

ボラの名の由来

世界に七十四種、日本に十六種が知られるボラ科魚類のうち、ボラは全世界の温帯・熱帯に分布します。幅広い環境に適応できるため、淡水から塩分百の海水（通常の三倍の塩分濃度）でも生存した記録があります。リンネが十八世紀に命名した学名は、ボラを表すラテン語「Mugil」と、頭を意味するギリシャ語「cephalus」に由来します。頭頂部が扁平で、ボラ独特の丸みを帯びた大きな頭を指したものでしょう。和名のボラとは、いずれもその体形を形容した「腹太」の意とする説や、中国の春秋戦国時代の北狄で角笛を意味した「ハラ（法螺貝のホラやボラと同義語）」が転じたものとの説があります。日本では古くは日本書紀に「口女」や「名吉」として登場します。島根での「ナイシ」の地方名は名吉からきていると言います。

春を告げる

ボラの稚魚

卵から孵化した仔魚たちを海流に乗せて各地沿岸に広く送り届けるため、ボラは秋から初冬に黒潮や対馬暖流の影響を直接受ける岩礁性の海岸へ大群で移動して産卵します。外洋を漂っていたふ化仔魚が、体長二・三センチメートルの稚魚

る菱形に肥厚した胃の幽門部。塩焼きにすれば砂ズリのような食感を楽しめます。私は子どもの頃からボラではそろばん玉が一番と、釣ってきたボラから取り出しでは焼いて食べたものです。ところが学生時代、初めて沖ボラの味を知りました。家庭教師のアルバイト先は日本料理店。閉店後のお店のカウンターで、いつものように中学生の娘さんと夕食をいただいていたときのこと。「これ何の魚だと思っう？食べてみて」と板前のお父さん。透き通る自身の断面は滲み出た脂でオーロラ色に光り、経験したことのない味で。「これが沖ボラよ」とお母さん。何十年経った今でもその光景を忘れられないほど、予期せぬ美味しさに衝撃！ 皆さんもきつとボラを見直しますよ。

絶品・生からすみ

ボラの卵巣は、長崎名産からすみの原料です。産卵期を迎える頃、市場に鮮やかなオレンジ色の卵巣がズラリと並ぶ様子は秋の風物詩でした。古くは保存食として地中海沿岸で作られ、安土桃山時代に

中国から長崎に伝わったといま
す。当初はサワラの卵を使っていましたが、野母崎で獲れるボラを使うようになり今に至



に成長する頃、沿岸に接岸し始めます。柔らかな光を受け、浅瀬の水面にチラチラと銀色の輝きを見せるボラ稚魚の大群が現れたら、春の訪れの徴です。どこか懐かしさすら感じさせてくれるこの風景。グラバー図譜には一九一八年に描かれた三センチメートルのボラ稚魚の図があります。今から百年前の長崎の沿岸は、いったいどんな風景だったのでしょうか？

旨い出世魚

ボラは泥や砂を丸ごと飲み込み、有機物や付着藻類を食べています。成長するにつれて、ハク、オボコ、スパシリ、イナ、ボラへと呼び名は変わり、最大級をトドと言います。「とどのつまり」とはこのことです。オボコは未熟なもの、州場走りとは幼魚が浅場にいること、イナとは稲田まで入ってくる魚の意で、トドとは遠く遠く（産卵に出れば戻ってこない老成魚のこと）を指しています。

出世魚という縁起の良さに反し、ボラは臭くて不味いといわれます。いえ、それは河川などの環境を悪化させた人間が悪いのです。綺麗な水に棲むボラは美味で、寒い時期に海で獲れる沖ボラの刺身は絶品です。洗い、汁物、お茶漬けもおすすですが、ボラ飯、ぬか漬け、てっぼう飯、いなずし、甘露煮、いなまんじゅうと、全国各地の郷土飯も興味深いですね。珍味は「そろばん玉」と呼ばれ

ります。手間暇かけて丁寧に作られるからすみは絶妙な塩味と水分に独特の旨味と風味が素晴らしく、職人技。製造過程で形良く、べっこう色に変化したその美しさは芸術的で、高級品であることに納得です。しかし、近年では世界的にボラの需要が高まっており、その卵巣は今や希少品となりました。からすみ作りには、ボラの品質が極めて重要だと言います。

現在では産卵期の異なる海外のボラの卵巣も使われるため、一年中からすみ作りが行われているそうです。破れた卵巣を生かすために考案された生からすみは万能で、寿司やパスタとの相性も抜群です。歴史と先人の知恵が詰まったからすみは、現代を生きる人々により更なる進化を遂げています。食文化とは時代の流れとともに変化するもの。一方で、文化が地域に根付いたことは単なる偶然ではなく、自然環境、歴史、立地、技術、健康など、無数の要素が絡み合った結果です。食材をもたらす自然環境を食文化とセットで後世に継承することは現代のバトンを握る私たちの役目だと思っております。



稚魚 (原寸)

画家 中村三郎

Glover Atlas ボラ

Mugil cephalus
画家 小田紫星

グラバー図譜
日本西部及び南部魚類図譜

Fishes of Southern
& Western Japan

グラバー図譜は一切の引用
および転載を禁止しております。



解説 山口敦子
長崎大学水産・環境科学総合研究科教授
YAMAGUCHI Atsuko
東京大学大学院農学生命科学研究科博士課程修了。2000年から長崎大学。専門はエイやサメなど魚類学と水産資源学の研究。主な著書に『干潟の海に生きる魚たちー有明海の豊かさの危機』(東海大学出版)など。

長崎大学附属図書館のホームページでもご覧いただけます。

<http://oldphoto.lib.nagasaki-u.ac.jp/GloverAtlas/>

「グラバー図譜」は、長崎の実業家であった倉場富三郎氏が編集したコレクションです。日本四大魚譜の一つといわれています。