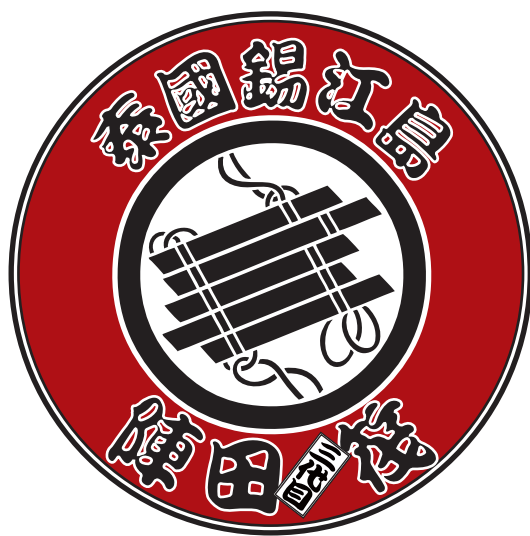


筏で釣れる お魚辞典



アイゴ

アイゴ科アイゴ属

ปลาสลิดทะเล

釣れる確率 98%



引きの強さからマニアックな釣り人には非常に人気が高い魚
鱗の棘に毒を持ち、刺されるとひどく痛む
岩礁域や藻場に生息し、雑食性で、甲殻類や付着動物などの動物類も食うが、藻類をよく捕食する。
干物、塩焼き、煮付けなどが美味。持ち帰る際はすべての鱗をハサミで切ると良い。

アオスジハタ

ハタ科ユカタハタ属

ปลาเก๋าลายน้ำเงิน

釣れる確率 20%



サンゴ礁域、岩礁域に生息し、主に甲殻類や小魚などを捕食する。
針掛かりしたらすぐに根を切らないとばらしてしまう。
皮にコラーゲンを多く含むので、煮付けにすると美味である。

アオタナゴ

ウミタナゴ科ウミタナゴ属

釣れる確率 10%



沿岸浅海のアマモ場に生息する。
甲殻類、多毛類などを捕食する動物食性。
肉質は水っぽく、煮つけや汁物にするのが一般的。
麹漬けにしたものを揚げものにしても美味。

アカエイ

アカエイ科アカエイ属

ปลากระเบน

釣れる確率 05%



砂泥底の海域に生息し、中型種で体盤幅80cmになる。
食用魚としても知られており煮つけなど美味であるが、
尾棘は毒性が強くて危険なので注意する必要がある。
唐揚げにしてもおいしい。

アカメ

アカメ科アカメ属

ปลากระพงขาว

釣れる確率 05%



タイではよく知られたスズキの仲間。
淡水、汽水、海水のいずれにも対応し、目が赤く光るのが特徴。
味は白身で汽水、海水は臭いがなく美味。
釣り堀などでルアーフィッシングが人気。

アミフエフキ

フエフキダイ科フエフキダイ属

釣れる確率 20%



体高はやや低く、網目がかった模様がある。
岩礁域やサンゴ礁域に生息し、底生動物や小魚を捕食する。
引きはかなり強く、沖縄地方では有名な魚。
身は白身で、煮ても焼いても揚げてもおいしい。

アミモンガラ

モンガラカワハギ科アミモンガラ属

ปลาหัวน้ำเงิน

釣れる確率 05%



サンゴ礁域、岩礁域から外洋に生息する。
浮き漁礁や海表を漂う漂着物などにもついている。
普通のカワハギと同様にフグ刺のような食味。
カワハギよりコリコリした感触がある。

イイダコ

マダコ科マダコ属

ปลาหมึกยักษ์

釣れる確率 10%



浅い砂地に生息する。
大きな巻貝、二枚貝などの殻の中に住み着く。
割れた瓶などの中にも住み着く。
塩ゆでにしてわさび醤油でいただいてもおいしい。

イケカツオ

アジ科イケカツオ属

ปลาสดะ

釣れる確率 20%



全長50cm。
引きは良く、ジャンプする。
生きた小魚（小アジやサッパ）捕食し、体側に斑紋がある。
身は固めで少し黄色がかっている。
タイでは塩漬けにして干す場合が多い。

