

会いに来てください。



「少し深い海の底」と題した水槽では、大阪湾の底曳き網でとれた生物を展示しています。「少し深い」とは、水深が数百～数千mに達するような深海ではなく、平均水深が約28mの大阪湾の中では深い場所にあたる、水深50m～70mの「少し深い」海という意味です。

さて、今回紹介するのは同水槽に展示している「シロアマダイ」です。大阪湾の湾口に近い友ヶ島周辺の水深50mほどの海底で行う底曳き網で獲れました。日本沿岸には、このシロアマダイの他に近縁の「アカアマダイ」と「キアマダイ」も分布しています。この「シロ」「アカ」「キ」の3種のアマダイの仲間は高級魚として扱われ、中でもシロアマダイが

最も美味で価値が高いとされます。肉は白く柔らかく上品な甘さがあることから、「甘鯛」の名の由来となりました。塩焼きやかす漬け、干物、蒸し物にして非常においしい魚です。

実は、大阪湾ではアマダイの仲間はそれほど多く獲れることはなく、さらにシロアマダイの正式な学術的記録はないと思われます。また、漁師さんに聞いたところ、底曳き網でアマダイが獲れても弱っていることがほとんどで、今回のように生きて水槽で泳がせることは難しいとのことでした。ぜひ、この貴重なシロアマダイをじっくり観察してみてください。

