

# のもぎきおさかなずかん



野母崎は、長崎半島の先端に位置する、3方を海に囲まれた漁師町です。

高浜・野母・脇岬・樺島の4地区からなり、  
それぞれの地区で方言や風習が異なるというユニークな地域です。

魚の名前も例外ではありません。

標準和名とはちがった、地域色豊かな野母崎での魚の名前と、  
そのとり方や、食べ方などの記録が「のもぎきおさかなずかん」です。  
そのなかから、抜粋していくつかの種類を、こちらにまとめました。

**のもぎき自然塾**



アイゴ

**とり方・食べ方など**

「しょんべんしかぶりやーのいお」…尿のような匂いがするから／おもしろいときの言い回し／棘に刺されたとき患部におっこをかけるから、など、いくつか理由が想定されるらしい。かし網にはかからず、磯釣りで釣れる。

煮付け、焼切り（焼霜造り）、干し物、塩してそのまま水で炊く、などして食べる。〈樺島・漁師〉

●野母崎での呼び名

高浜：やーのいお

脇岬：やーねお、やー、しいらぎ

野母：やーのいお

樺島：やーのいお、やー



アオスダイ

**とり方・食べ方など**

あおぶ、と呼び始めたのは最近。昔は呼び名がなかった。12年前は「おでこ」以外は食べてよいと言われていた。それ以前はフライにして食べていた。野々串の漁師で、フライにして港で売る人がいた。食感はブダイに似ている（イラには似ていない）。〈高浜・漁師〉

※アオブダイはおもに肝臓に強い毒を持つため、現在では食用流通していない。

●野母崎での呼び名

高浜：あおぶ

脇岬：おーがん

野母：あおぶだい

樺島：あおぶだい





アカハタ

**とり方・食べ方など**

昔からいたが、十数年前から増え始めた。一時期非常に増えたと言われたが、最近はまだ減ってきている。  
 <全地区>

昔は刺し網でとれるものだった。今はシャクリ釣りで釣れる。<高浜・漁師>

あかじよ = 赤女。佐世保でもこう呼ぶ。<樺島・漁師>

●野母崎での呼び名

高浜：あかはた

脇岬：あかじよ

野母：あかはた

樺島：あかじよ



アリアケトビウオ

**とり方・食べ方など**

アリアケトビウオ、アヤトビウオなどを総称して「まるあご」=丸あご、と呼ぶ。「あご」はトビウオのこと。  
 <全地区>

●野母崎での呼び名

高浜：まるあご

脇岬：まるあご

野母：まるあご

樺島：まるあご



イサキ

**とり方・食べ方など**

晩春～初夏にかけて釣りや定置網でとれる。

刺し身、湯霜、煮付け、塩焼き、ムニエルなど何にしてもおいしく、好まれる。幼魚には縦縞があり、それがイノシシの子（ウリ坊）に似ているため、「うりぼう」と呼ぶ。

※縞模様は成魚にも出ることがある。

<全地区>

**●野母崎での呼び名**

高浜：いっさき

脇岬：いっさき

野母：いっさき、(小さいものを) うりぼう、どじんこー

樺島：いっさき



イラ

**とり方・食べ方など**

刺し網や釣りでとれる。食べ方はフライ、湯引き、煮付けなど。柔らかい白身。

磯釣りの人は「はとぼつぽ」と呼ぶことがある。

<全地区>

「はんてき」は高齢者が使う呼称。「なべた」は比較的若い人が使っている。

<野母・漁師>

**●野母崎での呼び名**

高浜：なべた

脇岬：なべた

野母：はんてき、なべた

樺島：なべんた





ウスバハギ

**とり方・食べ方など**

すくい網、定置網などでとれる。  
刺し身、鍋ものなどで食べる。  
〈全地区〉

50代男性でひとり「おきめんぶー」と呼ぶ人がいる。「ながむき」は長崎魚市で使われる名前なので、長崎弁か？  
〈野母・漁師〉

ウマヅラハギとひっくるめて「めんぶ」と呼ぶ。  
〈脇岬・漁師〉

ごべ・めんぶー・あおはぎ（すべてウマヅラハギのこと）が昔は多かったが、最近ウスバハギが増えてきた。  
〈樺島・漁師〉

●野母崎での呼び名

高浜：ひーろっぼー

脇岬：めんぶ

野母：ながむき

樺島：うすば、うちわ



ウルメイワシ

**とり方・食べ方など**

定置網、旋網などでとれる。

かんぼこ（かまぼこ）にしておいしい。どんぼだけで作っても味がよい。煮干し工場が稼働していた頃はこれも煮干しにしていたが、カタクチイワシの煮干しよりも味が劣り、安かった。  
〈樺島・高齢者サロン〉