イトウダイ

キンメダイ目イトウダイ科

ปลากระรอกแดง

釣れる確率 10%



夜行性なので夜釣れることが多い。
背びれがとがっているので注意が必要
白身で淡白かと思いきや、油が乗っていてとても美味。
アヤマエビスよりも美味しい。
鱗が硬いので、キッチンと取らないと食べる時に邪魔になる。

イトヒキアジ

アジ科イトヒキアジ属

ปลาหมนาง

釣れる確率 20%



全長120cm。アジ科のなかでは体高が高く、平べったい。
背鰭棘がとても短く、埋没しているため見るできない。
幼魚の時は菱形で、背鰭と臀鰭の軟条が著しく伸長する。
成魚になるにつれて体は普通の形になっていき、鰭も伸長しない。
ウマヅラアジと似ているが、こちらはオデコが出っ張ってない。

イトヒキサギ

クロサギ科クロサギ属

ปลาดอกหมาก

釣れる確率 30%



沿岸の砂底や河口の汽水域などに見られる。
底生動物や小型甲殻類などを捕食する。
口を前下方に大きく突出することができ、口を砂底に突っ込んで底生動物を吸い込んで捕食する。
身は白身で釣りたての鮮度の良いものは刺身でもOK。他に、ムニエルやフライ、煮付け、塩焼きがおすすめ。

イトヨリダイ

イトヨリダイ科イトヨリダイ属

ปลาทรายแดง

釣れる確率 50%



砂泥地に生息し、肉食性で小魚、軟体動物、甲殻類を捕食する。
仕掛けは胴付きより底針で狙う。
身は淡白な白身で塩焼き、バター焼き、フライにしても良いが、
皮目にうま味があるので、刺身なら湯引きにすると最高である。

ウマツラアジ

アジ科イトヒキアジ属

ปลาโฉมงาม

釣れる確率 20%



体長は1m以上にもなる大型魚。
幼魚期には背びれと腹びれが著しく伸び、イトヒキアジに比べ頭部がでこばちである。
うろこがなく皮が非常に薄い。
身は透明感のある白身で血合いが弱い。
刺身はもちろん、煮ても焼いても、フライにしてもおいしい。

エソ

エソ科マエソ属

ปลาปากคมครีบสั้น

釣れる確率 20%



水深100m以浅の砂泥底に生息する。
甲殻類や多毛類、小型魚類などを食べる動物食性。
小骨が多く、不味いと言われることもあるが、練製品の原料としての需要が高い。

オオスジシモチ

テンジクダイ科スジシモチ属

ปลาลอมไข่

釣れる確率 25%



体側には4本の黒色縦帯がある。尾柄部には黒色円斑がある。
スジシモチは本種に似ているが、縦帯が5本、コスジシモチは縦帯が7本、
ウスジシモチは4本であるが、2番目の縦帯が尾鰭の後縁に達することで本種と区別可能。
体長11cmになり、テンジクダイ属ではアオスジテンジクダイやマトイシモチなどと並び大きくなる。

オヤビツチャ

スズメダイ科オヤビツチャ属

ปลาสร้อยหินบั้ง

釣れる確率 98%



全長20cmほど。体側に幅の広い5本の横帯があり、背中に目立つ黄色斑がある。ロクセンスズメダイに似るが、この黄色斑で区別しやすい。幼魚の時、両者は混在することが多い。
うろこが固く、調理に手間がかかる。
美味しいと不味いの両方の意見がある。

カマス

カマス科カマス属

ปลาสาก

釣れる確率 15%



夜行性で歯が鋭く、けがをするので注意が必要。
ナイロンはりをすぐに噛み切ってしまうため、ワイヤーはリスを使うことが多い。
味は白身でくせはないが、大味で身がバサバサしている。

