

## オニカサゴ釣り

海の安全推進アドバイザー 小野信昭

オニカサゴという魚は食べたことはなくても名前くらいは聞いたことがある人も多いのではないのでしょうか。一般的にオニカサゴと呼んでいる魚は実は 2 種存在し、標準和名の「イズカサゴ」と「フサカサゴ」の両方をオニカサゴと呼んでいます。

この両魚種とも見た目からは想像できないほど美味しく、漁業で水揚げされても高級料亭などへ出荷されることが多く、街中の鮮魚店には滅多に並ぶことのない高級魚です。

でも、ボート釣り愛好家にとっては決して特別な魚ではなく、実際に釣っている人が多いです。



棲息場所は水深 40～150 メートルで、海底地形に変化のあるところに分布しています。

前述したように美味しい高級魚なので釣れば嬉しいのですが、釣り上げた際にはその扱いに注意が必要です。この魚には毒のある棘(トゲ)が複数あるためです。具体的には背ビレの棘とエラ蓋の棘、尻ビレの棘。これら以外のヒレにも隠れた小さな棘があり刺されると大変です。

患部が腫れあがり、激痛に見舞われます。また心臓の弱い人の場合には命を落とすことにも繋がりがねないほどの強い毒性を持っています。

オニカサゴの毒はタンパク質性毒素なので、万一、毒のある棘を刺してしまったら、火傷しない程度のお湯で患部を温めるとタンパク質が分解され、痛みが多少和らぎます。もちろん、最終的には患部に棘が残っている可能性もあるので、医者に診てもらうことをオススメします。

では前述した「イズカサゴ」と「フサカサゴ」以外のカサゴは安全なのでしょうか？

いいえ、両魚種と同等の強い毒を持っているものが他にもあります。また、それらほど強い毒は持っていないくても、ほとんどのカサゴが微毒を持っているといっても過言ではありません。厄介なのは同じ魚種でも強い毒を持つものと弱い毒を持つものが存在する、いわゆる個体差が存在するのです。

実は過去に私自身もオニカサゴを狙っている最中にアヤマカサゴとユメカサゴが釣れたことがありました。

オニカサゴではなかったのですが大して気にせず、魚からハリを外そうとしたその瞬間、魚が暴れ、背ビレの棘が人差し指に刺さってしまいました。その後、痛みが出始め、2 時間ほど釣りどころではなく、もちろん操船もできない状況でした。

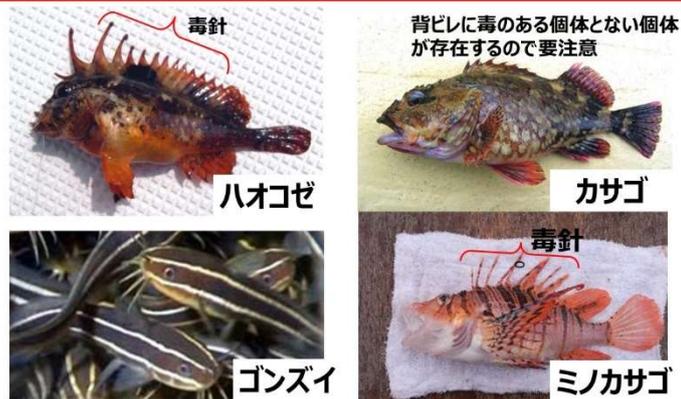
## オニカサゴ狙ってよく釣れる魚たち



以上のようなことを踏まえ、ボートアングラーの皆さんは以下のことを注意しましょう。

- 知らない魚が釣れたら、直接触らない
- 毒を持つ危険な魚の知識を持つ
- 万一、棘が刺さった時の対処法を知っておく

## よく掛かる危険な魚たち



釣り船に乗っていれば、知らない魚が釣れても船長に聞けば毒の有無等を教えて貰えますが、手前船頭のボート釣りにおいては自らが“危険な魚”や“対処法”の知識を持つ必要があります。