

三宅島 さかな図鑑

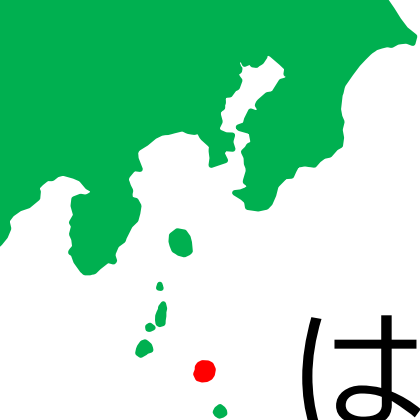
Fishes and Shellfishes
in Miyake island

第3版

令和4年3月発行



東京都三宅支庁



はじめに

東京都三宅島は、伊豆諸島の真ん中に位置しています。その周りの海は黒潮が流れ、海底は複雑な地形を有し、日本でも有数の漁場です。

この三宅島の海では、キンメダイやクロマグロ、カツオ、カンパチなどの有名な魚はもちろん、水揚げされた場所でしか見られない魚もいます。

三宅島では、島外ではなかなか食べることができない魚を、とびきり新鮮な状態で味わうことができます。また、三宅島の海産物の魅力は魚だけにとどまりません。貝類や海藻類も、昔から三宅島の生活に深くかかわってきました。

東京都三宅支庁では、平成28年3月に三宅島漁業協同組合及び三宅村からのご協力を得ながら三宅島の魚をPRする目的で『三宅島さかな図鑑』の初版を発行しました。発行後、島内外からの反響は大きく、また、増刷の要望を多く頂きましたので、平成29年3月に第2版を発行しました。

第2版の発行から5年が経ち、三宅島で獲れる魚の時期などにも変化が見られるようになりました。

そこで、この度の第3版発行におきましては、三宅島の特産物である「テングサ類」を新たに掲載し、また第2版で掲載されている魚介類の記載内容に修正を加え、並び順を分類に基づき整理しました。

本書は、三宅島で獲れる魚介類の「三宅島のさかな」にはどのような種類があり、それぞれの生態や、どのような漁法でいつ獲られているかをご紹介しますとともに、「三宅島のさかな」に興味を持っていただくきっかけをつくることを大きな目的としています。

また、本書を手にとってくださった皆様が、「三宅島のさかな」の中から好きなものを召し上がったり、調理したりすることで、「三宅島のさかな」の魅力を体験するカタログとしてご活用いただければ幸いです。

なお、本書を作成するにあたり、多大なご協力を頂いた三宅島漁業協同組合、漁師の方々及び三宅村に謝意を表します。

令和4年3月
東京都三宅支庁産業課水産担当



三宅島阿古漁港の船祝い風景

毎年1月2日に船主、関係者がお神酒を交わした後、みかんやお菓子、さらにはキンメダイやイセエビなども撒き、1年の航海と操業の安全と豊漁を祈願するお祭りです。



クロマグロの水揚げ

三宅島では年間約50本前後のクロマグロが水揚げされ、大きいものでは300kgを超えるものもあります。

目次

巻末に魚種名などの索引があります。

魚 類			
ニシン目		メアジ	28
ニシン科		イトヒキアジ	29
マイワシ	1	ギンガメアジ	30
ギンメダイ目		オキアジ	31
ギンメダイ科		シマアジ	32
オカムラギンメ	2	ナンヨウカイワリ	33
キンメダイ目		ハチビキ科	
キンメダイ科		ハチビキ	34
キンメダイ	3	ロウソクチビキ	35
ナンヨウキンメ	4	フエダイ科	
フウセンキンメ	5	ハチジョウアカムツ	36
ダツ目		ハマダイ	37
トビウオ科		アオチビキ	38
ハマトビウオ	6	アオダイ	39
スズキ目		ウメイロ	40
メバル科		ヒメダイ	41
ユメカサゴ	7	タカサゴ科	
ウツカリカサゴ	8	ニセタカサゴ	42
カサゴ	9	イサキ科	
アコウダイ	10	イサキ	43
セミホウボウ科		イトヨリダイ科	
オキセミホウボウ	11	イトタマガシラ	44
ハタ科		フエフキダイ科	
アカイサキ	12	ハマフエフキ	45
アカハタ	13	ヒメジ科	
キントキダイ科		アカヒメジ	46
ホウセキキントキ	14	ハタンボ科	
ムツ科		ミナミハタンボ	47
ムツ	15	カワビシヤ科	
コバンザメ科		テングダイ	48
コバンザメ	16	タカノハダイ科	
シイラ科		タカノハダイ	49
シイラ	17	ミギマキ	50
ツムブリ科		タカベ科	
ツムブリ	18	タカベ	51
アジ科		イシダイ科	
カンパチ	19	イシガキダイ	52
ヒラマサ	20	イシダイ	53
ヒレナガカンパチ	21	イスズミ科	
マアジ	22	イスズミ	54
コバンアジ	23	メジナ科	
オアカムロ	24	クロメジナ	55
クサヤモロ	25	イボダイ科	
ムロアジ	26	メダイ	56
モロ	27	エボシダイ科	
		ハナビラウオ	57
		ベラ科	
		イラ	58
		ブダイ科	
		ブダイ	59
		ギンダラ科	
		アブラボウズ	60
		サバ科	
		ゴマサバ	61
		マサバ	62
		ヒラソウダ	63
		マルソウダ	64
		ハガツオ	65
		ピンナガ	66
		キハダ	67・68
		クロマグロ	69・70
		メバチ	71
		スマ	72
		カツオ	73
		カマスサワラ	74
		モンガラカワハギ科	
		ナメモンガラ	75
		カワハギ科	
		ウスバハギ	76
		カワハギ	77
		甲 殻 類	
		イセエビ	78
		ゾウリエビ	79
		アサヒガニ	80
		カメノテ	81
		貝 類	
		フクトコブシ	82
		ベッコウガサ	83
		クボガイ	84
		サザエ	85
		頭 足 類	
		ケンサキイカ	86
		アオリイカ	87
		藻 類	
		テングサ類	88
		資 料	
		三宅島周辺の海洋環境	89
		漁法の種類	93
		水産関係のルール	100
		水産統計資料	101
		索引	111

凡例

標準和名 (三宅島での呼び名など)

分類

学名

水揚げ写真

切り身写真等

生息地

三宅島周辺での生息地

大きさ

三宅島で水揚げされる大きさ

食べているもの

主な食べもの

漁法

(どうやって 獲れるか)

資料①を参照

漁期

(獲れる時期)

三宅島で水揚げされる時期

一言メモ

三宅島で水揚げ
される頻度を
5段階で表示

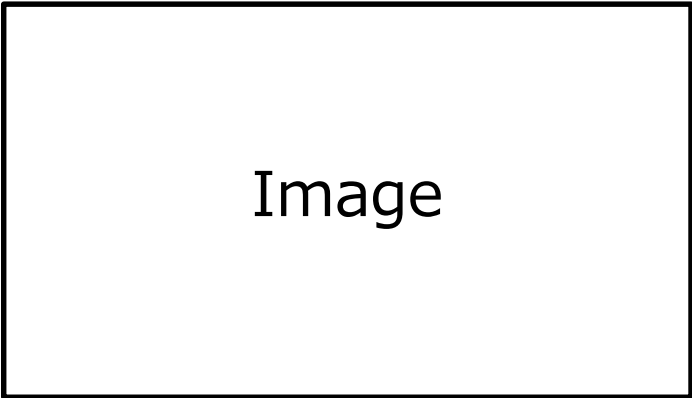
ページ数

遭遇率：★★★★☆☆

A legend

Japanese name (Local name)

Classification
Scientific name



Habitat	Habitat in Miyakejima Island
Size	Size lined up in stores
Food	Main food
Fishing method	Please refer to Appendix 1(p.89).
Fishing season	Fishing season in Miyakejima Island

Comments

Five-grade evaluation

マイワシ

ニシン目 ニシン科 マイワシ属
Sardinops melanostictus



生息地	水深0～50 mの表層域
大きさ	10～25 cm
食べているもの	植物プランクトン、動物プランクトン等
漁法 (どうやって獲れるか)	定置網
漁期 (獲れる時期)	2～6月

一言メモ

大衆魚の代表となる魚ですが、黒潮の北側に分布するため、三宅島では水温が低い時にわずかに漁獲されます。また、刺身や煮付け、すり身など幅広く食用されています。

オカムラギンメ

ギンメダイ目 ギンメダイ科 ギンメダイ属

Polymixia sazanovi



生息地	水深150～600 mの岩礁域
大きさ	20～40 cm
食べているもの	甲殻類、深海の小魚（ハダカイワシ等）
漁法 （どうやって獲れるか）	底魚一本釣
漁期 （獲れる時期）	通年

一言メモ

キンメダイと混獲されますが、ほぼ流通していません。銀目鯛の一種で、英名はビード・フィッシュ（ひげの魚）です。くさみはなく、脂がのった寒ブリのような味わいです。

キンメダイ

キンメダイ目 キンメダイ科 キンメダイ属

Beryx splendens



◀ 三宅島漁業協同組合では、一定の条件を満たすジギンメを「日戻りきんめ」としてタグを付けて出荷しています。

生息地	水深200～800 mの岩礁域
大きさ	30～50 cm
食べているもの	甲殻類、深海の小魚（ハダカイワシ等）
漁法 （どうやって獲れるか）	底魚一本釣
漁期 （獲れる時期）	通年

一言メモ

三宅島周辺のキンメダイ漁場で獲れたキンメダイは「地きんめ」として出荷されています。刺身や煮つけ、しゃぶしゃぶなど様々な食べ方があります。熟成させると旨みが増します。

ナンヨウキンメ(平きん)

キンメダイ目 キンメダイ科 キンメダイ属

Beryx decadactylus



生息地 水深200～500 mの岩礁域

大きさ 20～40 cm

食べているもの 甲殻類、深海の小魚（ハダカイワシ等）

漁法
（どうやって獲れるか） 底魚一本釣

漁期
（獲れる時期） 通年

一言メモ

キンメダイと混獲されます。平べったいため、「平きん」と呼ばれています。キンメダイより脂が少ないですが、人によってはこちらの方がおいしいということも。なかなか流通しません。

フウセンキンメ

キンメダイ目 キンメダイ科 キンメダイ属

Beryx mollis



生息地 水深200～500 mの岩礁域

大きさ 30～50 cm

食べているもの 甲殻類、深海の小魚（ハダカイワシ等）

漁法
（どうやって獲れるか） 底魚一本釣

漁期
（獲れる時期） 通年

一言メモ

キンメダイと混獲されます。とてもよく似ていますが、海水に浮くのがフウセンキンメと言われています。また、フウセンキンメの後鼻孔（目に近い方の鼻孔）は丸い形をしているため、後鼻孔が細長い形をしているキンメダイと見分けることができます。

ハマトビウオ(春とび)

ダツ目 トビウオ亜目 トビウオ科 ハマトビウオ属

Cypselurus pinnatibarbatus japonicus



◀胸びれと腹びれを広げ、海面上を滑空します。

生息地	水深0～50 m、主に表層域に生息
-----	-------------------

大きさ	30～45 cm
-----	----------

食べているもの	動物プランクトン、小魚等
---------	--------------

漁法 (どうやって獲れるか)	流し刺し網、たもすくい、定置網等
-------------------	------------------

漁期 (獲れる時期)	3～5月
---------------	------

一言メモ

トビウオの仲間のうち、最も大型になる種類で、昭和30年代には伊豆諸島全体で600万尾以上漁獲され、伊豆諸島を代表する魚種でした。刺身、揚げ物やすり身など様々な料理にあう食材です。

ユメカサゴ(のどぐろ)

ズズキ目 カサゴ亜目 メバル科 ユメカサゴ属

Helicolenus hilgendorffii



▲口の中は真っ黒

生息地	水深200～500 mの砂まじりの岩礁域
-----	----------------------

大きさ	20～40 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類、小魚、頭足類
---------	------------

漁法 (どうやって獲れるか)	底魚一本釣
-------------------	-------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

カサゴの仲間です。三宅島では「のどぐろ」と呼ばれており、その名のとおり口の中が真っ黒です。日本海で有名なノドグロとは別物ですが、煮つけや唐揚げがおいしい魚です。

ウツカリカサゴ

スズキ目 カサゴ亜目 メバル科 カサゴ属

Sebastiscus tertius



生息地 水深150～300 mの岩礁域

大きさ 40～60 cm

食べているもの 甲殻類、小魚、頭足類

漁法
(どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

カサゴに似ていますが、白い斑点がはっきりしているのが特徴です。カサゴよりも沖合に分布しています。鍋物や煮付けなど、皮と一緒に食べるのが美味しい魚です。

カサゴ

ズズキ目 カサゴ亜目 メバル科 カサゴ属

Sebastiscus marmoratus



生息地	水深5～60 mの岩礁域
-----	--------------

大きさ	20～30 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類、小魚
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	底魚一本釣、定置網、釣り
-------------------	--------------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

非常に味の良い高級魚です。三宅島では海水浴場内の岩場で見かけることもあります。旬は初夏から冬で煮つけや汁物でとくにおいしい魚です。

アコウダイ(めぬけ)

スズキ目 カサゴ亜目 メバル科 メバル属

Sebastes matsubarae



生息地	水深300～700 mの岩礁域
-----	-----------------

大きさ	30～50 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類、小魚
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	底魚一本釣
-------------------	-------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

深海から釣り上げられるため、水圧の変化で目が飛び出すことから「めぬけ」と呼ばれることもあります。鮮やかな赤色からおめでたい魚として使われます。身のやわらかい高級魚です。

オキセミホウボウ

スズキ目 セミホウボウ亜目 セミホウボウ科 セミホウボウ属

Dactyloptena gilberti



▲屏風のような胸びれ

生息地	水深25～200 mの砂まじりの岩礁域
-----	---------------------

大きさ	10～25 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類
---------	-----

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、刺網
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	10～12月
---------------	--------

一言メモ

胸びれが大きく発達していて、これは大きな生物に見せて捕食者を驚かすためだと考えられています。トビウオのように飛ぶわけではありません。唐揚げや煮つけに向いている魚です。