カワハギ

カワハギ科カワハギ属

ปลาหัวหางพัด

釣れる確率 30%



砂底、貝殻底、岩礁域に多く生息する。幼魚は流れ藻や浮遊物につく。
主に小型甲殻類やゴカイ類、貝類などを捕食する。
口が小さく、ついばんだり、吸い込むようにして捕食する。
肉は白身で刺身、塩焼き、唐揚げ、冬は鍋物などで美味。肝臓も食用として利用されている。

カンモンハタ

ハタ科エビネフェルス属

ปลาเก๋าลายรังผึ้ง

釣れる確率 20%



サンゴ礁域のごく浅海にすむ普通種。
礁湖(イノー)などにもよく見られる。
肉食性でサンゴ礁域にすむ小魚や甲殻類などを捕食する。
沖縄ではイシミーバイとも呼ばれ他のハタ類同様に食用にされている。
また釣りやすいのでルアー釣りの対象魚でもある。

キテンハタ

ハタ科エビネフェルス属

ปลาเก๋าคุดส้ม

釣れる確率 20%



日本でもおなじみの高級魚。
タイでも高級魚で高値で取引される。
雌性先熟の性転換を行うので、大きく成長した個体のほとんどは雄である。
普段は岩場に潜んで、上を見上げて目の前を通る小魚類や甲殻類を捕食する。
根魚の代表的な存在で、針掛かりしたらすぐに根を切らないとばらしてしまう。

キハツク

ハタ科キハツク属

ปลากะพงเหลืองเล็ก

釣れる確率 05%



ほかのハタ科魚類と比べると、臀鰭棘数が2と、少ない。
体色は地色が黄褐色で、頭部に眼を通る黒色横帯があり、体側にも太い黒色横帯がある。
幼魚は、背鰭棘の2本が糸状に長く伸びている。
体長20cmほどで、体表から粘液毒を出し、他の魚を殺すことがあるので、注意しなければならない。

ギマ

フグ目ギマ亜目ギマ科ギマ属

ปลาหัวจุกส้ม

釣れる確率 10%



沿岸域の浅瀬に生息し、雑食性である。
皮がごわごわして厚く、ヌルヌルした粘液を大量に出す。
煮つけか鍋にすると、なかなか味がいい。
肝を生かして刺身、昆布締め、酢締めなどにも向いている。

クロダイ

タイ科クロダイ属

ปลาการตกลาอีคุด

釣れる確率 20%



関東ではクロダイ、関西ではチヌと言い、筏釣りの代表魚
エビやカニから海藻、またスイカや果物なども食べる雑食性。
刺身はタイ科の魚ならではの、くせもなく甘みがあってうまい。
刺身、塩焼き、潮汁、煮つけ、鍋物、汁もの、ブイヤベース、と料理を選ばない。

コガネシマアジ

アジ科コガネシマアジ属

ปลาตะคองเหลือง

釣れる確率 20%



コガネシマアジ属は本種のための1属1種、最大120 cmにもなる。幼魚は金色で黒い横縞があるが、成長すると体色は次第に銀色に変わる。餌にはエビや小魚、魚の切り身などが用いられる。船からの撒き餌を狙って追ってついてくることが知られており、小さな餌を用いても良く釣れる。味はシマアジ類で最高のものとされ、血抜きをすることを推奨する。

コチ

コチ科コチ属

ปลาหางควายหางแถบ

釣れる確率 10%



砂底、砂泥底に生息する。小型魚類、甲殻類、頭足類を主に捕食している。アジやイワシ、シロギスなどを餌にして狙うことが多い。肉は白身で、刺身（薄造りが特に美味）、唐揚げ、塩焼き、など様々な料理に使用できる。

コトヒキ

シマイサキ科コトヒキ属

ปลาข้างตะเภา

釣れる確率 40%



全長50cmを超えることもあるほどに大きくなるが、普通は30cmくらいまで。多毛類、魚類、甲殻類などを捕食する動物食性。うきぶくろを使って「グウグウ」と鳴き、これが標準和名の由来「琴弾き」となっている。刺身はコリコリした食感が良く、塩焼きも美味。

