



新潟県

# 水海研だより

'26/6  
第53号



写真：ワニエソとトカゲエソのどちらかな？  
(答えは「似ているけど違う！ワニエソとトカゲエソ」記事中)

## '26/6 53号 トピックス

- 似ているけど違う！ワニエソとトカゲエソ      利用加工課 中尾 令子
- 新潟の海で気をつけたい生き物たち      増殖環境課 大西 健美  
漁業課 片野 慶一
- 水産海洋研究所のイベント情報
- 水産海洋研究所人事異動（令和8年度）

## 似ているけど違う！ワニエソとトカゲエソ

利用加工課 中尾 令子

### 【ワニエソではないエソ】

ワニエソは県内各地で2018年頃からまとまって漁獲されはじめ、現在でも漁獲が続いています。当所ではワニエソの研究に継続的に取り組んでおり、既刊の水海研だよりでも生態や加工利用の研究内容をご紹介してきました。

このような中、寺泊で購入したエソの中にワニエソに姿形はよく似ているものの、少し形が異なる個体が混じっていました。外観はワニエソに比べて、体色が明るく、やや細身な印象です。このエソはワニエソとは異なる「トカゲエソ」です。県内ではワニエソがよくみられますが、ワニエソだけでなく、トカゲエソが確認されることもあります。



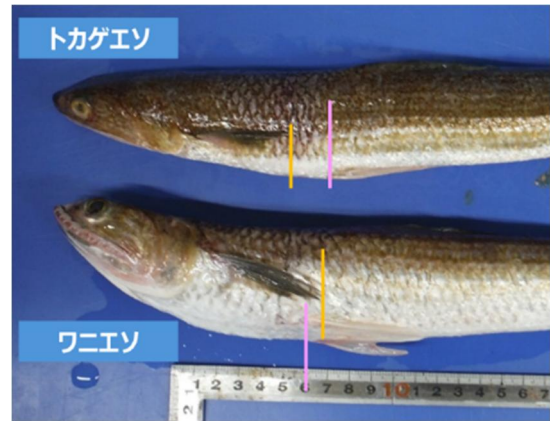
図1 ワニエソとトカゲエソ

### 【トカゲエソの見分け方】

トカゲエソの分布は青森県～九州南部の各地海岸とされていましたが<sup>1)</sup>、近年の報告では北海道の石狩湾でも確認されています<sup>3)</sup>。

トカゲエソは胸鰭後端の位置や脊椎骨数と側線鱗数の違いにより他のマエソ属魚類と区別できるとされています<sup>1), 2)</sup>。日本産魚類検索<sup>1)</sup>ではトカゲエソは胸鰭が短く、その後端は腹鰭起部に達しないのに対し、ワニエソの胸鰭後端は腹鰭起部に達するか、または越えると記されています。Russellらによる報告<sup>2)</sup>では脊椎骨

数と側線鱗数の違いにより両種を区別できるとしています。



見分けるポイントは胸鰭の先と腹びれの付け根の位置

図2 ワニエソとトカゲエソ

※表紙写真の答えは「トカゲエソ」です

### 【エソ類の加工利用について】

今回、少量ではありますが、購入したワニエソとトカゲエソを用いて、魚肉の色の確認や歩留まりを調べました。その結果、今回の処理条件では、ほぼ同程度の歩留まりでした(表1)。

表1 一次加工での歩留まり

	トカゲエソ	ワニエソ
①丸のまま(ラウンド)	1640g	958g
②ドレス	1182g	692g
③フィレー(皮付き)	958g	566g
④落とし身	629g	375g



	トカゲエソ	ワニエソ
①丸のまま(ラウンド)	100%	100%
②ドレス	72%	72%
③フィレー(皮付き)	58%	59%
④落とし身	38%	39%

※サンプルが少量のため、落とし身は家庭用ミンサーで作製(目合い: 3mm・1回処理)



①丸のまま(ラウンド)



②ドレス(頭・内臓除去したもの)



③フィレー(皮付き)



④落とし身(ミンチ状の魚肉)

そして、フィレーとミンチ状にしたもので魚肉の色を調べました。トカゲエソはワニエソに比べ、目視で赤みが強くなっていました(図3)。得られた落とし身に食塩や水、澱粉を同じ配合で加えつみれを作製しました。トカゲエソのつみれは目視でワニエソより灰色に近い色調となっていました(図4)。試食してみたところ、ワニエソの方がトカゲエソより弾力のあるつみれでした。これまでの研究でトカゲエソはワニエソよりもゲル形成能が低い<sup>4)</sup>、つまり弾力のある蒲鉾の原料にはなりにくいことがわかっています。今回、県産のエソで作製したつみれの弾力がワニエソより弱くなっていたことはこれまでの知見と合致しました。ワニエソもトカゲエソもつみれから出汁がよく出ていて、旨味が感じられました。