アカイサキ

スズキ目 スズキ亜目 ハタ科 アカイサキ属

Caprodon schlegelii



▲写真はオスの個体

生息地	水深60～150 mの岩礁域
-----	----------------

大きさ	20～35 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類
---------	-----

漁法 (どうやって獲れるか)	底魚一本釣
-------------------	-------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

朱色と黄色の色合いがきれいな魚で、伊豆諸島と九州が主な産地です。淡白な白身で、刺身よりは油を使って料理した方がおいしいと言われています。

アカハタ

スズキ目 スズキ亜目 ハタ科 マハタ属

Epinephelus fasciatus



生息地	水深5～80 mの岩礁域
-----	--------------

大きさ	20～45 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類、小魚
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	底魚一本釣り、釣り
-------------------	-----------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

中華やフレンチでよく使われる魚で、蒸し料理や煮物との相性は抜群です。

ホウセキキントキ

スズキ目 スズキ亜目 キントキダイ科 キントキダイ属

Priacanthus hamrur



生息地	水深10～50 mの岩礁域
-----	---------------

大きさ	10～30 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類、小魚
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網
-------------------	-----

漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中
---------------	----------

一言メモ

「キントキ」は赤色を表す言葉で、「ホウセキ」は宝石ルビーのこと。それくらい赤い体色がきれいです。カルパッチョや煮つけがおいしいとされています。

ムツ

スズキ目 スズキ亜目 ムツ科 ムツ属

Scombrops boops



▲ムツの幼魚（ムツ子）



▲鋭い歯に注意！

生息地	沖合いの水深200～700 mの岩礁域
-----	---------------------

大きさ	10～100 cm
-----	-----------

食べているもの	小魚、イカ類、甲殻類
---------	------------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、底魚一本釣
-------------------	-----------

漁期 (獲れる時期)	6～12月
---------------	-------

一言メモ

成長するにつれて体色は赤から褐色に変化していき、生息域も浅い岩礁から深海に移動していきます。定置網でムツの幼魚がよく獲られています。煮つけにするととてもおいしい魚です。

コバンザメ

スズキ目 スズキ亜目 コバンザメ科 コバンザメ属

Echeneis naucrates



▲頭の形が名前の由来です

生息地	水深0～100 mを回遊（大型生物に寄生）
-----	-----------------------

大きさ	30～70 cm
-----	----------

食べているもの	寄生する生物の食べ物、寄生虫
---------	----------------

漁法 （どうやって獲れるか）	定置網、はえ縄
-------------------	---------

漁期 （獲れる時期）	通年
---------------	----

一言メモ

サメやエイなどの大型生物にくっついて移動します。名前にサメとついていますが、サメの仲間ではなくシイラに近い魚です。全く流通していませんが、刺身や唐揚げがおいしい魚です。

シイラ

スズキ目 スズキ亜目 シイラ科 シイラ属

Coryphaena hippurus



▲幼魚

生息地 水深0～10 mを回遊

大きさ 40～150 cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、ひき縄漁業

漁期
(獲れる時期) 6～9月

一言メモ

ハワイでは「マヒマヒ」と呼ばれる高級魚です。鮮度の落ちが早く、保存が難しいのでなかなか流通していません。島内では刺身やフライがおいしいと有名で人気の魚です。

ツムブリ(なだーら)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ツムブリ属

Elagatis bipinnulata



▲大久保浜にて

生息地	水深0～100 mを回遊
-----	--------------

大きさ	30～100 cm
-----	-----------

食べているもの	魚類、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、ひき縄漁業、釣り
-------------------	--------------

漁期 (獲れる時期)	4～11月
---------------	-------

一言メモ

糸を巻く紡ぎから名前がつけました。英名はレインボー・ランナーで青と黄の線が美しい魚です。夏場は三宅島の海水浴場内を群れで泳いでいます。三宅島での別名は「なだーら」です。

カンパチ(本かん)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ブリ属

Seriola dumerili



生 息 地 水深10～200 mを回遊

大 き さ 30～150 cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁 法
(どうやって獲れるか) ひき縄漁業、定置網、釣り

漁 期
(獲れる時期) 4～11月

一言メモ

正面から見たときに、目の上を斜めに通る線が漢字の「八」のように見えるため、「勘八」「間八」と名付けられています。三宅島では小型のカンパチを「しょご」・「しょっぱち」と呼びます。

ヒラマサ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ブリ属

Seriola lalandi



生息地	水深0～200 mを回遊
-----	--------------

大きさ	40～120 cm
-----	-----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、ひき縄漁業、釣り
-------------------	--------------

漁期 (獲れる時期)	4～11月
---------------	-------

一言メモ

ブリとよく似ていますが、平べったく、口の横の切り込み部分が丸い点で見分けられます。ブリを少しあっさりとした味で、刺身、焼き、煮つけ…とどんな料理方法でもおいしい魚です。

ヒレナガカンパチ(あいかん)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ブリ属

Seriola rivoliana



生息地	水深20～200 mを回遊
-----	---------------

大きさ	30～150 cm
-----	-----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	ひき縄漁業、定置網、釣り
-------------------	--------------

漁期 (獲れる時期)	4～11月
---------------	-------

一言メモ

三宅島ではカンパチと区別して「あいかん」と呼ばれています。
カンパチよりも若干暖かい地域に生息しています。

マアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 マアジ属

Trachurus japonicus



生息地	水深10～100 mの岩礁域
大きさ	5～30 cm
食べているもの	動物プランクトン、甲殻類、小魚等
漁法 (どうやって獲れるか)	定置網
漁期 (獲れる時期)	4～12月

一言メモ

大衆魚の代表となる魚で、刺身、煮つけ、塩焼きなど様々な調理方法で食用されています。三宅島では、主に20 cm前後のマアジが多く漁獲されています。

コバンアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 コバンアジ属

Trachinotus baillonii



生息地	水深0～30 mを回遊
-----	-------------

大きさ	20～40 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	10～12月
---------------	--------

一言メモ

体の中央にある黒い斑点は成長とともに増えていきます。透明感のある白身で、血合いとの色合いが非常に美しく、刺身は目にも舌にも最高です。めったに水揚げされません。

オアカムロ(おあか)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ムロアジ属

Decapterus tabl



生息地 島まわりの水深0～200 m

大きさ 30～40 cm

食べているもの 小魚、甲殻類、動物プランクトン

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

オアカムロ(おあか)の特徴は尾びれが濃赤色であることです。以前に比べて水揚げが激減しました。皮と身の間に脂がのっていて、刺身や干物でもおいしい魚です。

クサヤモロ(青むろ)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ムロアジ属

Decapterus macarellus



生息地	島まわりの水深0～50 m
大きさ	30～40 cm
食べているもの	小魚、甲殻類、動物プランクトン
漁法 (どうやって獲れるか)	定置網
漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中

一言メモ

クサヤモロの特徴は、体に青い線があり、尾びれが黄色で、ぜいごが短く、口の中が黒いことです。その名のとおりくさやに最適な脂の少ない身で、ムロアジ類の中で一番水揚げされます。

ムロアジ(あかぜ)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ムロアジ属

Decapterus muroadsi



生息地 島まわりの水深0～50 m

大きさ 30～40 cm

食べているもの 小魚、甲殻類、動物プランクトン

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

ムロアジ(あかぜ)の特徴は、体に黄金色の線があり、尾びれが上は黄色・下は赤褐色で、ぜいごが長めであることです。身が固くおいしいとされ、めったに流通されません。

モロ(長むろ)

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ムロアジ属

Decapterus macrosoma



生息地	島まわりの水深0～30 m
-----	---------------

大きさ	20～30 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類、動物プランクトン
---------	-----------------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中
---------------	----------

一言メモ

モロの特徴は、尾びれが褐色で、ぜいごが小さいが長く、口の中が白いことです。クサヤモロ（青むろ）の次に水揚げされ、脂分は青むろよりやや多めです。

メアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 メアジ属

Selar crumenophthalmus



生息地	島まわりの水深10～50 m
-----	----------------

大きさ	10～25 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類、動物プランクトン
---------	-----------------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網
-------------------	-----

漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中
---------------	----------

一言メモ

体が平べったく、目が大きいことが特徴のメアジは、三宅島では定置網によってまとまった量が水揚げされています。血合いの部分で好き嫌いが別れますが、干物にするとおいしい魚です。

イトヒキアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 イトヒキアジ属

Alectis ciliaris



生息地 水深0～100 mを回遊

大きさ 10～40 cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 10～12月

一言メモ

成長するにつれて、長く伸びた背びれと尻びれが短くなります。三宅島では小型のものが、ごくわずかですが水揚げされます。煮つけや唐揚げがおいしいと言われています。

ギンガメアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ギンガメアジ属

Caranx sexfasciatus



▲幼魚

生息地	水深0～50 mを回遊
-----	-------------

大きさ	10～30 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	6～11月
---------------	-------

一言メモ

幼魚が漁港内で群れているところをよく見かけます。成魚になると体の線が消えきれいな銀色になりますが、三宅島では水温の低下に耐えられないため、成魚はなかなか見られません。

オキアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 オキアジ属

Uraspis helvola



生息地	水深0～60 mを回遊
-----	-------------

大きさ	20～45 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	6～11月
---------------	-------

一言メモ

マアジより沖合にいるため「沖あじ」と呼ばれるようになったとされています。刺身は甘味があり、焼き・フライ・煮つけもおいしい魚です。ただ、流通量は少なく、主に産地で消費されています。

シマアジ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 シマアジ属

Pseudocaranx dentex



▲釜の尻にて



生息地	水深5～80 mの砂まじりの岩礁域
大きさ	30～110 cm
食べているもの	小魚、甲殻類
漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
漁期 (獲れる時期)	通年

一言メモ

高級魚として有名な魚で、名前は体に縞があることや伊豆諸島中心に島しょ部での漁獲が多いことから由来しています。三宅島の各地で漁獲され、しっかりとした旨みのある白身が特徴です。

ナンヨウカイワリ

スズキ目 スズキ亜目 アジ科 ヨロイアジ属

Carangoides orthogrammus



生息地	水深0～60 mを回遊
-----	-------------

大きさ	20～40 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	7～11月
---------------	-------

一言メモ

体側に金色の斑紋があることが特徴です。シマアジに似た味わいで、刺身でおいしい魚です。まとまって獲れることが少ないため、なかなか流通しません。

ハチビキ

(赤さば・赤ばっと・ばっと)

スズキ目 スズキ亜目 ハチビキ科 ハチビキ属

Erythrocles schlegelii



生息地	水深200～500 mの岩礁域
-----	-----------------

大きさ	40～90 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	底魚一本釣
-------------------	-------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

別名「赤さば」と呼ばれ、外見も身も赤い魚です。あまり流通していませんが、味の良さには定評があり、産地ではよく食べられています。三宅島では「ばっと」「赤ばっと」とも呼ばれています。

ロウソクチビキ

スズキ目 スズキ亜目 ハチビキ科 ロウソクチビキ属

Emmelichthys struhsakeri



生息地	水深20～100 mの岩礁域
-----	----------------

大きさ	20～30 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

ハチビキの仲間で、まれにまとまって水揚げされます。赤みがかった白身で、刺身がとてもおいしい魚です。

ハチジョウアカムツ

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 ハマダイ属

Etelis carbunculus



生息地 水深150～300 mの岩礁域

大きさ 40～80 cm

食べているもの 甲殻類、深海の小魚（ハダカイワシ等）

漁法
（どうやって獲れるか） 底魚一本釣

漁期
（獲れる時期） 通年

一言メモ

ハマダイやメダイなどと混獲されますが、漁獲量はわずかで、あまり流通していません。甘みのある白身で、身と皮の間に脂が多いため、刺身だけでなく、皮の酢味噌和えも美味しい魚です。

ハマダイ(おなが)

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 ハマダイ属

Etelis coruscans



生息地 水深200～300 mの岩礁域

大きさ 70～90 cm

食べているもの 甲殻類、深海の小魚（ハダカイワシ等）

漁法
（どうやって獲れるか） 底魚一本釣

漁期
（獲れる時期） 1～7月

一言メモ

三宅島をはじめ関東では「おなが」と呼ばれています。その名のとおり尾びれが長いことが特徴の赤いきれいな魚です。クセのないうまみがあり、どんな料理にも合います。

アオチビキ

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 アオチビキ属

Aprion virescens



生息地	水深10～200 mの岩礁域
-----	----------------

大きさ	60～90 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	底魚一本釣、釣り
-------------------	----------

漁期 (獲れる時期)	6月～9月
---------------	-------

一言メモ

九州南部では高級魚として知られていますが、三宅島ではめったに獲れないことから、流通していません。きれいな白身の魚で、刺身が非常においしい魚です。

アオダイ(あおぜ)

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 アオダイ属

Paracaesio caerulea



生息地 水深70～180 mの岩礁域

大きさ 30～45 cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 4～12月

一言メモ

背中がきれいな青色であることから青鯛と名付けられました。透き通った白身と上品な味わいの高級魚です。三宅島をはじめとする伊豆諸島は、日本でも有数の漁場です。別名「あおぜ」です。

ウメイロ(おきたかべ)

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 アオダイ属

Paracaesio xanthura



生息地	水深30～120 mの岩礁域
-----	----------------

大きさ	25～40 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	底魚一本釣
-------------------	-------

漁期 (獲れる時期)	3～12月
---------------	-------

一言メモ

体色が梅の実の色であることから「梅色」と名付けられたようです。タカベに姿が似ており、タカベよりも沖の深いところにいるため、「おきたかべ」とも呼ばれています。上品な白身です。

ヒメダイ(おご)

スズキ目 スズキ亜目 フエダイ科 ヒメダイ属

Pristipomoides sieboldii



生息地	水深120～250 mの岩礁域
-----	-----------------

大きさ	40～50 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	底魚一本釣
-------------------	-------

漁期 (獲れる時期)	1～7月
---------------	------

一言メモ

上品であっさりとした白身の高級魚として知られています。三宅島では「おご」と呼ばれています。

ニセタカサゴ(ぐるくん)

スズキ目 スズキ亜目 タカサゴ科 クマザサハナム口属

Pterocaesio marri



生息地	水深15～60 mの岩礁域
-----	---------------

大きさ	15～30 cm
-----	----------

食べているもの	動物プランクトン
---------	----------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中
---------------	----------