コロダイ

イサキ科コロダイ属

สร้อยนกเขาทะเล

釣れる確率 20%



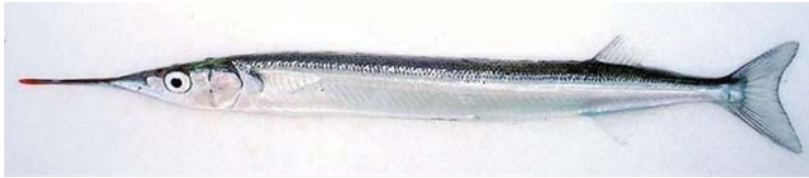
和歌山県では猪の子供を「ころ」と呼び、斑紋がその猪の子供に似ているためコロダイという呼び名が付いた。タイと名前が付くが実はイサキの仲間。夜行性なので夜になると餌をとり浅場に集まってくる。刺身、焼き物など美味である。

サヨリ

サヨリ科サヨリ属

ปลาต๋นเต๋า

釣れる確率 60%



サヨリの語源は多く集まるという意味の「沢寄り」が転訛したという説と細いという意味の「狭」と古語でサヨリを指す「よりと」が合わさったという説の2つがある。沿岸の表層を群れで回遊する。風下からやってくるという習性があるため、背中に風を受ける場所ならこっちへ向かってくる。サヨリは居食いをする魚なので、浮きであたりを取るのではなく、糸をピンと張って、糸フケがおかしいと思ったら聞き合わせするのが良い。寿司ネタや刺身、天ぷら、干物など、高級魚として扱われることが多い。

シマイサキ

シマイサキ科シマイサキ属

ปลาวงศ์ปลาข้างตะเภา

釣れる確率 40%



名前にイサキと冠するが、イサキ科魚類ではないので、注意が必要である。沿岸浅所や汽水域に生息し、多毛類、魚類、甲殻類などを捕食する動物食性。コトヒキと似ているが小ぶりで色が褐色。身は白身で淡泊、塩焼きにすると美味。

シロギス

キス科キス属

ปลาเห็ดโคน

釣れる確率 70%



投げ釣りのもっとも一般的な対象魚。沿岸の浅い砂地に生息し、季節を問わず、年間を通して釣れる。エサはゴカイが一般的だが、エビ、イカ、疑似餌などでも釣れる。調理法は添付らが代表的、刺身や寿司でもいける。

スギ

スギ科スギ属

ปลาช่อนทะเล

釣れる確率 05%



コバンザメ科に近いものとされている。大きいものは、体長1mを超え、サンゴ礁域、岩礁域、砂底に生息する。甲殻類のほか、小魚やイカも捕食する。見た目は、サメを少し茶色くしたような、不細工である。脂がのったタラのような質感で、カジキのような食感の身である。回転寿司店のメニューで「クロカンパチ」または「トロカンパチ」の名でも流通している。

ソウシハギ

カワハギ科ウスバハギ属

ปลาหัวทางพัด

釣れる確率 05%



ウスバハギに似ているが、体側には青い斑紋があり、尾鰭も細長く、その後端は丸くなる。
雑食性で、甲殻類、軟体動物類、付着生物、藻類などを捕食する。
食用になるが内臓に猛毒を持っているため、素人が料理するのはお勧めしない。

ダツ

ダツ科ダツ属

ปลาเด็กเล้ง

釣れる確率 30%



沿岸域の表層を遊泳する。汽水域へも侵入することがある。
魚食性魚類として有名であるが、ゴカイ類や甲殻類なども食べる動物食性である。
あまり食されることは少ないのかもしれないが、新鮮なものは美味と言われ、釣り人などを中心に賞味されている。
歯が鋭いので取り扱いにはちゅういすること。