●野母崎での呼び名

高浜：どんぼ

脇岬：どんぼ、どんぼいわし

野母：うるめ、（大きいものを）どんぼ

樺島：どんぼ、（大きいものを）うーどんぼ



オニオコゼ

**とり方・食べ方など**

刺し網、底引き、定置網などでとれる。背びれと胸鰭の棘に毒がある。

ぶつ切りにして味噌汁に入れるとだしが出ておいしい。じゃがいもと一緒に入れる。

<樺島・高齢者サロン>

【刺された体験談】

・子どもの頃磯遊びで5cm程度のものに刺されて非常に具合が悪くなった。

・指先がチクっただけで心臓がドキドキして腕を切り落とすほど痛くなる。

・とにかく痛い。完治まで1年かかった。

●野母崎での呼び名

高浜：がたおこぜ

脇岬：がたおこぜ、おこぜ

野母：おこぜ

樺島：がたおこぜ、おこぜ



カゴカキダイ

**とり方・食べ方など**

刺し網、定置網などにかかるが、食べない。

<全地区>

しましま、はたいお、はたたていお、きんちゃくいおなどは、この手の「見た目が派手かつ食用にしない魚」（キンチャクダイやチョウチョウウオなど）によく用いられる。

「よんごー」は「変わり者」の意味。差別用語。

<樺島・漁師>

●野母崎での呼び名

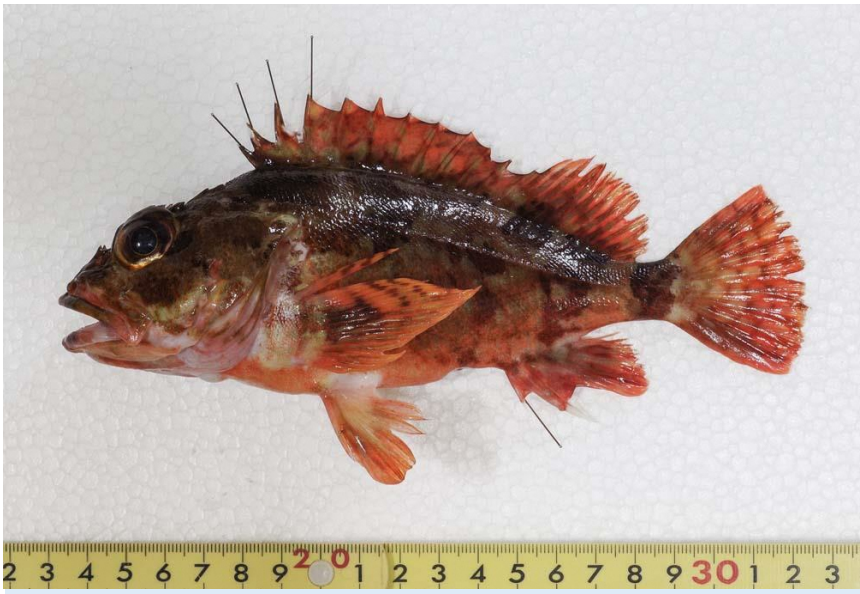
高浜：しましま

脇岬：はたたていお、きんちゃくいお

野母：はたいお

樺島：よんごいしだい、よこしま、よこいしだい





カサゴ

**とり方・食べ方など**

刺し網、釣りなどでとれる。  
刺し身、煮付け、味噌汁などなんでもおいしく好まれる。〈全地区〉

深いところにいるものは赤く、ヘタ（岸）近くにいるものは黒っぽい。

〈野母・漁師〉

●野母崎での呼び名

高浜：あらかぶ

脇岬：あらかぶ

野母：あらかぶ

樺島：あらかぶ



カタクチイワシ

**とり方・食べ方など**

旋網によるカタクチイワシ漁と煮干し加工業は昭和の中頃まで野母崎の一大産業で、どの港も「かけ」と呼ばれる煮干しを干すための棚が港に作られていた。〈全地区〉

昔は弁天山から今の高浜海水浴場のあたりが見下ろせて、たれの群れが浜に入ると村人総出で追い込み漁でとっていた。

〈高浜〉

製造の過程で魚を肥料にした茂木枇杷の栽培を漁協が推進していた時期もある。水崎には鯉神社（いわしじんじゃ）がある〈樺島〉

●野母崎での呼び名