一言メモ

背中が青緑色で、体の側面が赤いのが特徴です。三宅島での漁獲量は少ないですが、沖縄県では県魚にも指定され、「ぐるくん」の名前で親しまれています。すり身や唐揚げに最適です。

イサキ(うり坊)

スズキ目 スズキ亜目 イサキ科 イサキ属

Parapristipoma trilineatum



生息地	水深5～60 mの岩礁域
-----	--------------

大きさ	30～50 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類
---------	-----

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、底魚一本釣、釣り
-------------------	--------------

漁期 (獲れる時期)	4～11月
---------------	-------

一言メモ

釣りの対象として人気の魚です。幼魚は「うり坊」と呼ばれています。鮮度の良し悪しに関わらず目が白く濁るので、選ぶ際には身の硬さを基準としています。

イトタマガシラ

スズキ目 スズキ亜目 イトヨリダイ科 キツネウオ属

Pentapodus nagasakiensis



生息地	水深15～40 mの砂まじりの岩礁域
-----	--------------------

大きさ	10～20 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類
---------	-----

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中
---------------	----------

一言メモ

沖縄でよく流通しています。三宅島では少量がごくまれに定置網に入る程度のため、利用が進んでいません。

ハマフエフキ

スズキ目 スズキ亜目 フエフキダイ科 フエフキダイ属

Lethrinus nebulosus



生息地	水深0～80 mの岩礁域
-----	--------------

大きさ	40～90 cm
-----	----------

食べているもの	貝類、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	4～12月
---------------	-------

一言メモ

口笛を吹いているような顔の形から名前がついた「フエフキダイ」の一種です。クセのない白身で、どんな料理にも合います。

アカヒメジ

スズキ目 スズキ亜目 ヒメジ科 アカヒメジ属

Mulloidichthys vanicolensis



生息地	水深5～80 mの砂まじりの岩礁域
-----	-------------------

大きさ	20～40 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類
---------	-----

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

ひげが特徴のヒメジの一種です。おいしい魚ですが、まとまって獲れないことや体色が鮮やかなことから敬遠され、なかなか流通していません。唐揚げや塩焼き、干物にされます。

ミナミハタンポ

スズキ目 スズキ亜目 ハタンポ科 ハタンポ属

Pempheris schwenkii



生息地	水深0～30 mの岩礁域
-----	--------------

大きさ	10～15 cm
-----	----------

食べているもの	動物プランクトン
---------	----------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中
---------------	----------

一言メモ

おいしいのに、利用がすすんでいないもったいない魚です。小さな魚ですが、脂がのっていて、干物を軽くあぶるとジューシーです。リュウキュウハタンポも混獲されることもあります。

テングダイ

スズキ目 スズキ亜目 カワビシヤ科 テングダイ属

Evistias acutirostris



生息地	水深5～100 mの岩礁域
-----	---------------

大きさ	20～40 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類
---------	-----

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

天狗のような顔つきから、この名前がつきました。群れをつくらず、岩陰に一匹でじっとしています。おいしい白身の魚ですが、流通することはほぼありません。刺身や塩焼きに最適です。

タカノハダイ(きさんちょう)

スズキ目 スズキ亜目 タカノハダイ科 タカノハダイ属

Goniistius zonatus



生息地	水深5～50 mの岩礁域
-----	--------------

大きさ	30～40 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類
---------	-----

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中
---------------	----------

一言メモ

夏場はくさみがありますが、冬場にはなくなります。さばき方によって味が変わってくるため、料理人の腕次第でおいしくなる魚です。三宅島では「きさんちょう」と呼ばれています。

ミギマキ

スズキ目 スズキ亜目 タカノハダイ科 タカノハダイ属
Goniistius zebra



生息地 水深5～50 mの岩礁域

大きさ 20～30 cm

食べているもの 甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 定置網操業期間中

一言メモ

タカノハダイと同じくくさみがあることから、なかなか利用が進んでいません。しかし、さばき方、料理方法によっておいしくなる魚です。

タカベ

スズキ目 スズキ亜目 タカベ科 タカベ属

Labracoglossa argentiventris



▲釜の尻にて

生息地	沿岸の水深0～50 mの岩礁域
-----	-----------------

大きさ	10～25 cm
-----	----------

食べているもの	動物プランクトン
---------	----------

漁法 (どうやって獲れるか)	刺網、定置網、釣り
-------------------	-----------

漁期 (獲れる時期)	4～10月
---------------	-------

一言メモ

夏の季語にもなっており、魚では珍しく夏に脂がのります。塩焼きが特においしいとされており、伊豆諸島を中心に人気の魚です。三宅島の各地で、群れて泳ぐ姿を見ることができます。

イシガキダイ(くちしろ)

スズキ目 スズキ亜目 イシダイ科 イシダイ属

Oplegnathus punctatus



生息地	水深0～50 mの岩礁域
-----	--------------

大きさ	20～70 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類
---------	-----

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

石垣のような模様は成長するにつれて黒っぽくなり、口の周りには白くなっていくため、「口白」と呼ばれています。イシダイ同様、釣りの対象として人気の魚です。刺身が特においしい魚です。

イシダイ(くちぐろ)

スズキ目 スズキ亜目 イシダイ科 イシダイ属

Oplegnathus fasciatus



生息地	水深0～50 mの岩礁域
-----	--------------

大きさ	20～70 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類
---------	-----

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	1～7月
---------------	------

一言メモ

釣りの対象として人気の魚です。成長するにつれて白と黒の縞模様は消えていき、灰色に近くなりますが、口の周りが黒くなることから「口黒」とも呼ばれます。塩焼きが特においしい魚です。

イスズミ(ささよ)

スズキ目 スズキ亜目 イスズミ科 イスズミ属

Kyphosus vaigiensis



生息地 水深0～40 mの岩礁域

大きさ 10～70 cm

食べているもの 甲殻類、海藻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

磯釣りで有名な魚です。冬は、ハバノリと呼ばれる海藻を好んで食べることから、磯臭さが少なくなります。三宅島では「ささよ」と呼ばれています。

クロメジナ(尾長)

スズキ目 スズキ亜目 メジナ科 メジナ属

Girella leonina



生息地 水深0～30 mの岩礁域

大きさ 20～70 cm

食べているもの 甲殻類、海藻類

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

日本近海には3種類のメジナの仲間がいます(メジナ、クロメジナ、オキナメジナ)。そのうち、三宅島で一番水揚げが多いのはクロメジナです。メジナに比べて尾びれが長いのが特徴です。

メダイ

スズキ目 イボダイ亜目 イボダイ科 メダイ属

Hyperoglyphe japonica



生息地	水深150～500 mの岩礁域
大きさ	50～90 cm
食べているもの	甲殻類、深海の小魚（ハダカイワシ等）
漁法 （どうやって獲れるか）	底魚一本釣
漁期 （獲れる時期）	通年

一言メモ

全身がぬるぬるとした粘液で覆われていることから、英名はジャパニーズ・バターフィッシュです。しかし、この粘液の仕組みや目的はわかっていません。クセのない白身のおいしい魚です。

ハナビラウオ

スズキ目 イボダイ亜目 エボシダイ科 スジハナビラウオ属

Psenes pellucidus



生息地	水深50～200 m (幼魚) 0～20 m
-----	------------------------

大きさ	10～50 cm
-----	----------

食べているもの	動物プランクトン、小魚等
---------	--------------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網
-------------------	-----

漁期 (獲れる時期)	4～12月
---------------	-------

一言メモ

幼魚の時はクラゲに寄生して海面近くを漂い、成魚になると海底近くに生息します。メダイに近い白身の魚で、フライや煮付けなどで食べられますが、流通量は極めて少ないです。

イラ

スズキ目 ベラ亜目 ベラ科 イラ属

Choerodon azurio



生息地	水深5～50 mの岩礁域
-----	--------------

大きさ	20～40 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類
---------	-----

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中 (4月～12月)
---------------	-------------------

一言メモ

ブダイに似ていますが、ベラの仲間です。攻撃的な魚でイライラしているように見えることから、この名前がついたとされています。煮つけや汁物に適した魚です。

ブダイ

スズキ目 ベラ亜目 ブダイ科 ブダイ属

Calotomus japonicus



生息地	水深5～50 mの岩場域
-----	--------------

大きさ	20～40 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類、海藻
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網
-------------------	-----

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

色鮮やかな魚で、沖縄で多く見かけます。名前の由来は踊るように泳ぐから、不細工だから、と諸説あります。海藻類を食べる冬場がおいしいと言われています。

アブラボウズ

スズキ目 カジカ亜目 ギンダラ科 アブラボウズ属

Erilepis zonifer



生息地	水深400～1000 mの岩礁域
-----	------------------

大きさ	100～160 cm
-----	------------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	底魚一本釣
-------------------	-------

漁期 (獲れる時期)	10～4月
---------------	-------

一言メモ

大型のものでは180cmを超えます。高級魚のクエと似ていますが、味わいは異なります。非常に脂の多い魚で、食べ過ぎると下痢を起こすこともあります。たくさん食べたくなるおいしさです。

ゴマサバ

スズキ目 サバ亜目 サバ科 サバ属

Scomber australasicus



▲脱血処理をした『首折れさば』



生息地

水深0～200 mを回遊

大きさ

20～40 cm

食べているもの

小魚、甲殻類、動物プランクトン

漁法

(どうやって獲れるか)

定置網、釣り

漁期

(獲れる時期)

通年

一言メモ

お腹のあたりにある無数の点をゴマに見立てて名前がつけました。
三宅島では鮮度保持方法を統一し、刺身で食べられるゴマサバとしてPRを進めています。

マサバ

スズキ目 サバ亜目 サバ科 サバ属

Scomber japonicus



生息地 水深0～200 mを回遊

大きさ 20～40 cm

食べているもの 小魚、甲殻類、動物プランクトン

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、底魚一本釣

漁期
(獲れる時期) 12～2月

一言メモ

一般的に食べられているサバは、このマサバです。古くから庶民的な魚として親しまれており、様々な食べ方だけでなく、ことわざにも登場します。近年、ブランドサバとして再注目されています。

ヒラソウダ(うずわ)

スズキ目 サバ亜目 サバ科 ソウダガツオ属

Auxis thazard thazard



生息地	水深0～50 mを回遊
-----	-------------

大きさ	30～40 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、ひき縄漁業
-------------------	-----------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

マルソウダとともに「ソウダガツオ」と総称されています。鮮度の落ちが早く、産地でしか刺身は食べられませんが、かつお節として全国に流通しています。三宅島では「うずわ」と呼ばれています。

マルソウダ(うずわ)

スズキ目 サバ亜目 サバ科 ソウダガツオ属

Auxis rochei rochei



生息地	水深10～50 mを回遊
-----	--------------

大きさ	20～30 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、ひき縄漁業
-------------------	-----------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

ヒラソウダと同じく三宅島では「うずわ」と呼ばれています。ヒラソウダよりも小型で、体が丸いのが特徴です。鮮度の落ちが早くなかなか流通しませんが、かつお節の原料として有名です。

ハガツオ(方三・きつね)

スズキ目 サバ亜目 サバ科 ハガツオ属

Sarda orientalis



生息地	水深0～150 mを回遊
-----	--------------

大きさ	60～80 cm
-----	----------

食べているもの	小魚
---------	----

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、ひき縄漁業
-------------------	-----------

漁期 (獲れる時期)	主に5～7月
---------------	--------

一言メモ

三宅島では「方三（ほうさん）」と呼ばれています。他の別名は「きつね」で、その由来は、口が狐のようにとがっていること、味がマグロにもカツオにも化けること、と言われています。

ビンナガ(とんぼ)

スズキ目 サバ亜目 サバ科 マグロ属

Thunnus alalunga



生息地	水深0～200 mを回遊
-----	--------------

大きさ	50～90 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、イカ
---------	-------

漁法 (どうやって獲れるか)	ひき縄漁業、はえ縄漁業
-------------------	-------------

漁期 (獲れる時期)	11～3月
---------------	-------

一言メモ

「とんぼ」と呼ばれることもあり、その由来は胸びれが長く、広がるとトンボのように見えることだと言われています。身が白っぽく脂がのっていて、最近では「びんとり」として知られています。

キハダ(きめじ、めじ)

スズキ目 スズキ亜目 サバ科 マグロ属

Thunnus albacares



生息地	水深0～100 mを回遊
-----	--------------

大きさ	40～80 cm程
-----	-----------

食べているもの	魚類、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	ひき縄漁業、はえ縄漁業、定置網
-------------------	-----------------

漁期 (獲れる時期)	5～12月
---------------	-------

一言メモ

きめじはマグロの仲間であるキハダの幼魚です。ひき縄漁業で初夏からとれ始め、島内でも出回ります。成長が早く、生まれてから1年で50 cm前後に、2年で100 cm前後になります。

キハダ

スズキ目 サバ亜目 サバ科 マグロ属

Thunnus albacares



生息地	水深0～100 mを回遊
-----	--------------

大きさ	80～200 cm
-----	-----------

食べているもの	魚類、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	ひき縄漁業、はえ縄漁業、定置網
-------------------	-----------------

漁期 (獲れる時期)	5～12月
---------------	-------

一言メモ

成長するにしたがって第二背びれと尻びれが伸び、ひれ自体の色や体色が黄色くなることから、黄肌という名前が付けました。三宅島では一番身近なマグロで、脂がのって味が濃いです。

クロマグロ(かすり・本めじ)

スズキ目 サバ亜目 サバ科 マグロ属

Thunnus orientalis



生息地	水深0～200 mを回遊
-----	--------------

大きさ	30～100 cm
-----	-----------

食べているもの	小魚、イカ
---------	-------

漁法 (どうやって獲れるか)	ひき縄漁業、定置網
-------------------	-----------

漁期 (獲れる時期)	1～4月
---------------	------

一言メモ

クロマグロの幼魚を三宅島では「かすり」・「本めじ」と呼んでいます。台湾近海で産卵され、日本近海から太平洋を回遊しながら成長してクロマグロになります。春先の三宅島の風物詩です。