タテフェダイ

フェダイ科フェダイ属

ปลากะพงแดงข้างแฉว

釣れる確率 50%



岩礁域やサンゴ礁域に生息する。単独もしくは小さな群れで見られる。
小魚や甲殻類を捕食する。
身は柔らかく、小骨も少なくとても旨味が濃い美味しい魚。

ツバメウオ

マンジュウダイ科ツバメウオ属

ปลาหูช้าง

釣れる確率 05%



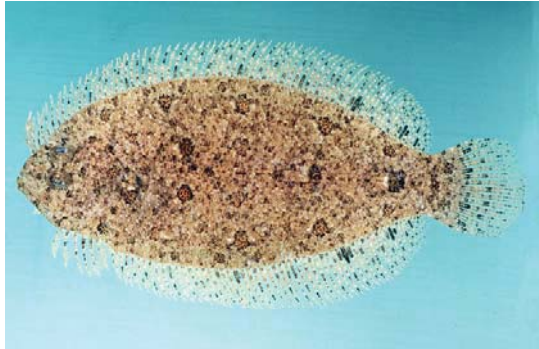
タイでは象の耳（フォーチャーン）と呼ばれ、体は側扁し、体高が高い。
大きくなると、全長1mに達することもある。
甲殻類、軟体動物、小型魚類、クラゲ類などの動物や藻類などを食べる雑食性。
刺身はシャキシャキ・持ちっやりとした歯ごたえだが、脂の匂いが気になる人も多く、旨い不味いは両極端。

トゲダルマガレイ

ダルマガレイ科ホシダルマガレイ属

ปลาตีนควาย

釣れる確率 25%



サンゴ礁域の浅い砂底に生息し、体長30cmに達するが、普通は20cmほど。
肉食性。底生動物や小魚を捕食する。
身は薄く、揚げ物などにすると溶けてなくなってしまう。

ニベ

ニベ科ニベ属

ปลาวงศ์ปลาจวด

釣れる確率 30%



「ニベもない」の語源は、ニベの鰾で昔は糊（膠；にかわ）が作られていたことに発端がある。
つまり、粘り気も何もない、素っ気ないというような意味で用いられる。
沿岸の砂泥底や泥底に生息する。
海水が濁ったりした時や夜に活動が活発になることも知られている。
主に多毛類や甲殻類などを食べる動物食性。
味は淡白で、刺身や塩焼きがおすすめ。

ハコフガ

ハコフガ科ハコフガ属

ปลากล่องนอเล็ก

釣れる確率 15%



ハコフガ科魚類は皮膚にパフトキシンと呼ばれる粘液毒をもち、危険が迫ると毒を放つことで知られるが、肉や内臓は無毒とされる。
硬い腹をキッチンバサミで開き、内臓とともにキモを慎重に取り出してキモをみそ、ネギと合わせて叩き、腹の中に戻してじっくり焼きます。
食べるときは身とキモをぐちゃぐちゃにかき混ぜてどうぞ。

バタビアキツネ

イトヨリダイ科キツネウオ属

ปลานกทะเล

釣れる確率 90%



南洋特有の魚でサンゴ礁域から湾、岩礁域にすむ。
エサ取りで有名なので嫌われがちだが、食べると意外においしい。

ハリセンボン

ハリセンボン科ハリセンボン属

ปลาปักเป้าหนามทุเรียน

釣れる確率 05%



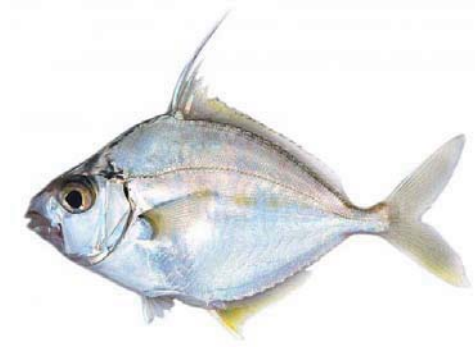
特徴は皮膚にたくさんの棘があることで、「針千本」という和名もここに由来する。実際の棘の数は350本前後で、和名のように千本あるわけではない。フグの仲間だが、毒は持っていないので、皮や肝も食用になり、ふぐ調理師免許を所持していない者でも調理は可能である。また、例外的に卵には毒があるので、卵は食されない。角野卓三ではない。