高浜：たれ

脇岬：えたりーがっちょ、たれ、よたれ

野母：たれ

樺島：たれ、うーだれ（大だれ）、  
かんとうだれ



カワハギ

**とり方・食べ方など**

刺し網、定置網、釣りなどでとれる。  
刺し身、煮付けでおもに食べられる。非常に好まれる。  
<全地区>

●野母崎での呼び名

高浜：かわはんぎい

脇岬：ひーらんちゃー、ひーらんぎゃー

野母：ひーらんぎゃー

樺島：しーらんぎゃー、しーらっぽ



カンパチ

**とり方・食べ方など**

釣り、定置網などでとれる。  
刺し身、あら煮、ムニエルなど何にしてもおいしい。  
<全地区>

写真くらいのサイズは「ねりご」。大型のものを「あかばな」と呼ぶ。

●野母崎での呼び名

高浜：ねりご（小型）、あかばな

脇岬：ねりご（小型）、あかばな

野母：ねり、ねりご（小型）

樺島：ねりご（小型）、あかばな





キビナゴ

### とり方・食べ方など

定置網に入ることがある。  
手でおびく（捌く）ことができる。  
刺し身、煮付けで好まれる。  
<全地区>

### ●野母崎での呼び名

高浜：きびな

脇岬：きびな

野母：きびな

樺島：きびな



クロサギ

### とり方・食べ方など

定置網などでとれる。あまり好んでは食べられない。  
<全地区>

昔のひとは「あめいお」、今は「しじゅう」が増えてきた。長崎魚市での呼称が「しじゅう（四十）」。  
<高浜・漁師>

煮付けでおいしい。身が黒っぽくみえるので刺身に不向き。  
<野母・70代女性>

あんまし食べる。  
<樺島・漁師>

### ●野母崎での呼び名

高浜：しじゅう、あめいお

脇岬：しじゅう

野母：あみやいを

樺島：しじゅうがら



コノシロ

**とり方・食べ方など**

もういっちょ名前のあつと  
けど出てこん。

<脇岬・70代漁師>

年寄りの中には小型を「ず  
なし」と呼ぶひともいるけ  
ど、同一種かどうか不明。

<野母・漁師>

●野母崎での呼び名

高浜：このしろ

脇岬：このしろ

野母：このしろ

樺島：このしろ



チダイ

**とり方・食べ方など**

釣り、定置網などでとれる。  
刺し身、あら煮、ムニエル  
など何にしてもおいしい。  
エラ蓋の縁が赤いこと、尾  
びれの縁が黒くないことで  
マダイと見分ける。

