

## 長崎県対馬から得られた日本における2個体目の アジ科魚類ヨコヅナマルコバン

伊藤柚貴

### ■ はじめに

アジ科魚類のヨコヅナマルコバン *Trachinotus anak* Ogilby, 1909 は、長いあいだ、台湾とオーストラリア、ニューカレドニアからのみ知られていたが、2018年11月24日に鹿児島県南さつま市笠沙町沖から大型の1個体（体長748.0 mm）が漁獲され、これが本種の日本における唯一の記録とされている（和田ほか、2019）。

2019年12月23日に著者は福岡県の中央卸売市場鮮魚市場（長浜市場）にて仕入れられた“コガネマルコバン”を親しい仲卸の方と地元鮮魚店の店主からのクリスマスプレゼントとしていただいた。この個体は長崎県対馬市厳原町漁協の定置網で漁獲されたものであった。同個体を調理中に発達した鼻骨があることに気が付き、ヨコヅナマルコバンであることが分かった。本個体は日本から2例目の記録となり、さらに本種の北限記録となるため、ここに報告する。

### ■ 結果と考察

本個体（図1）は標準体長534 mm、尾叉長549 mm、全長700 mm、体重6 kgであった。主な計測形質は以下のとおり：体高240 mm、尾鰭長166 mm、第2背鰭基底長230 mm、第2背鰭

最長軟条長143 mm、第2背鰭最短軟条長28 mm、腹鰭長50 mm、臀鰭基底長210 mm、臀鰭最長軟条長120 mm、臀鰭最短軟条長20 mm。

本個体入手時にはコガネマルコバンであると思っていたが、調理中にこぶのように肥大した鼻骨と涙骨が1対ずつみつかり、ヨコヅナマルコバンであると同定された（和田ほか、2019を参照）。体は刺身、頭部はアラ煮とカマ焼きで食してしまったため、証拠標本として鼻骨と涙骨を1つずつ鹿児島大学総合研究博物館に保管した（登録番号はKAUM-I.139190；図2）。

これまで日本におけるヨコヅナマルコバンの記録は鹿児島県産の1例のみであったため、本個体は日本2例目で、本種の分布の北限記録となる。対馬の個体は、台湾周辺から黒潮・対馬暖流によって流ってきたのだと思われる。

日本で記録された1個体目のヨコヅナマルコバンは標本として保管されているため、国内で本種が食されたのは今回が初めてと思われる。そこで、以下に味の感想を記しておく。刺身は脂がたっぷりのり、美味しかった。身質は冬のハマフエキやメイチダイに似ており、富山の氷見ブリのような脂の質で歯にまとわりつくようなねっとりさがあった。真っ白で馬刺しのタテガミのような食感がするところもあった。脂がとても硬いので、そこを炙りにすることでとけてさらりとした舌触りになった。煮付けは多めの脂が煮汁に溶け込み、皮まで柔らかくなることに加え、身に味が染み込んでとても美味しい。カマ焼きは脂があるせいか、焼いても硬くならずにふんわりと格別な美味しさだった。湯引いておろしポン酢で食べると余分な脂が取れ、さっぱりとした味になった。

Ito, Y. 2020. The second Japanese and northernmost records of *Trachinotus anak* (Perciformes: Carangidae) from Tsu-shima Island, Nagasaki Prefecture. *Nature of Kagoshima* 46: 355–356.



図1. 対馬から得られたヨコヅナマルコバン。



図2. 対馬から得られたヨコヅナマルコバンの頭部左側の骨。矢印上が鼻骨、下が涙骨。鹿児島大学総合研究博物館に所蔵 (KAUM-I. 139190)。

## ■ 謝辞

本報告を取りまとめるにあたり、同定の確認及び該当骨を学術標本として登録してくださった鹿児島大学総合研究博物館の本村浩之先生には貴

重な経験をさせていただいた事を心より感謝申し上げます。また同定につきましてご助言をいただきました西瀬正人先生と瀬能 宏先生にも深く感謝申し上げます。そして同個体を入手してくださり、日頃より大変お世話になっている株式会社オーリンソラリア店店長の長谷川さんや、珍しいお魚をたくさん仕入れてくれている株式会社今林商店の黒本さんをはじめ長浜鮮魚市場の皆さん、私の魚に関する活動を応援してくれている家族に心より感謝いたします。

## ■ 引用文献

和田英敏・伊東正英・本村浩之. 2019. 鹿児島県から得られた日本初記録のアジ科魚類 *Trachinotus anak* ヨコヅナマルコバン (新称). 魚類学雑誌, doi: 10.11369/jji.19-009.