

東京湾奥のコチ類

江戸前の魚と言えばマハゼ、マコガレイ、マアナゴ、シロギスなどが思い浮かびますが、コチ類も天ぷらや刺身としてなじみ深い魚です。当協会の調査でもマゴチ、イネゴチといったコチ科の魚が多く採捕されています。マゴチとイネゴチの見た目はよく似ていますが、体型や頭部、形の違いや、体表の黒点の数の違いなどから判別できます（写真1）。また、コチ類と同じように扁平な体形のネズッポ科のハタタテヌメリ（写真2）もよく採捕されます。

下の写真3は、東京都漁連流通センターの片下部長より令和6年1月22日に当協会に届けられたワニゴチです。

このワニゴチは伊豆大島のエビ網漁で獲られたもので、全長 58.4cm、体重 1,560g と大変大きな個体です。姿形は前記のイネゴチに似ていますが、吻の長さと眼径の比や、目にある特徴的な虹彩皮膜（写真3：左）により見分けることができます。太平洋側では房総半島外房～九州南岸に分布しており、東京湾にも生息していますが、当協会の調査ではこれまで採捕されたことはありません。そのためこのワニゴチは当協会の展示室に標本として展示しています。



写真1 上：マゴチ（全長：44.5cm）
下：イネゴチ（全長：18.0cm）



写真2 ハタタテヌメリ（全長：5.4cm）



写真3 伊豆大島で採捕されたワニゴチ（全長：58.4cm）と虹彩皮膜