<全地区>

●野母崎での呼び名

高浜：ちこ

脇岬：ちこ

野母：ちこ

樺島：ちこ





トビウオ

### とり方・食べ方など

かくあご=角あご。大型のトビウオはだいたい角あごと呼ばれる。

おもにあご出汁用に出荷される。食べるときには刺し身、かんぼこなどにされる。

<全地区>

### ●野母崎での呼び名

高浜：かくあご

脇岬：かくあご

野母：かくあご

樺島：かくあご



トガリツノザメ

### とり方・食べ方など

通常、水深180m前後の深海で釣れる。野母崎周辺にはいないと思われていたが…。

かしまみや旋網に入ることがあった。かしまみは、深くても40mくらい。繁殖期とかに浅場に上がってくつとじゃなかと？

<脇岬・70代漁師>

### ●野母崎での呼び名

高浜：無し（このあたりにはいない）

脇岬：つのこ

野母：無し（このあたりにはいない）

樺島：無し（このあたりにはいない）



ナガレメイタガレイ

**とり方・食べ方など**

底引き、定置網、まれにかしあみでとれる。

ナガレメイタガレイとメイタガレイの区別はおそらくされていない。

<全地区>

●野母崎での呼び名

高浜：めだか

脇岬：めちか、べたがれい

野母：めいた

樺島：めつちよがるわ



ニザダイ

**とり方・食べ方など**

定置網などでとれる。

磯臭いといわれ、あまり好んでは食べられない。

<全地区>

「さんのじ」「うし」は長崎魚市の呼称。

<野母・漁師>

「うし」は長崎魚市の呼称。

<樺島・漁師>

●野母崎での呼び名

高浜：さんのじ、うし

脇岬：さんこべ

野母：こーぶり、こーぶりー

樺島：さんのじ





ネンブツダイ

### とり方・食べ方など

春、定置網にまとまって入ることがある。養殖魚の餌に使われることもあったが、現在は特に利用されていない。

「きんぎょ」「いしもち」は、本種とクロホシイシモチ、キンメモドキなどの総称。〈全地区〉

これで作るかんぼこが一番うまいという人がいた。  
〈野母・漁師〉

### ●野母崎での呼び名

高浜：きんぎょ、いしもち

脇岬：きんぎょ、いしもち

野母：きんぎょ、いしもち

樺島：きんぎょ、いしもち



ハガツオ

### とり方・食べ方など

釣り、定置網などでとれる。刺し身、あら煮などで好まれる。〈全地区〉

頭の骨が柔らかいので、頭をまるごと、大葉・にんにく・しょうが等の薬味と味噌とともに叩いてなめろうにする。

身を湯がいたものにマヨネーズと一味などをつけて食べる。〈脇岬〉

### ●野母崎での呼び名

高浜：はがつお

脇岬：はがつお

野母：はがつお

樺島：はがつお



バショウカジキ

**とり方・食べ方など**

定置網、釣りなどでとれる。  
