

ヌタウナギという魚

ヌタウナギという魚をご存じでしょうか？
“ウナギ”とありますが、ウナギの仲間ではありません。ウナギどころか、皆さんがよく知っている一般的な魚の仲間、マグロやタイなどの硬骨魚類やサメやエイなどの軟骨魚類とは分類的には遠く離れた円口類というグループに属します。円口類は、ヌタウナギ類とヤツメウナギ類を含むとても原始的なグループで、顎を持たず、円形の口をしているのでこの名前があります。



図1 ヌタウナギ

当協会の羽田空港周辺でのアナゴ筈調査で、時々ヌタウナギが採捕されます（図1）。全長50cm程度、確かにウナギに似た体つきをしています。吻端の腹側、3対の口ひげの下にすぼまった丸い口が開いています（図2）。目は皮膚に埋まっています、その部分がかすかに白く見えるのみです。なんといってもこの魚の特徴は、体表から大量の粘液“ぬた”を出すことです。敵に襲われた時など危険を感じると分泌し、水と反応してゼリー状に変化して敵のえらをふさいで身を守ります（図3）。



図2 丸い口の奥にある舌の上に歯状の突起が並ぶ



図3 分泌したぬた

ヌタウナギは日本では本州以南の浅場から深海までの泥底すみ、東京湾では湾中央部を中心に広く分布します。体の内外の塩分調整ができず淡水をきらいまます。かつては河川の流入の多い多摩川河口より湾奥にはヌタウナギはほとんどいないとされていたようですが、5～6年前からDラン周辺で採捕されるようになってきました。漁業者によると、漁場周辺の塩分が高くなってきたのではないかとのことです。

漁獲時に分泌する大量のぬたが厄介なので、漁業者からはとても嫌われます。日本では食用として流通していませんが、韓国ではとてもポピュラーな食材で、皮は革製品として使われます。島根県では韓国に輸出するために、乱獲にならないよう管理しながら積極的に資源利用を図っています。

韓国では、炒め煮や塩焼きなどとして食されています。韓国風にコチュジャンで炒めて食べると、一般的な魚とはやはりだいぶ違った不思議な歯ごたえ、味です（図4）。例えるなら、動物のホルモン、海産物ならタコやイカのようなコリコリとした食感とうま味に似ていて、おいしく食べられます。



図4 スタウナギの
コチュジャン炒め