

内湾や河口域に好んで生息します。肉質はやや柔らかいのですが、塩焼きや煮付けにすると美味しい魚です。

クロサギ科　ダイミョウサギ

Gerres japonicus



2004年8月12日横浜で採集されたダイミョウサギ。

クロサギによく似ていますが、体高が高いのですぐ区別できます。本種の背鰭は10棘9軟条ですが、クロサギは9棘10軟条で、これでも区別することができます。日本産のクロサギ属では、ダイミョウサギだけが背鰭に10棘を持ちます。また、ダイミョウサギの尾鰭の切れ込みがクロサギより浅いのも識別点となります。クロサギと同様に、沿岸域に生息し、底生性の小動物を餌としています。県内では、クロサギよりも少ないようです。

2005年4月27日発行　発行者：町田吉彦（理学博士，高知大学理学部教授，
四国自然史科学研究センターセンター長）

本書の内容の無断複製を禁止します。複製ならびに内容についての問い合わせは FAX 088-844-8310（町田研究室直通）でお願いします。