

Myctophidae
ハダカイワシ科



和名・学名：ハダカイワシ *Diaphus watasei*

地方名：福島県いわき市や茨城県ではハダカイワシ類をハダカメヒカリともいうが種を特定しているわけではない。

特徴：本種もアラハダカやススキハダカと同様に日中は水深200m以深の大陸棚から大陸斜面域の海底付近に生息し、夜間は海洋の表層付近に集まり、主に動物プランクトンを食べる。

本種は最大で体長は17cm程度になり、体長8cm程度のススキハダカやアラハダカよりも大きい。このため底曳き網で漁獲され練り製品の原料にされていた。また、焼き魚や唐揚げで食べる地方もある。私も20年ほど前になるが、静岡県清水に行った際に、飲み屋でハダカイワシの焼き魚を食べたことがあるが、脂がのっていて美味しかった記憶がある。ハダカイワシ類はワックス類を多く含んでいる種があるため、多く食べると下痢になる可能性があるため注意が必要である。

分布：東北地方南部の太平洋岸から東シナ海、フィリピン沖に分布する。

写真・文：北川大二（東北区水産研究所）