ヒイラギ

ヒイラギ科ヒイラギ属

ปลาแป้นใหญ่

釣れる確率 30%



キス釣りの外道として釣れることがしばしばあるが、とても美味である。釣りあげると大量の粘液を出す。砂などで揉み洗うと落としやすい。また、背鰭棘や臀鰭棘は意外と強力なので注意する必要がある。

ヒトスジタマガシラ

イトヨリダイ科ヨコシマタマガシラ属

ปลาขี้เหมีน

釣れる確率 85%



エサ取りで有名な魚。体の割には口が小さく、狙って釣るのは難しい。釣り上げるとフンをするのでタイ人のあいだではキーノックと呼ばれる。

ヒメタマガシラ

イトヨリダイ科ヨコシマタマガシラ属

ปลาทรายขาวแถบน้ำตาล

釣れる確率 80%



タマガシラの仲間で、エサ取りでも有名。いざ釣ろうと思っても合わせが難しい。身は白身でクセがないがうろこが固いので手間がかかる。

フォーフィンガースレッドフィン

ツバメコノシロ科ミナミコノシロ属

ปลาตาเหลือกยาว ขาวเหนียวนุด

釣れる確率 15%



タイではトゥッケに似ていることからプラー・トゥッケの名前で呼ばれる。
塩漬けにして市場にぶら下がってる。

ブラウンバックトレバリー

アジ科ヨロイアジ属

สีกันครีบดำ

釣れる確率 30%



日本では見られることのない南洋の特有種。
この魚は雄のみ、死ぬと体の色が黒く変色する。
身は白身に近く、歯ごたえが良く、アジの中ではかなりおいしい。

ホシカイワリ

アジ科ヨロイアジ属

ปลาแซก้า

釣れる確率 20%



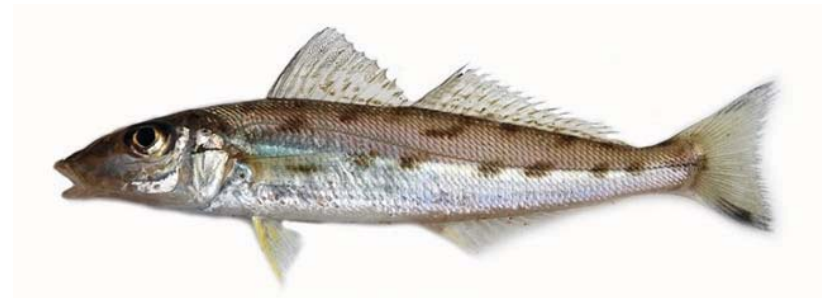
大型種で全長70cmを超え、大きいものでは1m近くになり、ヨロイアジ属ではかなり大きくなる種類である。
沿岸域のサンゴ礁があるところなどに存在する。
バンサレーあたりでよく釣れ、シマアジと総称されている。
大物の身は脂がのって非常に美味である。

ホシギス

キス科キス属

ปลาเห็ดโคนจุด

釣れる確率 50%



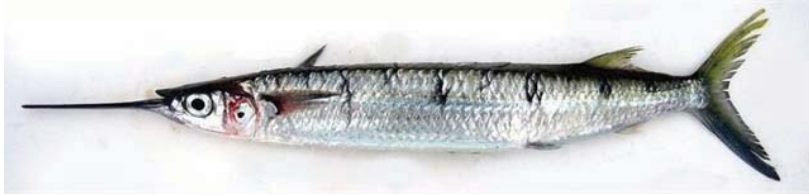
ホシギスは内湾の砂浜を好み、沿岸砂泥域の海底近くに生息している。
汽水域の砂泥底で見られることもある。
エビ・カニ・ゴカイ類を食べる。死ぬと体に褐色の斑点が現れる。
シロギス同様、てんぷらが定番である。

ホシザヨリ

サヨリ科ホシザヨリ属

ปลากะทิงหัวแม่หม้าย(ตับเต่า)