クロマグロ

スズキ目 サバ亜目 サバ科 マグロ属

Thunnus orientalis



生息地	水深0～200 mを回遊
-----	--------------

大きさ	100～300 cm
-----	------------

食べているもの	大きな魚、イカ
---------	---------

漁法 (どうやって獲れるか)	はえ縄漁業、ひき縄漁業
-------------------	-------------

漁期 (獲れる時期)	9～4月
---------------	------

一言メモ

はえ縄漁業に加え、近年では引ひき縄漁業でも水揚げがされています。三宅島のクロマグロは平均でおよそ100 kgを越え、これまでに300kgを越えるものも水揚げされています。

メバチ(だるま)

スズキ目 サバ亜目 サバ科 マグロ属

Thunnus obesus



生息地	水深0～250 mを回遊
大きさ	50～150 cm
食べているもの	小魚、イカ
漁法 (どうやって獲れるか)	ひき縄漁業、はえ縄漁業
漁期 (獲れる時期)	12～4月

一言メモ

マグロ類の中でも、目がぱっちりとして大きいのが特徴で、丸い体型から「だるま」と呼ばれています。赤みが強く、脂ものっているため、刺身の見た目も鮮やかで好まれています。

スマ(三つ星・やいと)

スズキ目 サバ亜目 サバ科 スマ属

Euthynnus affinis



生息地 水深0～100 mを回遊

大きさ 40～60 cm

食べているもの 小魚、甲殻類

漁法
(どうやって獲れるか) ひき縄漁業、定置網

漁期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

三宅島では「三つ星」とも呼ばれ、人気のある魚です。鮮度の落ちが早く、まとまった量が獲れないため、産地でしか食べられない魚です。最近クロマグロに似た味わいで注目されています。

カツオ

スズキ目 サバ亜目 サバ科 カツオ属

Katsuwonus pelamis



生息地	水深0～100 mを回遊
-----	--------------

大きさ	40～70 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、イカ
---------	-------

漁法 (どうやって獲れるか)	ひき縄漁業
-------------------	-------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

体の縞模様は死後に出てくるもので、線が濃いほど新鮮で、線の間が広いほどおいしいと言われています。三宅島では、たたきではなく薄切りの刺身で食べます。

カマスサワラ

(さわら・おきざわら)

スズキ目 サバ亜目 サバ科 カマスサワラ属

Acanthocybium solandri



生息地	水深0～30 mを回遊
-----	-------------

大きさ	80～180 cm
-----	-----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	ひき縄漁業、釣り
-------------------	----------

漁期 (獲れる時期)	7～12月
---------------	-------

一言メモ

三宅島では「さわら」と呼びますが、一般的には「おきざわら」と呼ばれています。フライや味噌焼きに向いており、知名度は低めですが、実は切り身の状態で身近に流通しています。

ナメモンガラ

(もんがら・とみめ)

フグ目 モンガラカワハギ亜目 モンガラカワハギ科 ナメモンガラ属

Xanthichthys mento



生息地 水深0～100 mの岩礁域 ▲伊豆岬にて

大きさ 15～25 cm

食べているもの 甲殻類、貝類、動物プランクトン

漁法
(どうやって獲れるか) 定置網、釣り

漁期
(獲れる時期) 4～11月

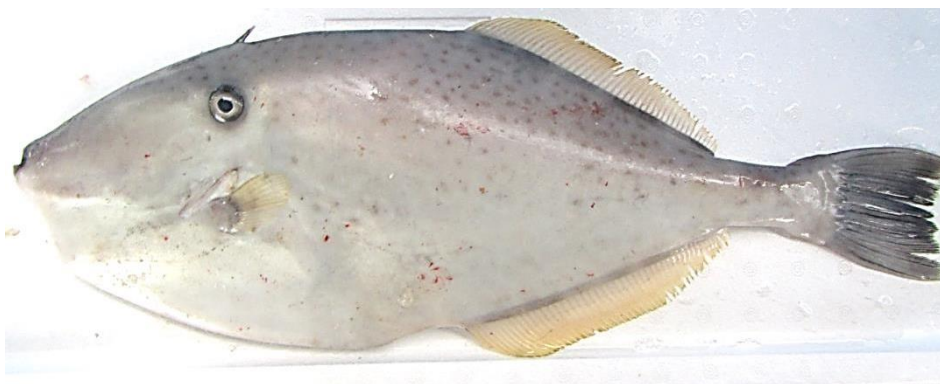
一言メモ

三宅島では「もんがら」と呼ばれています。カワハギの仲間で、雄と雌で体色が異なります。刺身や煮つけ、フライなどの食べ方があります。かまれると痛いので注意が必要です。

ウスバハギ

フグ目 モンガラカワハギ亜目 カワハギ科 ウスバハギ属

Aluterus monoceros



生息地	水深0～80 mの砂まじりの岩礁域
-----	-------------------

大きさ	30～60 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類、貝類、クラゲ
---------	------------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中
---------------	----------

一言メモ

大型になるカワハギの仲間です。透明感があり、血合いのないきれいな白身です。カワハギよりも大味だとされますが、肝は同じようにおいしいです。

カワハギ

フグ目 モンガラカワハギ亜目 カワハギ科 カワハギ属

Stephanolepis cirrifer



生息地	水深0～50 mの砂まじりの岩礁域
-----	-------------------

大きさ	10～30 cm
-----	----------

食べているもの	甲殻類、貝類、クラゲ
---------	------------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	定置網操業期間中
---------------	----------

一言メモ

調理の際に、皮を簡単に剥がせることから「カワハギ」という名前になったとされています。歯ごたえのある刺身を、肝を溶かした醤油につける絶妙な食べ方がとても有名です。

イセエビ

十脚目 イセエビ下目 イセエビ科 イセエビ属

Panulirus japonicus



生息地	水深10～30 mの岩礁域
-----	---------------

大きさ	20～30 cm
-----	----------

食べているもの	貝類、海藻
---------	-------

漁法 (どうやって獲れるか)	刺網
-------------------	----

漁期 (獲れる時期)	11～3月
---------------	-------

一言メモ

三宅島では11～3月頃に漁獲が解禁され、暮の時期をピークに最盛期を迎えます。刺身はもちろん、茹でても蒸しても焼いてもおいしく、三宅島では味噌汁で食べることが多いです。

ゾウリエビ

十脚目 イセエビ下目 セミエビ科 ゾウリエビ属

Parribacus japonicus



生息地 水深10～30 mの岩礁域 ▲裏側

大きさ 10～20 cm

食べているもの 貝類、海藻

漁法
(どうやって獲れるか) 刺網

漁期
(獲れる時期) 11～3月

一言メモ

イセエビと混獲されます。草履のような形であることからこの名前がつけました。イセエビと同じかそれ以上においしいと島内で人気があり、丸焼きや味噌汁などにして食べられています。

アサヒガニ

十脚目 短尾下目 アサヒガニ科 アサヒガニ属

Ranina ranina



生息地	水深20～50 mの砂地
-----	--------------

大きさ	10～15 cm
-----	----------

食べているもの	貝類
---------	----

漁法 (どうやって獲れるか)	かに網
-------------------	-----

漁期 (獲れる時期)	通年 (7月を除く)
---------------	------------

一言メモ

普段は砂の中にもぐり、目だけを出して餌を探しています。餌を見つけると、砂から出てきます。カニの仲間ですが、横歩きができません。味噌汁や鍋料理の材料として利用されています。

カメノテ(せっこ)

有柄目 ミヨウガガイ亜目 ミヨウガガイ科 カメノテ属

Capitulum mitella



生息地	磯場（水深0～5 mの岩）
-----	---------------

大きさ	3～8 cm
-----	--------

食べているもの	動物・植物プランクトン
---------	-------------

漁法 （どうやって獲れるか）	徒手
-------------------	----

漁期 （獲れる時期）	通年
---------------	----

一言メモ

波の荒い岩場に付着している、カメの手のような生き物です。フジツボの仲間で、カニやエビと同じ甲殻類です。磯遊びで気軽にとれ、磯風味の味噌汁やおじやに欠かせない島の食べ物です。

フクトコブシ(とこぶし)

古腹足目 オキナエビスガイ上科 ミミガイ科 ミミガイ属

Haliotis diversicolor diversicolor



生息地	水深0～10 mの岩や石のすき間
-----	------------------

大きさ	5～8 cm
-----	--------

食べているもの	海藻
---------	----

漁法 (どうやって獲れるか)	潜水漁業
-------------------	------

漁期 (獲れる時期)	7～8月
---------------	------

一言メモ

トコブシよりも貝に厚みがあるのがフクトコブシです。三宅島の夏の風物詩のひとつで、とこぶし漁解禁の日は、買うための長い列ができます。刺身のほかに、煮たり焼いたりして食べます。

ベッコウガサ(おきあさり)

カサガイ目 ヨメガカサガイ亜目 ヨメガカサガイ科 ヨメガカサガイ属

Cellana grata



生 息 地 磯場

大 き さ 3～6 cm

食べているもの 海藻

漁 法
(どうやって獲れるか) 徒手

漁 期
(獲れる時期) 通年

一言メモ

笠貝(かさがい)の仲間で、トコブシに似た味わいがあります。「おきあさり」の中には、ヨメガカサやマツバガイも含まれています。味噌汁、カレー、バター焼きなど料理方法は様々です。

クボガイ(しったか、しただみ)

古腹足目 ニシキウズガイ科 バティラ属

Tegula rugata



生息地	水深0～10 mの岩や石のすき間
-----	------------------

大きさ	3～5 cm
-----	--------

食べているもの	海藻
---------	----

漁法 (どうやって獲れるか)	潜水漁業
-------------------	------

漁期 (獲れる時期)	通年
---------------	----

一言メモ

三宅島の磯場にいる代表的な貝の一つです。塩ゆでや醤油煮にして、爪楊枝で身を取り出して食べます。ワタの色が緑ならメス、白ならオスです。苦みと旨みが絶妙で、食べ始めると止まりません。

サザエ

古腹足目 ニシキウズガイ上科 サザエ科 リュウテン属

Turbo sazae



生 息 地 水深0～20 mの岩や石のすき間

大 き さ 7～15 cm

食べているもの 海藻

漁 法
(どうやって獲れるか) 潜水漁業

漁 期
(獲れる時期) 9～11月

一言メモ

三宅島のサザエは他の地域のサザエより一回り大きいです。殻に海藻を生やし、小さな岩のような見た目ですが、薄切りにして煮るとこりこりとした食感が楽しめます。

ケンサキイカ(あかいか)

ツツイカ目 開眼亜目 ヤリイカ科 ヤリイカ属

Uroteuthis (Photololigo) edulis



生息地	水深0～150 mを回遊
-----	--------------

大きさ	10～70 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	3～6月
---------------	------

一言メモ

三宅島では時期になると、こぞって釣りに行く春の風物詩です。冷凍しても味が変わらないので、冷凍庫に常備する人もいるほど、三宅島で愛されているイカです。甘味があり、非常においしいです。

アオリイカ(ばしょういか)

ツツイカ目 開眼亜目 ヤリイカ科 アオリイカ属

Sepioteuthis lessoniana



生息地	島まわりの水深0～60 m
-----	---------------

大きさ	20～80 cm
-----	----------

食べているもの	小魚、甲殻類
---------	--------

漁法 (どうやって獲れるか)	定置網、釣り
-------------------	--------

漁期 (獲れる時期)	10～7月
---------------	-------

一言メモ

ケンサキイカと同じく、三宅島の代表的なイカです。バショウの葉に形が似ていることから「ばしょういか」とも呼ばれます。肉厚な身と、甘みのある旨みが非常においしいです。

テングサ類

紅藻類 テングサ目 テングサ科

Gelidiaceae



▼テングサから作った寒天を用いて作った羊羹



▲テングサを乾燥させている様子

生息地	島まわりの水深0～20 m
-----	---------------

大きさ	10～30 cm
-----	----------

食べているもの	—
---------	---

漁法 (どうやって獲れるか)	採介藻漁業
-------------------	-------

漁期 (獲れる時期)	4月～10月
---------------	--------

一言メモ

テングサとは寒天の原料となる海藻（マクサ・オオブサ等）の総称です。水洗い・天日乾しなどの行程を経て出荷されます。三宅島産のテングサは量品質も優れているため全国的にも有名です。しかし、近年、海洋環境の変化により資源が減少しています。

資 料

1 三宅島周辺の海洋環境

- 1) 海底地形
- 2) 黒潮と海水温

2 漁法の種類

- 1) ひき縄
- 2) 底魚一本釣
- 3) はえ縄漁業
- 4) 刺網
- 5) 定置網
- 6) 潜水漁業
- 7) 徒手

3 水産関連のルール

4 水産統計資料

- 1) 漁獲量の推移
- 2) 漁獲金額の推移
- 3) 魚種別漁獲量・金額の割合
 - (3-1) 平成元年（噴火前）
 - (3-2) 平成13年（噴火直後）
 - (3-3) 平成17年（帰島直後）
 - (3-4) 令和2年

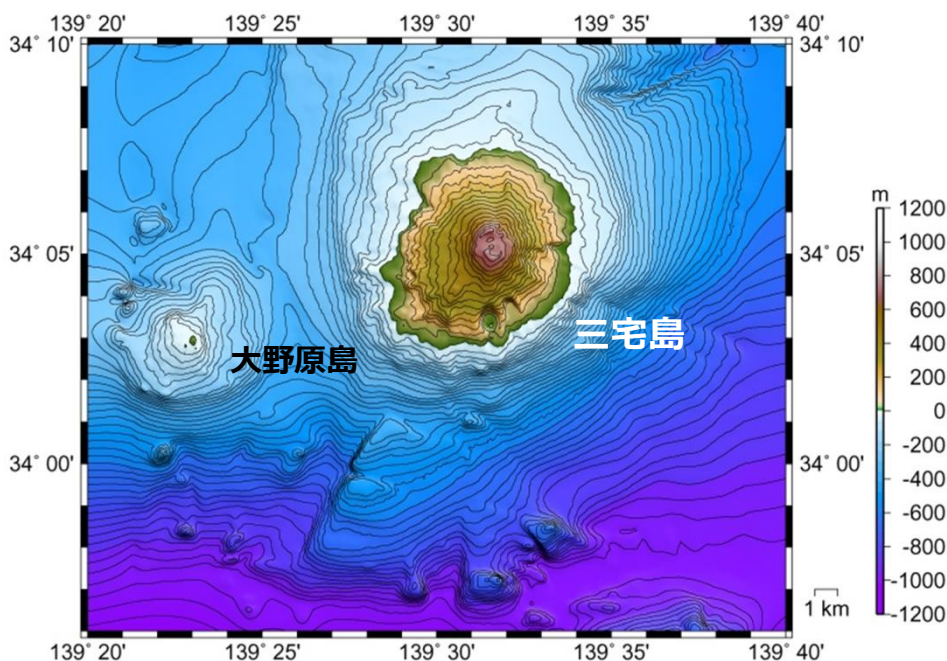
1 三宅島周辺の海洋環境

1) 海底地形

三宅島は水深約1000 m付近から立ち上がり、雄山山頂（標高775 m）までそびえ、海底からの高さを含めると、約1800 m級の大きな火山です。また、三宅島の西側にある大野原島（三本岳）は、水深約300 mから標高114 mまでそびえる独立した高さ約400 m級の火山です。