トカゲエソはワニエソに比べ、身が赤い

図3 ワニエソとトカゲエソの身の色



トカゲエソはワニエソより灰色に近い色調

図4 ワニエソとトカゲエソのつみれ

今回は少量の得られたサンプルをもとにワニエソとトカゲエソの違いについてご紹介しました。県内で漁獲されたトカゲエソの活用法については、今後もサンプリングを重ねてデータを蓄積し、活用法を検討していきたいと考えています。

#### 【参考文献】

- 1) 中坊徹次 編(2013年)『日本産魚類検索 全種の同定(第三版)』東海大学出版会
- 2) Russell, BC., Hiroyuki Motomura, and Ryusei Furuhashi. "The taxonomic status of the lizardfishes *Saurida elongata* (Temminck and Schlegel 1846) and *S. eso* Jordan and Herre 1907 with comments on the validity of *S. argyrophanes* (Richardson 1846) BC" *Ichthyological Research* 72.4 (2025)
- 3) 古橋龍星, 本村浩之. 『北日本から得られたマエソ属魚類 3 種(ワニエソ, トカゲエソ, ツケアゲエソ)の記録.』 *Ichthy, Natural History of Fishes of Japan* 54 (2025)
- 4) 山澤正勝・関伸夫・福田裕 編(2003年)『かまぼこ その科学と技術』恒星社厚生閣

## 新潟の海で気をつけたい生き物たち

増殖環境課 大西 健美  
漁業課 片野 慶一

これからの季節、磯遊びや釣りを楽しむ機会が増えてきます。新潟県の海には600種を超えるさまざまな魚介類が暮らしていますが、その中には、うっかり触ってしまうと危険なものや、採ってはいけないものもあります。楽しく、安全に海に親しんでいただくために、本稿では、そうした「注意が必要な海の生き物」について、わかりやすくご紹介します。

### 【触ると危険！】

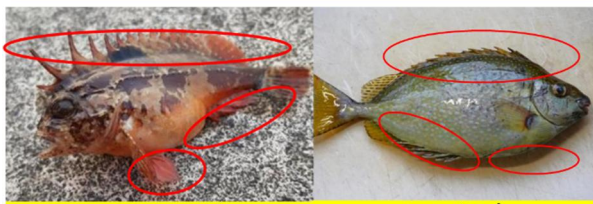
#### (1) 有毒生物

文字どおり触れると危険な生き物として、ヒレやトゲに毒をもつ魚たちがいます。「ハオコゼ」「アイゴ」「オニオコゼ」「ゴンズイ」「アカエイ」は比較的好く見かける魚ですが、刺されると強い痛みを感じ、場合によっては重い症状が出ることもあります。もし釣れてしまっても、素手で触るのは絶対に避け、フィッシュグリップなどの道具を使って針を外しましょう。

※赤で囲った部分が毒針の位置



アカエイ



ハオコゼ

アイゴ



ゴンズイ



オニオコゼ

ユラユラと水中を漂う、幻想的な見た目のクラゲの仲間にも毒をもつ種類があります。思わず手を伸ばしたくなりますが、注意が必要です。南の海に生息する危険なクラゲが対馬暖流に乗って新潟県沖まで流されてくる場合があります。見た目がきれいなものも多いですが、強力な毒を持つものもありますので、砂浜や海の中で見つけても、決して触らないようにしましょう。



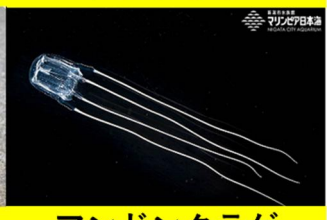
ギンクラゲ



アカクラゲ



カツオノカンムリ



アンドンクラゲ

さらに、近年注意が必要な生き物として「ヒョウモンダコ」が挙げられます。もともとは熱帯・亜熱帯に生息する全長10cm以下の小型のタコですが、唾液にフグと同じ毒をもち、攻撃性が高く、噛みつくことから「殺人ダコ」とも呼ばれています。近年は水温上昇の影響で分布域が北上しており、令和8年3月には隣県の富山県でも確認されました。本県での出現も十分に考えられるため、見つけても絶対に触らないようにしてください。



ヒョウモンダコ

## (2) 触ると危険な生物

一方で、表面が鋭く、磯場で注意が必要な生き物もいます。「ウニ類」「イガイ類」「フジツボ類」「カメノテ」などは、手や足が触れると簡単に切れてしまうことがあります。磯遊びをする際は、マリンシューズやグローブなどを着用し、体をしっかり守りましょう。



ウニ類

イガイ類



フジツボ類

カメノテ

## 【食べる危険！】

このほかにも、食べる際に注意が必要な生き物があります。本県に生息する多くの魚はおいしく食べられますが、体の一部に強い毒をもつものや、鮮度が落ちることで毒性をもつ場合もあり、正しい知識

が必要です。特にフグ類は、種類によって毒のある部位が異なるほか、他の地域では食べられていても、海域によっては食用が認められていない場合があります。素人が調理することは非常に危険なため、絶対にやめましょう。

