

## ゴ ッ バ バ

公益委員 新納幸辰

スズキ目ネズツポ亜目ネズツポ科ネズツポ属に分類されるネズミゴチという魚である。「ゴツババ」という呼称は、鹿児島の方言のようだ。

ごく浅い砂地の海にいる。体長は大きくても20センチ位、体色は茶褐色で黒っぽい斑点があり、腹だけ白い。細長い胴に大きな扁平な頭がついている。蛙のような小さく突出した目があり、頭の両側に尖った硬い突起がある。口は、おちょぼ口で下向きについている。ゴカイなど砂地の小動物を吸い込んで食べているようである。鱗がないかわりに、全身がネバネバした体液に覆われている。よく見ると愛嬌のある面相だが、全体的にはグロテスクなゆえにこのような呼称がつけられたのだろう。漢字で書くと「鰻婆婆」だそうである。この魚にも、高齢女性にも失礼な呼称と思う。見た目に似合わず美味であり、関東などでは、「メゴチ」と呼称され、天ぷらダネとして有名である。

私は、2年程前に高齢者の仲間入りをした。最近、「昔は、・・・だった。」と愚痴っぽく語ることが多くなった。大学時代から20年間県外で過ごしたため、私が「昔の鹿児島」を語るとき、それは、5、60年ほど前のことである。

昔、鹿児島でシロギス釣りをすると、シロギスがたくさん釣れたが、外道としてシロギスと同数位のゴツババが釣れた。この魚は、釣り人にはすこぶる評判が悪かった。見た目が悪だけでなくヌメリがひどい、魚をつかむとき頭の突起に刺される、たまにとてつもなく悪臭を放つ個体が混じり（見かけでは区別が付きにくい、別種のネズツポ属と思われる）、うっかりクーラーボックスに入れようものなら、ほかの魚まで臭くて食べられなくなるなどの理由であろう。堤防上には、放り投げられて干物になったゴツババがころがっていたものである。私は、釣り上げた魚は毒魚以外は食べるというのがモットーだったから、持ち帰って煮つけにして食べていた。弾力があって身離れがよく、美味であったが、大量の食塩でもみ洗いしてもネバリはなかなか取れず、頭の突起で指を怪我したりして捌き方には苦労した。

天ぷらダネになる高級魚であることは、東京に住むようになってから知った。

また、現在の鴨池プールや鹿児島市立科学館のあたりは、昔、遠浅の砂浜だった。私の知らないその昔、海水浴場だったという。波打ち際から裸足で海に入っていくと、海底と同じ色をしたゴツババの幼魚が足元から逃げて行くのが見えた。泳ぎの遅い魚だった。

これほどたくさんいたゴツババであるが、私が20年ぶりに鹿児島に帰ってきたときは、数が激減し、シロギス釣りの邪魔にもならなくなっていた。そして、今では、ほとんどこの魚の姿を見なくなった。

埋め立てによって遠浅の砂浜がなくなって生息場所を失ったのだろうか。同じような場所に生息するシロギスは、減少したとはいえ、今でも夫婦の晩飯のおかずにする位の数は釣れているのだから、これはあたらないかも知れない。近時、エイ、ヒラメ、ハタ、カンパチ等大型の魚食魚が増え、海岸のすぐ近くに寄ってきている印象があるので、動きの遅いゴツババは、これらの魚に食い尽くされてしまったのだろうか。温暖化の影響で北に移動してしまったのだろうか。この魚の美味であることを人々が知って、大掛かりに捕獲するようになったのだろうか。

などと考えていると、8月にシロギス釣りに行った際、久しぶりにこの魚の姿を見た。小ぶりのゴツババが2本針の仕掛けに同時に2匹掛かっていた。入れ食いかと期待したが、それっきりだった。その前にこの魚の姿を見たのは1年半ほど前である。その前は10年以上前だった。希少な魚だから海に戻そうかと一瞬迷ったが、釣った魚は食べるというのがモットーであるし、「返し」のついた釣り針をはずすと魚が傷つき生き延びられないだろうと理屈をつけて持ち帰った。ネットという便利なものがあるおかげで、動画を見て、ネバネバの皮を一気に引いて剥がせばきれいな身がとれることを知り、初めて刺身にした。ほかの魚にたとえようのない独特の食感だったが、柔らかいのに弾力があり、甘味があつて美味だった。妻は気持ち悪がるので一人で食べたが、小さすぎて食べた気がしなかった。

ゴツババが鹿児島の海に戻って来つつあるのでは、とかすかに期待している。今度は、天ぷらにして夫婦で食べられる位の型、数が欲しい。昔のようにゴツババがたくさん生息する海を取り戻したいと思うが、かなわぬ夢であろうか。