さらに、三宅島の南西には、水深400 mから500 mにおよぶ地形の高まりがあります。

このように、三宅島周辺海域は、この起伏の激しい地形があるため、良好な漁場となっています。

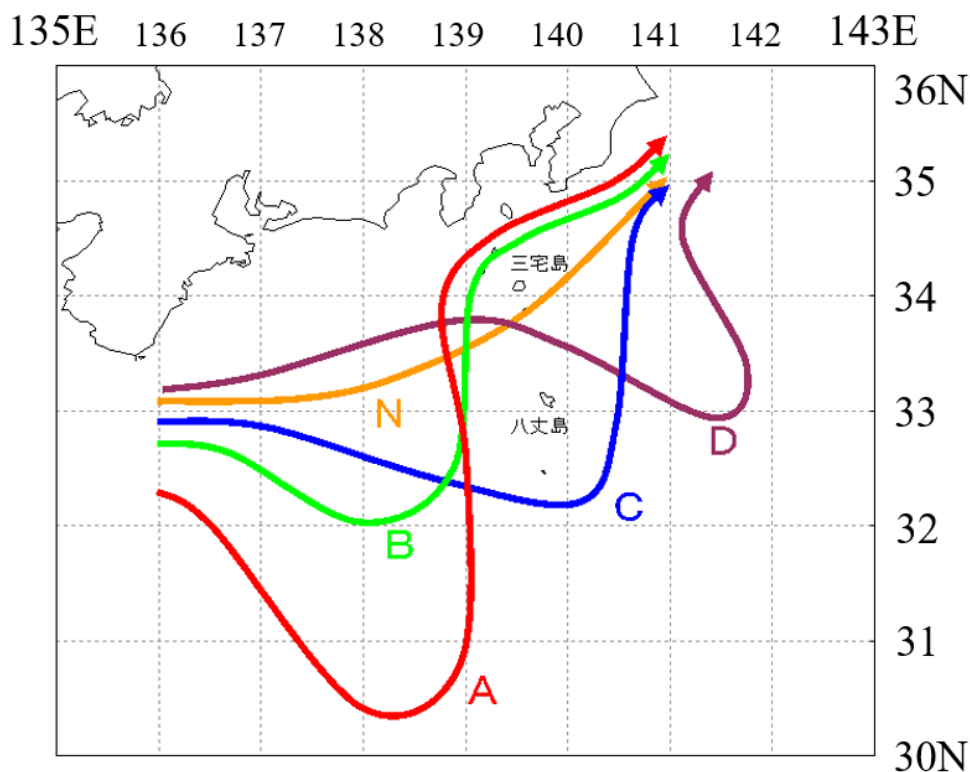


三宅島周辺の海底地形

海上保安庁ホームページ（<http://www1.kaiho.mlit.go.jp/GIJUTSUKOKUSAI/kaiikiDB/image/miyakesc.jpg>）に加工して作成

2) 黒潮と海水温

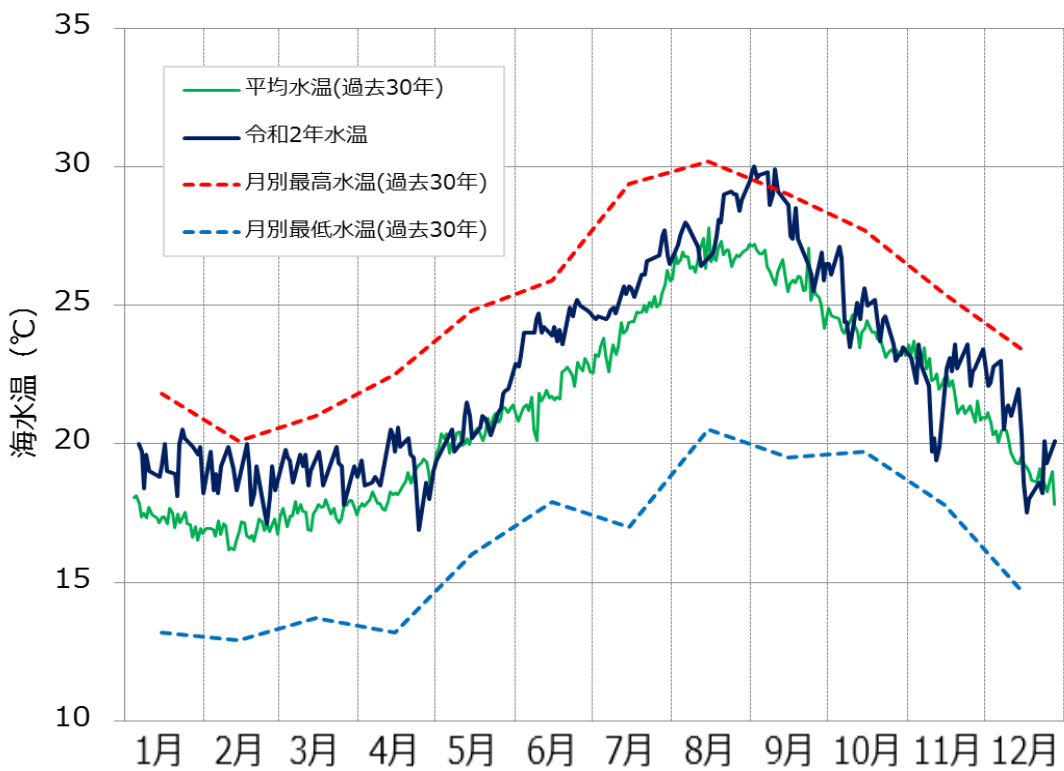
伊豆諸島海域には世界最大の暖流である『黒潮』が流れています。この黒潮は常に流れる場所が変化し、それに伴い、三宅島周辺の海洋環境も大きく変わります。



黒潮の流れ方（タイプ分け）

三宅島周辺の年間の平均海水温は、夏場は27℃前後、冬場は17℃前後になっています。しかし、黒潮が三宅島の南側を流れているときに平年より海水温が低くなり、三宅島付近もしくは北側を流れているときに平年より海水温が高くなる傾向があります。

このように、黒潮の流れる位置が変わることで、1日に5℃近く海水温が変化するときもあり、三宅島周辺の海は水温変動が激しい海域でもあります。



三宅島阿古漁港の海水温変化

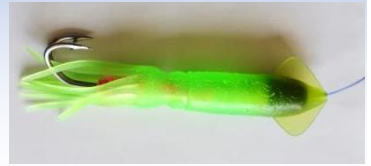
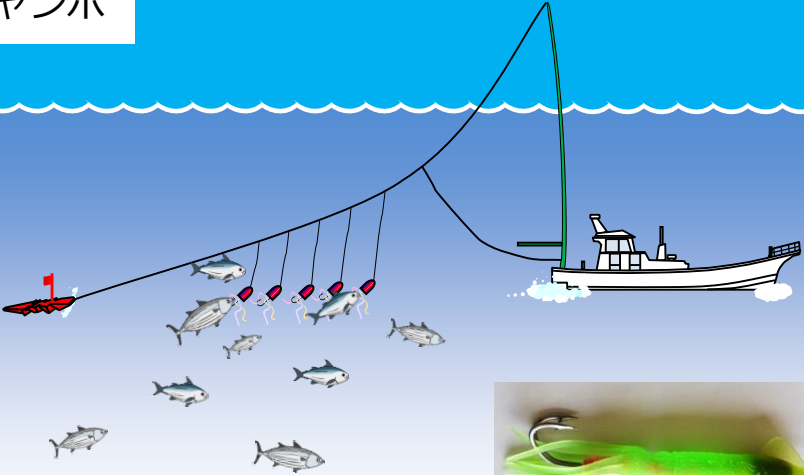
青：令和2年の海水温変化 緑：1990年～2019年の平均海水温の変化
 赤（点線）：1990年～2019年の月別最高海水温
 水色（点線）：1990年～2019年の月別最低海水温

※東京都島しょ農林水産総合センター提供のデータを基に作成。
 ※噴火による避難期間（2000年9月～2005年1月）はデータが取れていないため、それ以外の期間のデータにより算出している。

2 漁法の種類

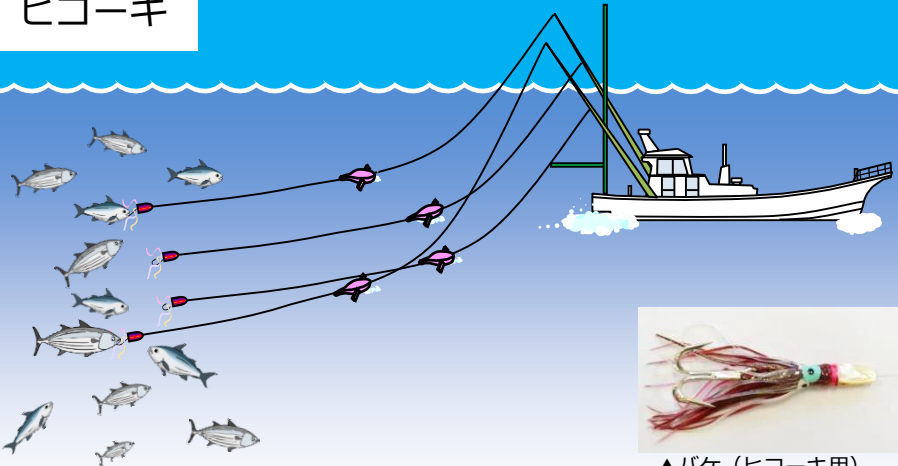
1) ひき縄

ジャンボ



▲バケ（ジャンボ用）

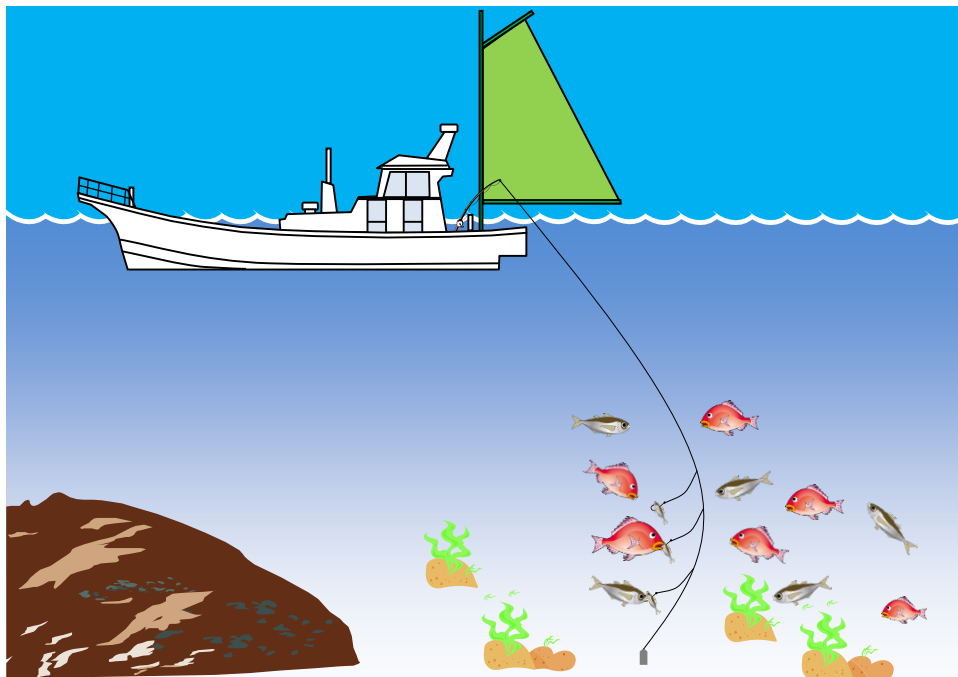
ヒコーキ



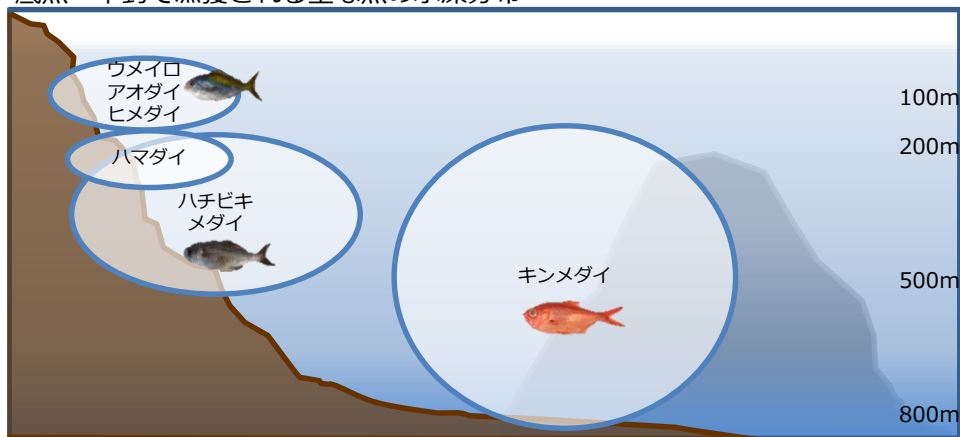
▲バケ（ヒコーキ用）

「トローリング」とも呼ばれます。船を走らせながらバケという疑似餌をひき、エサと間違えて喰いついた魚を釣ります。「ジャンボ」は、主にキハダなど大型の回遊魚を、「ヒコーキ」は、主にカツオなどを漁獲します。

