

四方を海に囲まれた日本は多くの海産資源に恵まれています。  
また海中の地形も多種多様で、全国で地形に合わせた漁を行っている  
地域が数多く見受けられます。  
ダイオウグソクムシやラブカといった深海生物が注目を浴びるにつれ、  
食用の側面からも深海魚は注目されています。

## 駿河湾は深海魚漁が特に盛んなエリア

駿河湾という日本有数の深海を抱える静岡県沼津市の戸田(へだ)地  
区では古くから深海魚漁が盛んに行われており、9月中旬から翌年5月  
初旬までの漁期には多種多様な深海魚が水揚げされ、直売所で購入  
できるほか、地元の食堂などでは新鮮な刺身など地元でしか味わえな  
い料理が並びます。



## もっと知って欲しい駿河湾

静岡県の深海魚というとキンメダイやサクラエビなどが思い浮かびがちですが、その他にも変わった魚が  
多く、「これ本当に食べれるの？」というものも多く見受けられます。  
ぜひ伊豆方面へ旅行された時には立ち寄ってほしいエリアです。  
また、沼津港には深海魚を多く扱う水族館もあるので、生きた姿を目にすることができますよ。

## 駿河湾の深海魚

### ハダカイワシ



ハダカイワシ  
(うろこが取れてしまった姿です)

深海魚としてはポピュラーな魚で静岡県その他、高知県など太平洋岸でも干物などで利  
用される魚です。  
身体の表面に発光器があり、海中では青白く光るのが特徴です。  
褐色のうろこで覆われていますがとてもはがれやすく、水揚げされる時にはほとんど無く  
なってしまうため「ハダカイワシ」の名前がつけました。

### ゲホウ(トウジン)

「ゲホウ」は伊豆での地方名で、一般的には「トウジン」と呼ばれています。  
目と頭が大きく尖り、ネズミのような顔と細長い身体のため、一見すると食べるころは  
無いように思えますが、刺身や寿司ネタとして産地では珍重されます。

### ユメカサゴ



タカアシガニ  
(蒸された状態)

深海トロールで漁をするとハダカイワシと共に大量に捕れる魚で、大きなものは60セン  
チほどになります。ただ小型のものも纏まって網に入るため、これらを丸ごと唐揚げにし  
て売っているのをよく見かけます。  
名前の由来は大きな目を開けて海底でじっとしている姿が、目を開けたまま眠って夢を  
見ている様子に例えられたからとか。

### タカアシガニ

脚を広げると長さは3メートルにもなる大きなカニで、「生きている化石」として水族館など  
で有名です。戸田地区では名物としてホテルや食堂、お土産として提供されています。