また、フグ類の一種で、その姿がカワハギやウマヅラハギによく似ている「ソウシハギ」は、麻痺や呼吸困難を伴う重い症状を引き起こす猛毒(パリトキシン)をもつとされています。本県でもまれに見られますので、釣れてしまっても絶対に食べてはいけない魚の一つです。



ソウシハギ (フグ目)

また、毒ではありませんが、佐渡沖などの深い海に生息する「バラムツ」は、人の体では分解できない脂を多く含んでおり、食べると消化不良を起こすことがあります。このため、食品衛生法により流通が禁止されています。



バラムツ

「オオクチイシナギ」は上越沖などの深海に生息する魚で、肝臓には多量のビタミンAが含まれており、食べると中毒を起こすおそれがあります。身はおいしく食べられますが、肝臓は食べないようにしましょう。



オオクチイシナギ

さらに、「ツブ」や「バイ」とも呼ばれるエゾボラ類は、とてもおいしい貝ですが、唾液腺に毒が含まれており、食べるとめまいなどの症状が出る場合があります。自分で調理する際は、毒の有無や毒のある部位について、事前によく確認することが大切です。



**エゾボラモドキ**

また、身近な大衆魚であるイワシやアジ、サバなどの青魚も、取り扱いには注意が必要です。常温で放置されるなどして細菌が増えると、魚に含まれるヒスタジンが分解され、「ヒスタミン」という物質が生成されます。これを多く含む魚を食べると、じんましんなどのアレルギーのような症状が出る場合があります。予防のためには、しっかり冷蔵して保管し、新鮮なうちに食べることが大切です。



**【海遊びではルールを守ろう！】**

最後に、そのものに危険はありませんが、捕まえると罪に問われる可能性のある海の生き物についてご紹介します。

漁業権が設定されている海域では、対象となる水産動植物は、権利を持つ漁業者以外は採捕が禁止されています。一般の方がこれらを採ると、法律により罰せられる場合があります。中でも、「アワビ」「ナマコ」「シラスウナギ」は特に重要な資源として、特定水産動植物に指定されており、登録された漁業者のみが採捕可能です。無許可で採捕した場合は、拘禁刑

や高額な罰金が科されることがあり、県内でも検挙例があります。さらに、国際的な資源として注目されている「クロマグロ」も同様に管理対象となっています。遊漁の場合でも届出が必要であり、小型魚（30kg未満）は採捕禁止、大型魚（30kg以上）についても制限があります。釣りを楽しむ際は、国が発信している最新の情報を確認し、適切に対応しましょう。

本稿でご紹介したポイント以外にも、海で遊ぶためのルールやマナーがあります。下記に記載した情報もご参考にしながら、新潟の海を楽しく安全に満喫してください。

<参考>

- にいがた漁業の Q&A (新潟県 HP)  
<https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/suisan/1229457690527.html>
- くろまぐろ遊漁の部屋 (水産庁 HP)  
[https://www.jfa.maff.go.jp/j/yugyo/y\\_kuromaguro/kyouryokuirai.html](https://www.jfa.maff.go.jp/j/yugyo/y_kuromaguro/kyouryokuirai.html)

**水産海洋研究所のイベント情報**

**調査研究発表会**

開催日：令和8年7月28日(火)  
 時間：13:30~16:30  
 会場：新潟市万代市民会館  
 (新潟市中央区東万代町9-1)

試験研究の成果を発表します。入場無料です。

**一般公開**

開催日：令和8年8月22日(土)  
 時間：10:00~15:30  
 (入場は15:00まで)

当研究所を一般公開します。事前申込は不要です。入場無料です。

## 水産海洋研究所人事異動 令和8年4月1日現在 ( )は旧所属

### [転入]

海老名 秀	利用加工課技術専門幹 (佐渡農林水産振興部：副部長)
野瀬 哲	海洋課長 (佐渡農林水産振興部：振興課長)
大西 健美	増殖環境課長 (水産課：副参事〔団体・企画係〕)
大西 洋介	総務課主査 (工業技術総合研究所：主査〔総務課〕)
山口 浩志	越路丸通信長 (弥彦丸：通信長)
中嶋 一恵	増殖環境課主任研究員 (内水面水産試験場：主任研究員〔養殖課〕)

### [採用]

小池 勉	海洋課臨時的任用職員
------	------------

### [昇任]

渡邊鴻志郎	海洋課主任研究員 (海洋課研究員)
-------	-------------------

### [転出]

佐藤 智則	佐渡農林水産振興部：副部長
小嶋 誠武	弥彦丸：通信長

### [退職]

椛澤 秀行	参事〔海洋課長〕
丸山 克彦	漁業課専門研究員
大塚 美紀	総務課主査



新潟県

### 新潟県水産海洋研究所

〒950-2171 新潟市西区五十嵐3の町 13098-8

TEL 025-261-2041(代表) FAX 025-261-0335

URL <https://www.pref.niigata.lg.jp/site/suisan-kenkyu/>

### 新潟県水産海洋研究所 佐渡水産技術センター

〒952-0317 新潟県佐渡市豊田 2082

TEL 0259-55-2630 FAX 0259-55-4165