2) 底魚一本釣

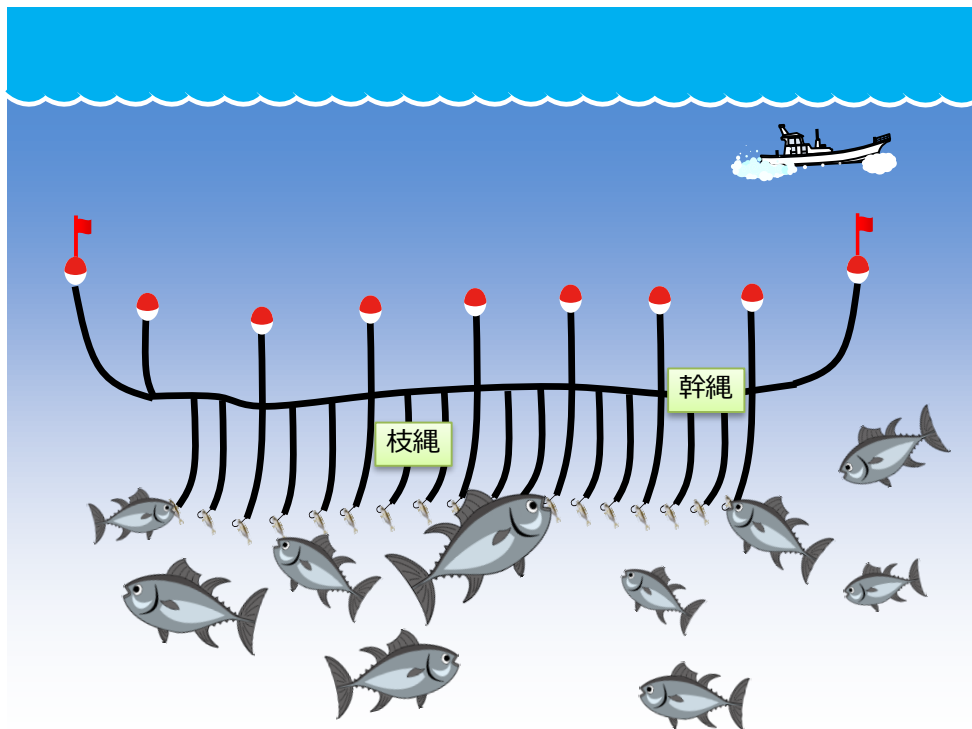


底魚一本釣で漁獲される主な魚の水深分布



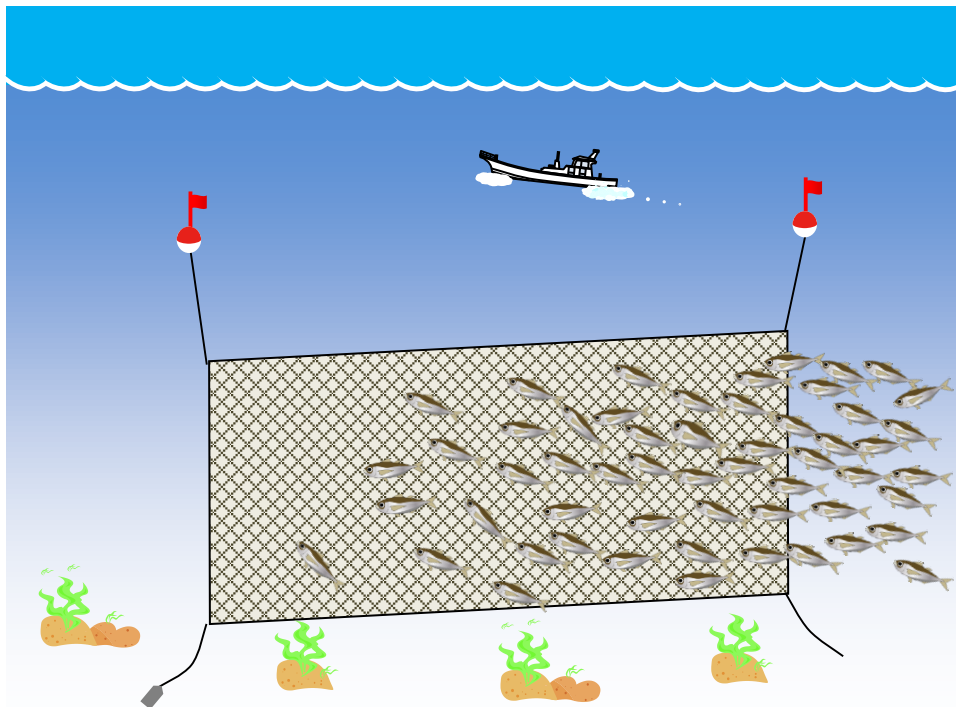
三宅島の周囲は複雑な海底地形が多く、魚が集まる漁場が点在しています。魚群探知機でポイントを見つけると、仕掛けをその水深までおろし、魚を釣り上げます。ポイントに正確に仕掛けをおろすには熟練の技術が欠かせません。

3) はえ縄漁業



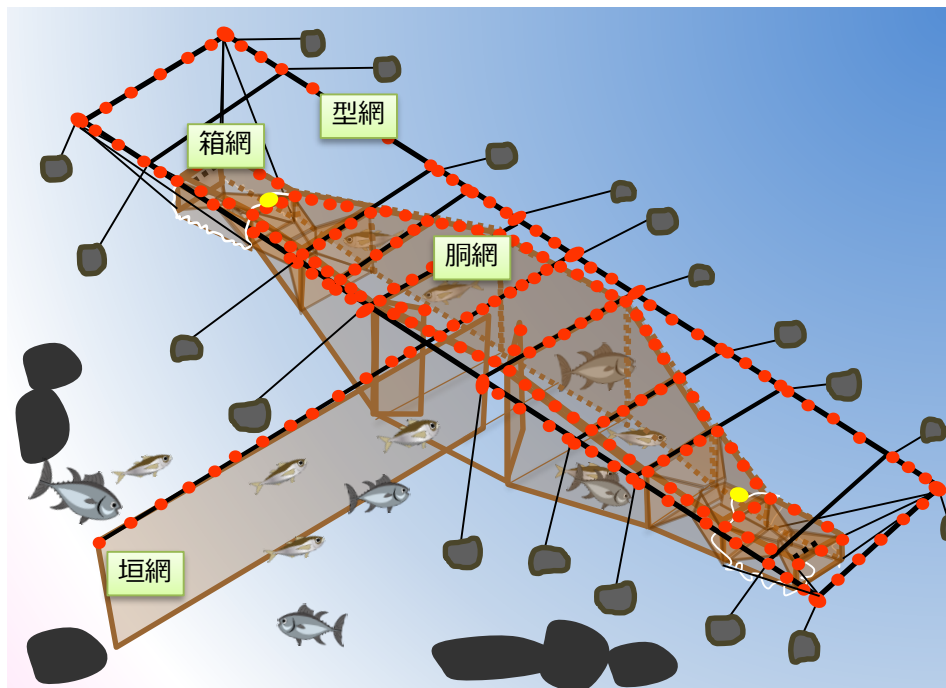
幹縄（みきなわ）と呼ばれる長い縄に一定の間隔で枝縄（えだなわ）と呼ばれる短い縄を複数つなぎ、その先端に釣り針と餌が付いています。三宅島で操業されるはえ縄は、幹縄の長さが10キロ以上、針数は200本におよび、マグロやカジキ等の大型回遊魚を漁獲しています。

4) 刺網

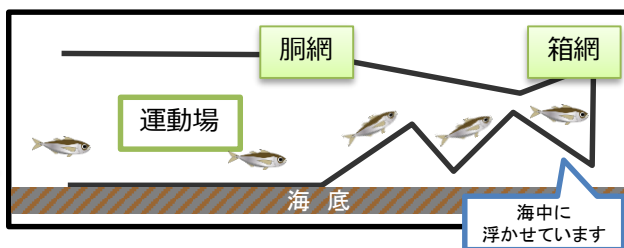


イセエビやトビウオ、タカベを獲る方法の一つです。イセエビや対象の魚の活動場所や通り道に刺網を仕掛け、網目にからめて漁獲します。網を仕掛ける場所を決めるには長年の経験や知識が必要です。

5) 定置網

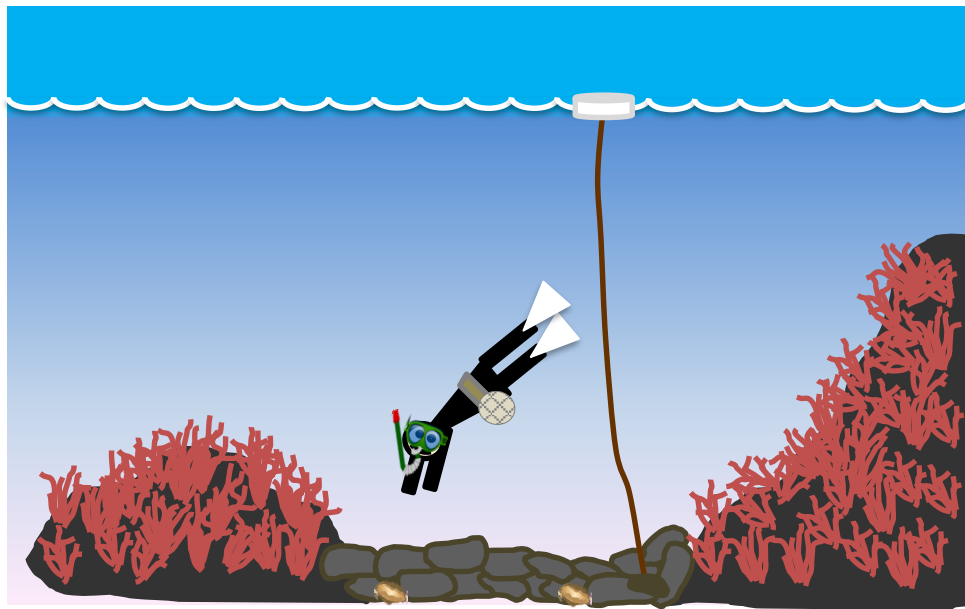


横から
見てみると



岸側から沖に向かって設置された垣網（かきあみ）と、魚群を捕らえる箱網（はこあみ）、魚を箱網へ導く胴網（どうあみ）、これらの網を張るための型網（かたあみ）からなっています。垣網を中心とする左右対称とした構造です。魚はまず胴網の中にある運動場で泳ぎ回り、箱網へと進んでいきます。箱網の入口は狭くなっているため、一度入るとそこから出ることはなかなかできません。胴網に入った魚の約3割ほどが漁獲されると言われ、資源にやさしい漁法です。

6) 潜水漁業



水中に生えているテングサやトサカノリなどの海藻や、トコブシ、サザエなどの生物を潜って獲る方法です。三宅島では昔から盛んな漁法ですが、近年漁獲量も漁師の数も減ってきています。

7) 徒手



磯場や海岸などで貝や海藻などの生物を素手で獲る方法です。三宅島では、この方法でカメノテやヨメガカサ（おきあさり）が獲られています。

3 水産関連のルール

三宅島で、レクリエーションとして釣り等により水産動植物を獲る場合、守っていただきたいルールが定められています。詳細については、以下のホームページをご確認ください。

1) 東京都産業労働局農林水産部水産課 「海で楽しむ皆さんへ」

<https://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.lg.jp/nourin/suisan/yuugyo/recreation/sea/>

2) 東京都三宅支庁「遊漁を楽しむ方へ」

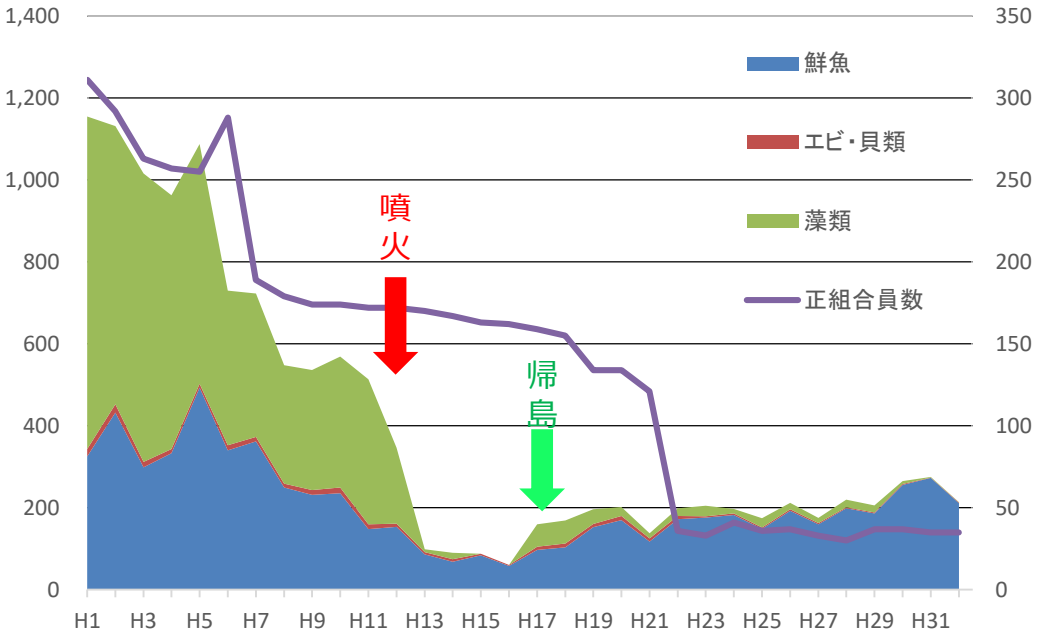
<https://www.soumu.metro.tokyo.lg.jp/14miyake/miyakehp/sangyouka/11umidetanosimu.html>

