録番号(28)2

第2版 平成29年3月発行

編集・発行 東京都総務局三宅支庁産業課
東京都三宅島三宅村伊豆642番地
電話 (04994) 2-1312

印刷 株式会社 上野印刷所
東京都江東区亀戸5-42-15
電話 (03) 3636-6311

