

地域の魚 — 北海道のハッカク

野村哲一

まるで鎧と兜をまとったような、大きなヒレを持った特徴的な魚が札幌市内でも鮮魚売り場に並ぶことがあります。北海道では「ハッカク」と呼ばれているトクビレです(写真1.)。売り場では、その特徴とされるヒレは折りたたまれていることが多く、特に大きなヒレを持った魚とは見受けられません(写真2.)。ハッカクはその頭部の断面が八角形をしているために付いた地方名と思いますが(写真3.)、今まで紹介したチョウザメやカスベ同様に形態からは見慣れない方々には「食べれる部分があるのか?」「この黒褐色の魚は何だ?」と購入を躊躇させられる魚でもあります。



写真1. ハッカク。名前の由来となった特徴的な大きな第二背鰭、臀鰭を持つ。



写真2. 鮮魚販売店に並ぶハッカク。鰭はたたまれているため大きな鰭を持った魚とは見えない。やはり、馴染みのない魚のためか、料理法や、捌いてくれることなどが説明されている。全長で40cmほどの個体であった。



写真3. ハッカクの頭部。かなり特徴的な形態を示している。

す。形態からは、丸ごとではとても鮮魚売り場に並べる魚ではないのかもしれませんが。時折、スーパーの鮮魚売り場では刺身パックとされ

て並んでいます。家庭で魚を捌くことが少なくなったといわれる現状では、ハッカクの姿はまさに家庭で魚を捌くことの難しさを想像させるに十分なものであり、売り場では消費者からの「頭と皮を取ってくれます?」の声が良く聞かれます。特

に、魚体をおおっている鱗が変形した骨板には鋭いとげがあり、ハッカクを処理するときは軍手が必需品のようです。

札幌では小樽や日本海沿岸からの入荷が多いようですが、この魚は1990年ごろまでは、北海道でもごく一部の地域や漁業者に自家消費されていた魚だったようです。もともとは北海道の産地で安く食べられてきた地域の魚でしたが、とても味が良いこととメディアで紹介されたことなどで、今では首都圏や関西圏などの市場で高級魚として扱われ、産地の方が驚くような値で取引されています。

鮮魚での流通がほとんどとされていますが、人氣が上昇した結果か、揚げ物や焼き魚にできるものやいわゆる軍艦焼きにするために皮を剥ぎ、内臓を除いたものなどが冷凍品として販売もされています。入手した冷凍品には推定値と表示されてはいましたが、100g当たりの脂質含量が8.6gとの成分表がついている製品も見受けられました(写真4)。



写真4. 頭部、皮を除去して冷凍品として販売されていたハッカク(トクビレ)。4尾がパックとなり1,200円で販売されていた。袋の裏面には推定値としてはあるが、成分表も記載されていた。

トクビレは主に北海道で漁獲されるとされていますが、この魚を主とした漁業はなく、ホッケなど他の魚を獲る時に混獲されているにすぎず、漁獲量は少ないと思われます。北海道の水産現勢においても調査対象魚種とされていないことから、漁獲量に関するデータは見られません。

疋田(1981)は、トクビレはハッカクともいわれ

時折刺網、定置網で漁獲され、分布は北海道のほとんど全沿岸、北陸、東北以北としています。学名の*Podothecus sachi* (Jordan and Snyder)のsachiはトクビレの東北地方の地方名サチに由来するとの説もあります。この由来は、Jordanが青森県を訪れたときにトクビレの標本を入手したことによるものと思われます。

古く、松浦武四郎の「西蝦夷日誌」の編二には図とともにトクビレの記述があります。トクビレは沿岸に分布するとされており当時の漁法でも漁獲が可能であったのでしょうか。チョウザメの項でも記しましたが、蝦夷地探検の折に遭遇したときは、武四郎もさぞやその特異な形に驚いたことでしょう。

また、山形県の魚類について記した両羽博物図譜(明治5年)の「魚類図譜海魚部二」に図と「明治十八年六月三日酒田ニ於見一此日一見ノ俣臆ニ取テ略図ス最上川尻ニテ網ニ掛ル所ト雖モ河魚ニ非ス全ク蝶鮫又ハヤカラ魚等ノ種類ニ外ナラサルヲ覚ユ其色茶黒色」と説明があります。ここではチョウザメまたはヤガラ(ヤカラ)ではないかとして記載されています。しかし、最近地元の研究者から新潟県山北町の市場から入手したトクビレと比較して同図はハッカク(トクビレ)ではないかとの指摘があるとの報道があります。確かに、この図ではハッカクの特徴である背びれ大きくは描かれておらず、チョウザメと見間違えたのかも知れません。同図譜の第三篇にはチョウザメ(蝶鮫)の図が描かれており、二編の図とは異なることから、やはり第二編の図はハッカクではないかと思われます。

これらの資料から、ハッカクは古くから人々に知られた魚だったと思いますが、食品としての注目ではなく、その特異な形態から興味を持たれた魚であったように思われます。事実、ニスで塗装して装飾品としているものもあるようです。

トクビレは環境省版海洋生物レッドリストでは、「詳しい情報が得られれば、絶滅危惧種に判定され得るもの」とされている情報不足112種

のなかに入っています。今後の情報の蓄積によっては利活用に制限が生じる可能性も心配されます。

参考資料

- 疋田豊彦. 1981. 知床半島東側水域の魚類. ふ化場研究報告. 35, 57-88.
- 荘内日報ニュース. 2019. 実は「ハッカク」？ 市場に出た現物と見比べ確信得る. 荘内日報 2019年3月6日(水)付け紙面より.

- 丸山秀佳. 2003. トクビレ *Podothecus sachi* (Jordan and Snyder). 水島敏博・鳥澤 雅 監修 上田吉幸・前田圭司・嶋田 宏・鷹見達也 編 漁業生物図鑑 新北のさかなたち. 210-211. 北海道新聞社. 札幌.

野村さんには、新型コロナウイルスの感染防止のために外出自粛が求められている時期にも拘わらず、無理を押して本稿を取りまとめていただきました。厚くお礼申し上げます。