4 水産統計資料

1) 漁獲量の推移（平成元年～令和2年）

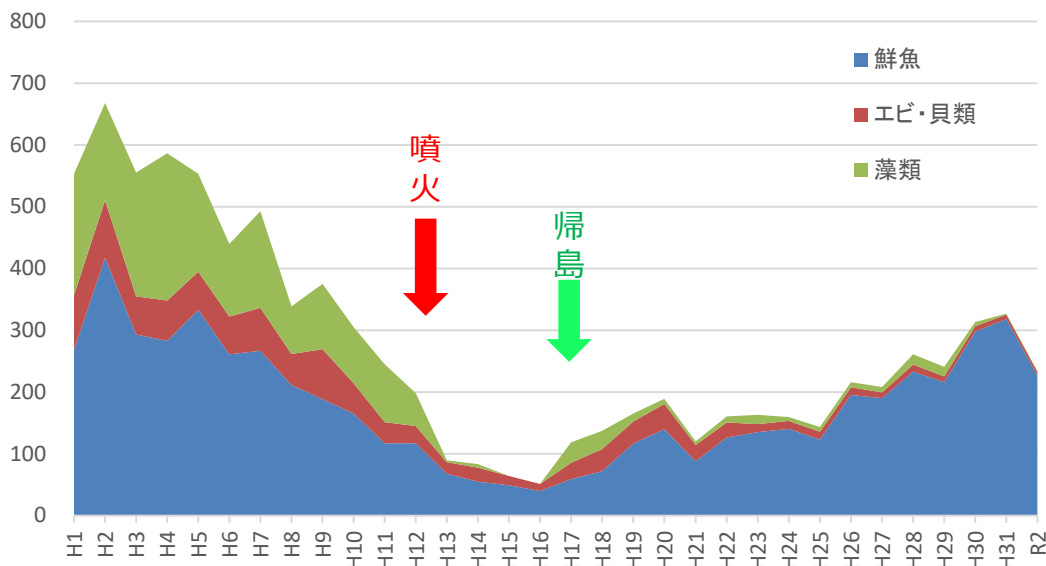
漁獲量（トン）

正組合員数（人）



2) 漁獲金額の推移（平成元年～令和2年）

漁獲金額（百万円）



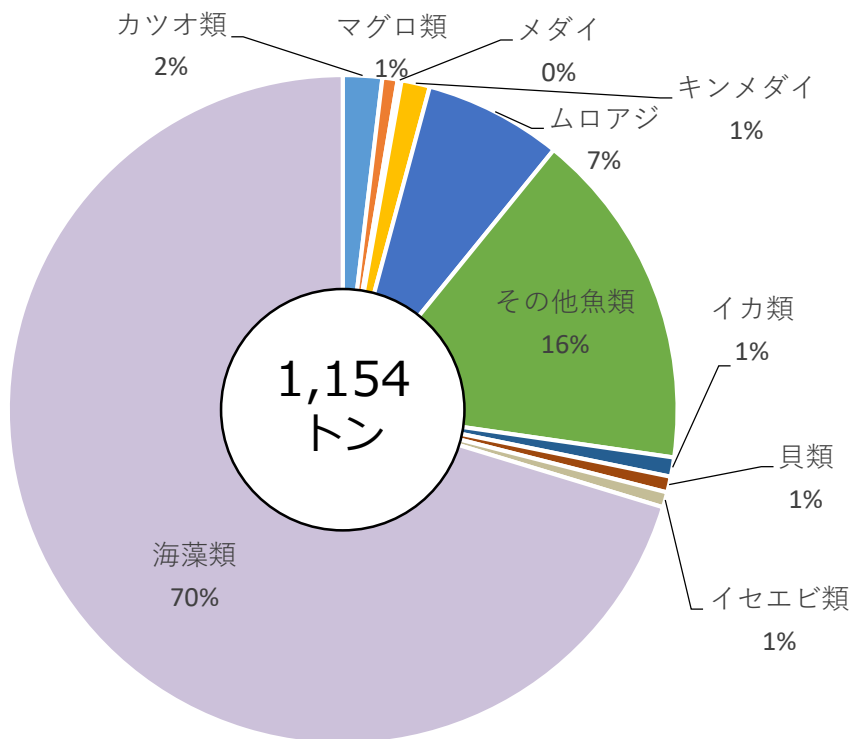
- ・ 鮮魚については噴火前の水準に戻ってきており、キンメダイ、カツオ、マグロ類の資源管理が今後重要な課題です。
- ・ 噴火の影響により漁場が荒廃したため、テングサ・トサカノリ等の藻類の漁獲が激減しています。
- ・ 漁師の後継者不足、高齢化は噴火以前からの課題であり、「漁業後継者育成事業」により、若者が三宅島で漁師を目指して日々修行をしています。

3) 魚種別漁獲量・金額の割合

噴火前

(3-1) 平成元年

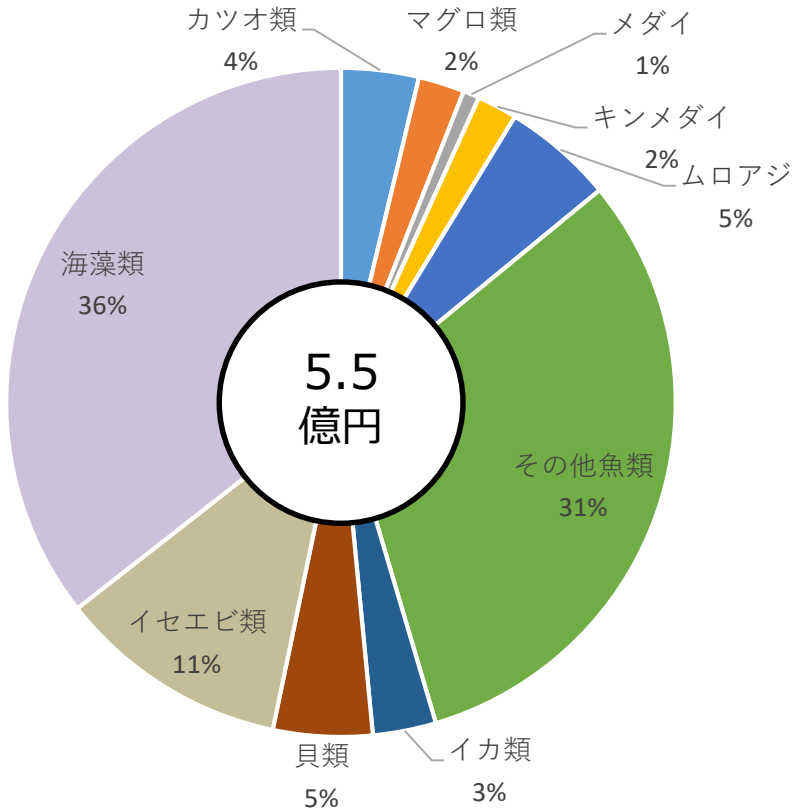
漁獲量



魚種別漁獲金額の上位にあるカツオ類、マグロ類、キンメダイ、ムロアジに加え、その他の魚類、イカ類、貝類、イセエビ類、海藻類の占める割合をグラフにまとめています。

近年よく獲られている魚種について、過去の漁獲に占める割合や増減などにご注目ください。

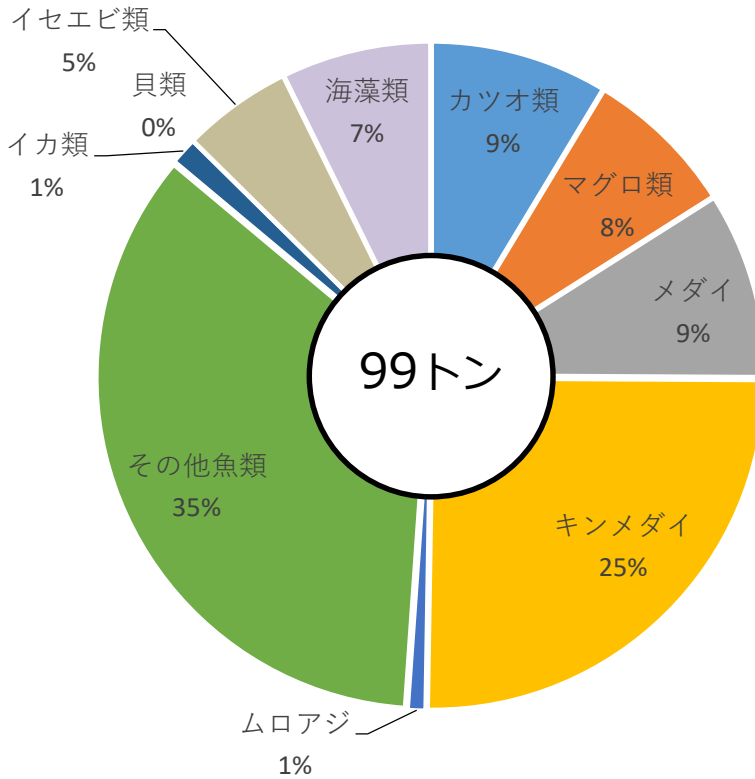
漁獲金額



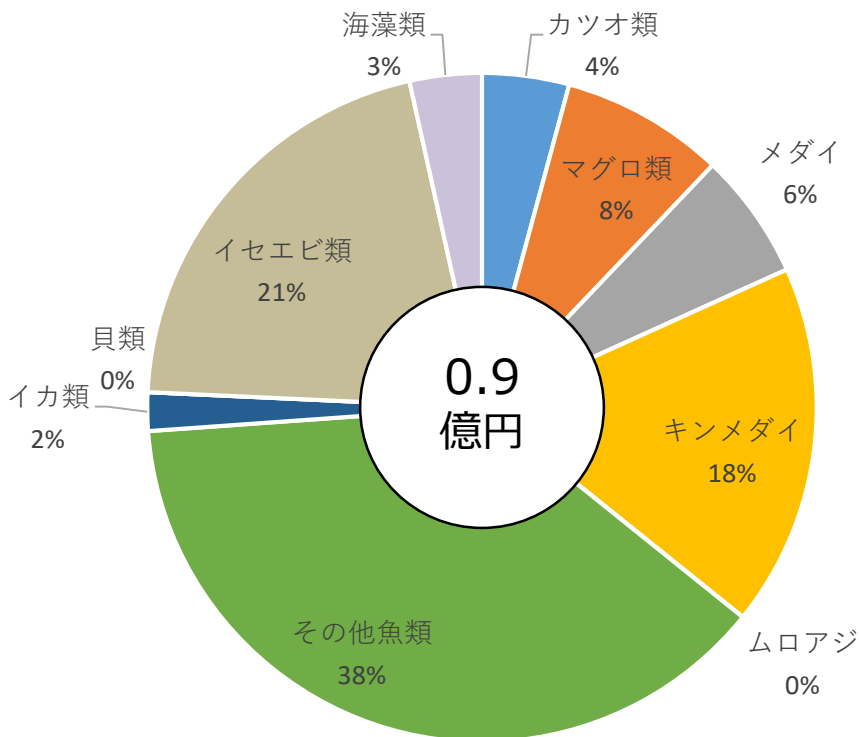
- ・ テングサを中心とした海藻類の水揚げが7割を占め、いかに海藻類が三宅島の漁業を支えていたかがわかります。
- ・ 鮮魚ではなくさやの原料として、トビウオ・ムロアジが現在よりもはるかに多く水揚げされていました。

(3-2) 平成13年

漁獲量



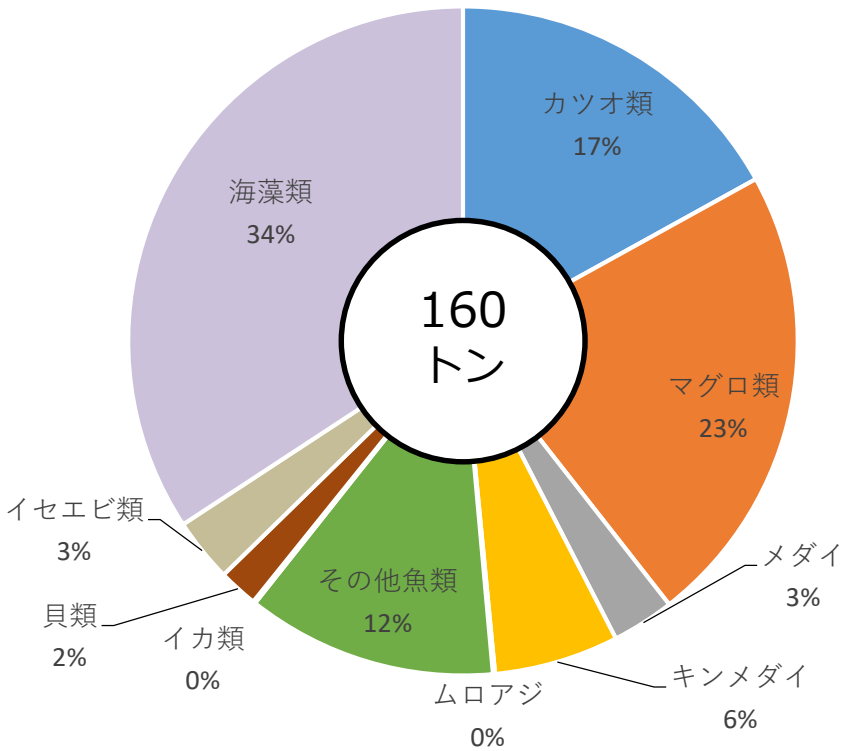
漁獲金額



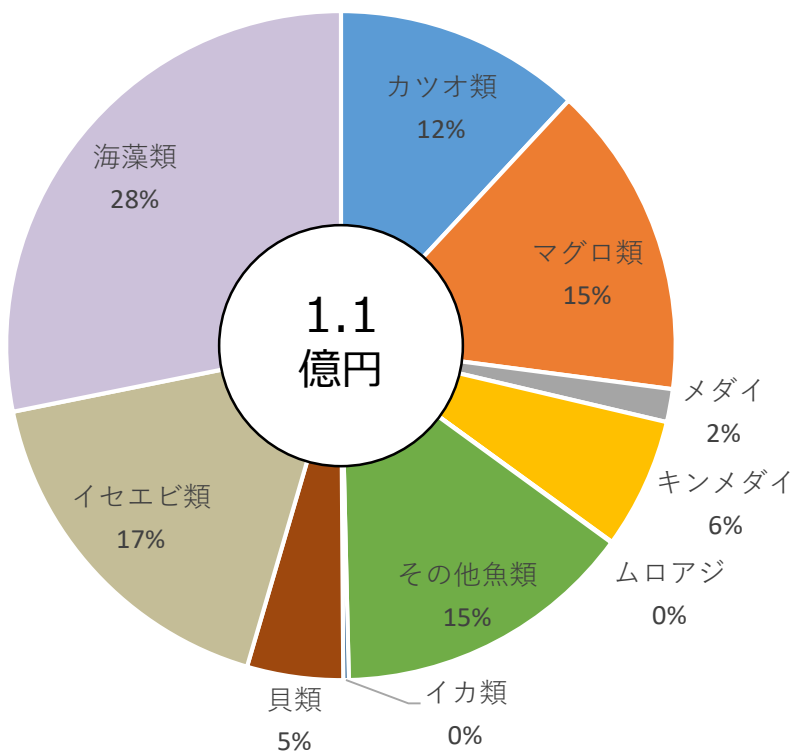
- ・平成12年8月の噴火によって全島避難をしていたこの年は、海藻類の水揚げがなくなっています。
- ・避難先を拠点として島のまわりで魚をとり、静岡や千葉の港に水揚げすることで漁業を続けていました。

