

メカジキ (Swordfish)



学名 : *Xiphias gladius*
分類 : スズキ目 メカジキ科 メカジキ属
別名 : シュウトメ、ツン
全長 : 4.5m

【特徴】

吻(ふん)は長く扁平で、体に全く鱗がない。成魚には歯及び腹鰭がなく尾柄部に隆起線が一對しかないのが特徴。体長4.5m、体重500kgを超え、カジキの間でも大型に類する。主にカツオ類を餌としている。性質が非常に獰猛で大型のサメやクジラすら剣状の長い吻(ふん)で攻撃する。海洋における食物連鎖の頂点というべき存在。

【肉質】

肉は淡いピンク色。特に秋から春先にかけては脂がのって刺身にするととても美味であり、新たな気仙沼ブランドとして普及させていこうと取組が地域で進められている。また、ステーキや照り焼き、煮魚として利用される。

【分布】

分布はかなり広く、全世界の温帯、亜熱帯域にわたる。

【漁法】

日本近海では三陸沖や伊豆諸島周辺が漁場で、まぐろはえ縄、大目流し網、突棒で漁獲されており、気仙沼港でのメカジキの水揚量は全国のほぼ8割を占めている。