釣れる確率 25%



通常のサヨリに比べ、体高がやや高く、長さも短い。
体側に4～9個の黒色斑があることなどが特徴。
鱗は薄く取りやすい。皮は薄いがしっかりしている。骨は硬くない。
透明感のある白身で血合いが大きい。
血合いが大きいもののうま味が強く、サヨリより旨いといわれる。

ホシミゾイサキ

イサキ科ミゾイサキ属

ปลากะต๋ายขูด

釣れる確率 40%



イサキの仲間で砂地に生息する。
大型は昼よりも夜によく釣れる。
小魚も捕食するので、ルアーでも狙える。
背びれが鋭い棘になっているので注意が必要。
釣り上げると浮袋をぐうぐうと鳴らす。
味は淡白でくせのない白身。

ホソヒラアジ

アジ科ホソヒラアジ属

ปลาข้างเหลือง

釣れる確率 98%



全長20cmほどにしかない小型のアジ。
このサイズが成魚でこれ以上は大きくならない。
から揚げや南蛮漬けにするとおいしい。
冷凍アジフライに利用されることが多く、日本で出回っているもののほとんどがこの種類。

マテアジ

アジ科マテアジ属

ปลาจูโ齡ง

釣れる確率 80%



全長20～30cm。
新鮮なものは10本ほどの横縞がある。
沿岸域などの中層に生息する。
エビや小魚を捕食し、釣り餌にはキビナゴが効果的。
身は柔らかく、多少赤身をおびている。

マブタシマアジ

アジ科マブタシマアジ属

ปลาสีขนเกาะ

釣れる確率 80%



大きいものは30 c mを超える。
白身の透明感ある身で、歯ごたえがよく、マテアジより旨いといわれる。
刺身やタタキ、フライでも焼いても美味である。

モモイトヨリ

イトヨリダイ科イトヨリダイ属

ทรายแดงกระโดง

釣れる確率 45%



体色は美しい桃色で、背部には8～9個の鞍状斑があるが不明瞭なことが多い。
肉食性でエビ、イカ、小魚を好む。
大きいものは体長23cmになる。
身は白身でイトヨリより少し水っぽい。

ヤミハタ

ハタ科ユカタハタ属

ปลากะรังหิน(เก๋าปอด)

釣れる確率 38%



大きさは15 c m～20 c m程度、黒い色で縦帯が入っている。
サンゴ礁や岩場に生息し、アタリがあったらすぐに巻かないと岩陰に入って根掛かりしてしまう。
味は美味でたくさん釣れた時は干物にして冷凍しておくといよ。

ユウダチスダレダイ

スダレダイ科スダレダイ属

ปลาใบโพธิ์จุด

釣れる確率 20%



体高は高い。体側背方に暗色斑列があり、背鰭基底前端に前を向く棘がなく、スダレダイと区別できる。
体長20cmほどのものが多いが、40cmほどになる個体もいる。
身は臭みが全く無く、少し固め、縁側の部分もとても美味しい。

ヨコシマフエキ

フエキダイ科フエキダイ属

ปลาหมึก

釣れる確率 20%



やや深い岩礁域や園周辺の砂底に生息する。
食性は肉食性で貝類、甲殻類など捕食する。
体に網目模様がないことが本種の特徴。
フエキダイの仲間の中では大型種で、最大で70cmまで成長する。
身は上品な白身でクセが無い。

ヨロイアジ

スズキ目アジ科ヨロイアジ属

ปลาหมึกแซ่ (เบ๊ยะ)

釣れる確率 20%



沿岸の浅海に生息し、動物食性である。
全長30cmほどで雄の背鰭軟条は糸状に伸長する。
筏周辺でナブラが立った時、小型のジグで釣れる。
味は歯ごたえがあり大変美味。

ロクセンスズメダイ

スズメダイ科オヤビツチャ属

ปลาสลิดหินบังหางมน

釣れる確率 98%



体側に5本の幅広い黒色横帯があることで、オヤビツチャに似るが多少地味である。
うろこが固く、調理しにくい。
味は良いとも言えないが、塩焼きやフライ、煮付けにしても良い。