(3-3) 平成17年

漁獲量



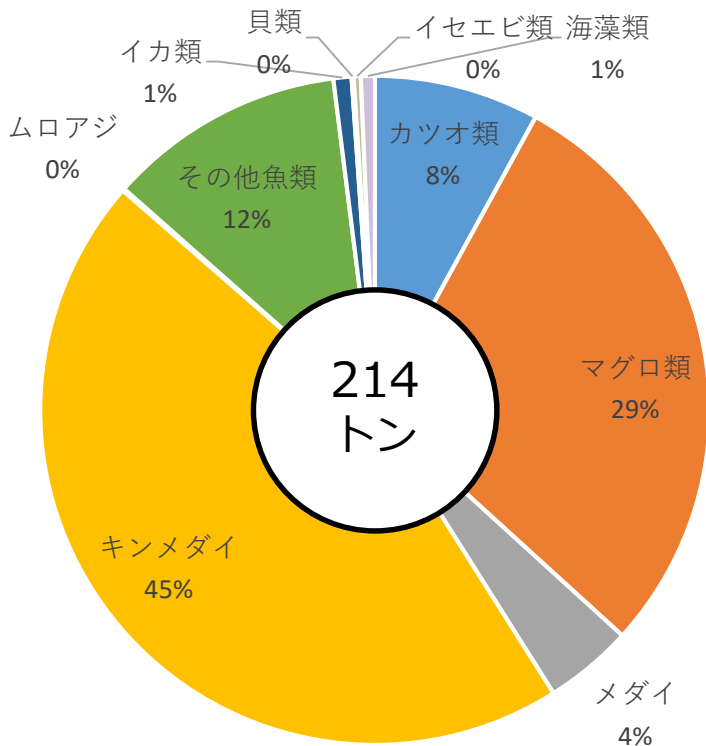
漁獲金額



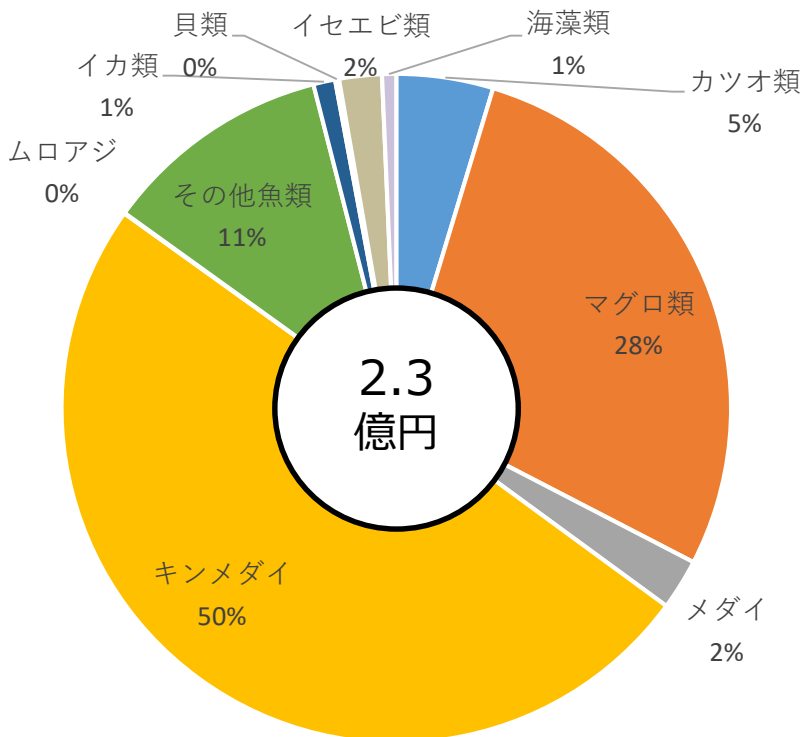
- ・ 2月に一斉帰島となったこの年は、海藻類の水揚げがあったことで全体の漁獲量・金額ともに増加しましたが、全盛期に比べると非常に少ない数字です。

(3-4) 令和2年

漁獲量



漁獲金額



- ・キンメダイ、マグロ類の水揚げがすべての漁獲量のおよそ3/4を占めています。
- ・キンメダイの値段が高いため、漁獲金額での割合は漁獲量よりも多くなっています。
- ・海藻類、いせえびは平成元年に比べて激減しています。

索引（あいうえお順）

ア行	アオダイ	39	オカムラギンメ	2
	アオチビキ	38	オキアジ	31
	アオリイカ	87	オキセミホウボウ	11
	アカイサキ	12	カ行 カサゴ	9
	アカハタ	13	カツオ	73
	アカヒメジ	46	カマスサワラ	74
	アコウダイ	10	カメノテ	81
	アサヒガニ	80	カワハギ	77
	アブラボウズ	60	カンパチ	19
	イサキ	43	キハダ	67・68
	イシガキダイ	52	ギンガメアジ	30
	イシダイ	53	キンメダイ	3
	イスズミ	54	クサヤモロ	25
	イセエビ	78	クボガイ	84
	イトタマガシラ	44	クロマグロ	69・70
	イトヒキアジ	29	クロメジナ	55
	イラ	58	ケンサキイカ	86
	ウスバハギ	76	コバンアジ	23
	ウッカリカサゴ	8	コバンザメ	16
	ウメイロ	40	ゴマサバ	61
	オアカムロ	24	サ行 サザエ	85

索引（あいうえお順）

	シイラ	17		ヒラマサ	20
	シマアジ	32		ヒレナガカンパチ	21
	スマ	72		ビンナガ	66
	ゾウリエビ	79		フウセンキンメ	5
タ行	タカノハダイ	49		フクトコブシ	82
	タカベ	51		ブダイ	59
	ツムブリ	18		ベッコウガサ	83
	テングサ類	88		ホウセキキントキ	14
	テングダイ	48	マ行	マアジ	22
ナ行	ナメモンガラ	75		マイワシ	1
	ナンヨウカイワリ	33		マサバ	62
	ナンヨウキンメ	4		マルソウダ	64
	ニセタカサゴ	42		ミギマキ	50
ハ行	ハガツオ	65		ミナミハタンポ	47
	ハチジョウアカムツ	36		ムツ	15
	ハチビキ	34		ムロアジ	26
	ハナビラウオ	57		メアジ	28
	ハマダイ	37		メダイ	56
	ハマトビウオ	6		メバチ	71
	ハマフエフキ	45		モロ	27
	ヒメダイ	41	ヤ行	ユメカサゴ	7
	ヒラソウダ	63	ラ行	ロウソクチビキ	35

三宅島での呼び名・地方名索引 (あいうえお順)

あ行	あいかん	21	さ行	ささよ	54
	あおぜ	39		さわら	74
	あおむろ（青むろ）	25		しただみ	84
	あかい	86		しったか	84
	あかさば（赤さば）	34		せっこ	81
	あかぜ	26	た行	だるま	71
	あかばつと（赤ばつと）	34		とこぶし	82
	うずわ	63・64		とみめ	75
	うりぼう（うり坊）	43		とんぼ	66
	おあか	24	な行	ながむろ（長むろ）	27
	おきあさり	83		なだーら	18
	おきざわら	74		のどぐろ	7
	おきたかべ	40	は行	ばしょういか	87
	おご	41		ばつと	34
	おなが	37		はるとび（春とび）	6
	おなが（尾長）	55		ひらきん（平きん）	4
か行	かすり	69		ほうさん（方三）	65
	きさんちょう	49		ほんかん（本かん）	19
	きつね	65		ほんめじ（本めじ）	69
	きめじ	67	ま行	まえば	84
	くちぐろ（口黒）	53		みつぼし（三つ星）	72
	くちしろ（口白）	52		めじ	67
	ぐるくん	42		めぬけ	10
				もんがら	75
			や行	やいと	72

漁業用語等索引

あ行	運動場	うんどうじょう	97
	枝縄	えだなわ	95
か行	海水温	かいすいおん	91
	海底地形	かいていちけい	90
	垣網	かきあみ	97
	型網	かたあみ	97
	漁業後継者育成事業	ぎよぎょうこうけいしゃい	101
		くせいじぎょう	
	黒潮	くろしお	91
さ行	刺網	さしあみ	96
	ジャンボ	じゃんぼ	93
	潜水漁業	せんすいぎよぎょう	98
	底魚一本釣	そこうおいっぽんづり	94
	定置網	ていちあみ	97
	胴網	どうあみ	97
	徒手	としゅ	99
	トローリング	とろーりんぐ	93
は行	はえ縄漁業	はえなわぎよぎょう	95
	バケ	ばけ	93
	箱網	はこあみ	97
	ひき縄	ひきなわ	93
	ヒコーキ	ひこーき	93
ま行	幹縄	みきなわ	95

学名索引 (Index)

A	<i>Acanthocybium solandri</i>	74	D	<i>Dactyloptena gilberti</i>	11
	<i>Alectis ciliaris</i>	29		<i>Decapterus macarellus</i>	25
	<i>Aluterus monoceros</i>	76		<i>Decapterus macrosoma</i>	27
	<i>Aprion virescens</i>	38		<i>Decapterus muroadsi</i>	26
	<i>Auxis rochei rochei</i>	64		<i>Decapterus tabl</i>	24
	<i>Auxis thazard thazard</i>	63	E	<i>Echeneis naucrates</i>	16
B	<i>Beryx decadactylus</i>	4		<i>Elagatis bipinnulata</i>	18
	<i>Beryx mollis</i>	5		<i>Emmelichthys struhsakeri</i>	35
	<i>Beryx splendens</i>	3		<i>Epinephelus fasciatus</i>	13
C	<i>Calotomus japonicus</i>	59		<i>Erilepis zonifer</i>	60
	<i>Capitulum mitella</i>	81		<i>Erythrocles schlegelii</i>	34
	<i>Caprodon schlegelii</i>	12		<i>Etelis carbunculus</i>	36
	<i>Carangoides orthogrammus</i>	33		<i>Etelis coruscans</i>	37
	<i>Caranx sexfasciatus</i>	30		<i>Euthynnus affinis</i>	72
	<i>Cellana grata</i>	83		<i>Evistias acutirostris</i>	48
	<i>Choerodon azurio</i>	58	G	<i>Gelidiaceae</i>	88
	<i>Coryphaena hippurus</i>	17		<i>Girella leonina</i>	55
	<i>Cypselurus pinnatibarbus</i>	6		<i>Goniistius zebra</i>	50
	<i>japonicus</i>			<i>Goniistius zonatus</i>	49

学名索引 (Index)

H	<i>Haliotis diversicolor</i>	82	<i>Pristipomoides sieboldii</i>	41
	<i>diversicolor</i>		<i>Psenes pellucidus</i>	57
	<i>Helicolenus hilgendorffii</i>	7	<i>Pseudocaranx dentex</i>	32
	<i>Hyperoglyphe japonica</i>	56	<i>Pterocaesio marri</i>	42
K	<i>Katsuwonus pelamis</i>	73	R <i>Ranina ranina</i>	80
	<i>Kyphosus vaigiensis</i>	54		
L	<i>Labracoglossa argentiventris</i>	51	S <i>Sarda orientalis</i>	65
	<i>Lethrinus nebulosus</i>	45		
M	<i>Mulloidichthys vanicolensis</i>	46	<i>Sardinops melanostictus</i>	1
O	<i>Oplegnathus fasciatus</i>	53	<i>Scomber australasicus</i>	61
	<i>Oplegnathus punctatus</i>	52	<i>Scomber japonicus</i>	62
P	<i>Panulirus japonicus</i>	78	<i>Scombrops boops</i>	15
	<i>Paracaesio caerulea</i>	39	<i>Sebastes matsubarae</i>	10
	<i>Paracaesio xanthura</i>	40	<i>Sebastiscus marmoratus</i>	9
	<i>Parapristipoma trilineatum</i>	43	<i>Sebastiscus tertius</i>	8
	<i>Parribacus japonicus</i>	79	<i>Selar crumenophthalmus</i>	28
	<i>Pempheris schwenkii</i>	47	<i>Sepioteuthis lessoniana</i>	87
	<i>Pentapodus nagasakiensis</i>	44	<i>Seriola dumerili</i>	19
	<i>Polymixia sazanovi</i>	2	<i>Seriola lalandi</i>	20
	<i>Priacanthus hamrur</i>	14	<i>Seriola rivoliana</i>	21
			<i>Stephanolepis cirrifer</i>	77

学名索引 (Index)

T	<i>Tegula rugata</i>	84
	<i>Thunnus alalunga</i>	66
	<i>Thunnus albacares</i>	67 • 68
	<i>Thunnus obesus</i>	71
	<i>Thunnus orientalis</i>	69 • 70
	<i>Trachinotus bailloni</i>	23
	<i>Trachurus japonicus</i>	22
	<i>Turbo sazae</i>	85
U	<i>Uraspis helvola</i>	31
	<i>Uroteuthis (Photololigo)</i>	86
	<i>edulis</i>	
X	<i>Xanthichthys mento</i>	75

製作協力

三宅島漁業協同組合
漁師の方々
三宅村



登録番号 (3)2

三宅島さかな図鑑

第3版 令和4年3月発行

編集・発行 東京都総務局三宅支庁産業課
東京都三宅島三宅村伊豆642番地
電話 (04994) 2-1312

印刷 シーアンドゼットコミュニケーション株式会社
東京都千代田区神田神保町3-9 第一丸三ビル3F
電話 (03) 3288-8477

