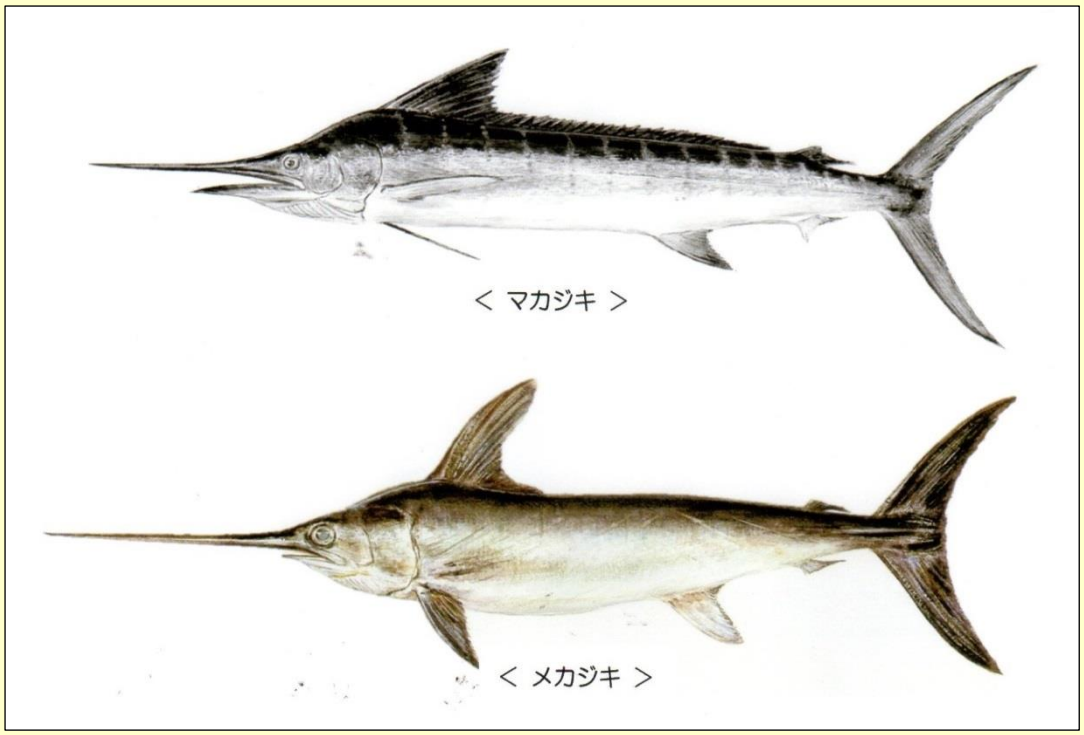
中部地方（遠州灘・伊勢湾・若狭越前沖）の沖釣り情報

読者からの質問

質問：

“マカジキ”と“メカジキ”の違いを教えて下さい？

回答：



「かじき」は“スズキ目マカジキ科のマカジキ”と“スズキ目メカジキ科のメカジキ”に大別されます。

マカジキ科には、マカジキの他にクロカジキ・バショウカジキ・シロカジキ・フウライカジキが含まれ、日本近海には、メカジキを含め６種類が棲息している。

マカジキとメカジキの大きな違いは、腹びれの有無。 マカジキには,腹びれがあるが、メカジキにはない。 マカジキの英名は「Striped（縞のある）Marlin」。 メカジキは「Swordfish（剣のような鋭い口先を持った魚）」。

マカジキの身は、淡い朱色で柔らかく、カジキ類の中で最も美味といわれ、刺身は勿論、ステーキや照り焼きがお勧め。 メカジキの脂の乗った白っぽい身は、照り焼きや味噌漬けに最適で、マリネ、（焼き鳥のネギまに似た）いかだ焼きも人気料理である。

カジキは、気性が荒く、吻（ふん）と呼ばれる鋭く尖った口先で刺されて怪我を負った釣り人も多い。

漁は、延縄（はえなわ）漁のほか、この魚独特で勇壮な突きん棒漁もおこなわれている。

釣り方は、カラフルな擬似餌（ルアー）を使うトローリングが主流。 100～200ｋｇが相手だけにまさに体力勝負、格闘技並みの死闘になり、まさしくスポーツフィッシングと呼ぶにふさわしい釣りである。 俗に“カジキマグロ”と呼ばれるため、マグロの一種と思っている人も多いが、全く別種である。

［ 松岡 隆春　H26. 8／10 ］