以前は流し網でとっていた。  
<全地区>

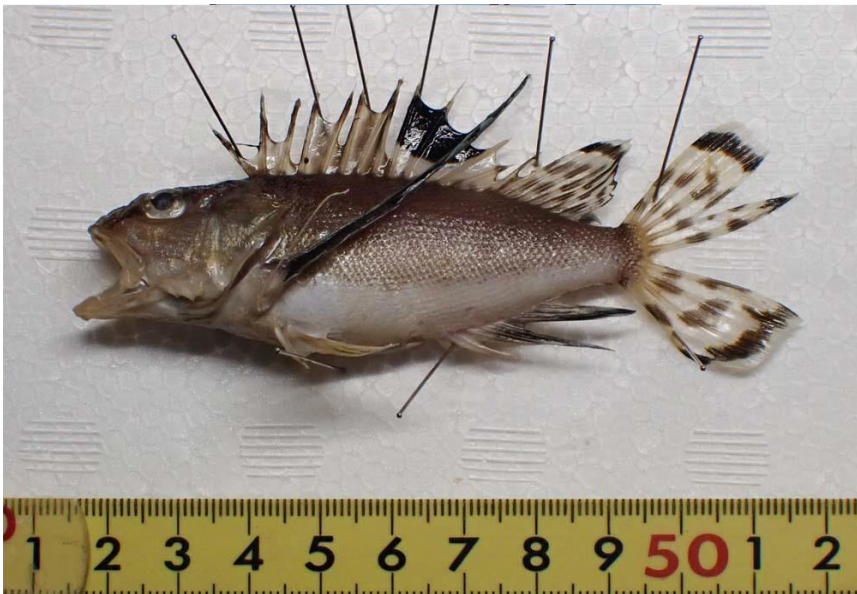
●野母崎での呼び名

高浜：ばれん

脇岬：ばれん

野母：ばれん

樺島：ばれん



ハチ

**とり方・食べ方など**

背びれの棘に毒がある。食べない。

カマス網によくかかっていた。ガタに棲む。毒のトゲがあるので扱いに気を遣っていた。<高浜・漁師>

2017年ころまで大敷網によく入っていた。数は一網に1~3匹でごく少量。  
<野母・定置網漁師>

●野母崎での呼び名

高浜：はちふり、はちうり

脇岬：不明

野母：はちうり

樺島：不明





ヒラメ

**とり方・食べ方など**

ヒラメ網、定置網、釣りなどでとれる。

刺し身、煮付け、ムニエルなど何にしてもおいしい。

<全地区>

●野母崎での呼び名

高浜：かるわ、かれい

脇岬：かいわ

野母：かるわ

樺島：かるわ



フエフキダイ

**とり方・食べ方など**

釣り、定置網などでとれる。あまり好んで食べられない。

<全地区>

口が臭く、ほかの魚と一緒に煮ると不味くなる。

<脇岬・漁師>

磯臭い。<樺島・漁師>

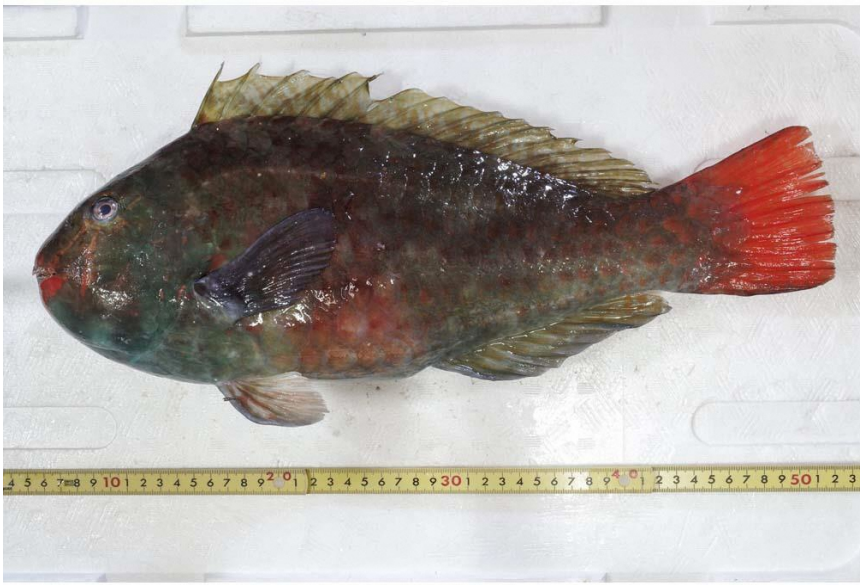
●野母崎での呼び名

高浜：くちぶ

脇岬：くちぶ

野母：ふえふき

樺島：くちび



フダイ

**とり方・食べ方など**

刺し身、定置網などでとれる。

湯引き、煮付け、フライなどにされる。

<全地区>

野々串漁港の高齢者は「はんだじゅー」、若い人（50代より下）が「おーがん」。

<高浜・漁師>

**●野母崎での呼び名**

高浜：はんだじゅー、おーがん

脇岬：おーがん

野母：おーがん（青みが強いもの）、  
もはん（赤みが強いもの）

樺島：おーがん（オス／緑色の強いもの）、  
めがん（メス／赤みの強いもの）



フリ

**とり方・食べ方など**

釣り、定置網などでとれる。刺し身、あら煮など何にしてもおいしい。正月には必須の魚。

<全地区>

「やず」と呼びだしたのは比較的最近(魚市の呼称の影響で)。養殖ブリは「はまち」と呼び分ける（50年以上前から。五島、蚊焼などで）。<高浜・漁師>

最近、小さいものを「つばず」と呼ぶようになってきた。

<野母・漁師>

養殖ものは「はまち」と呼ぶ。  
<脇岬／樺島・漁師>

**●野母崎での呼び名**

高浜：ぶり、やず

脇岬：ぶい、やず

野母：ぶり、やず（中型）

樺島：ぶり、やず





ヘダイ

### とり方・食べ方など

定置網、釣りなどでとれる。  
塩焼きや煮付けで食べられる。  
身が柔らかい。

「へいごろう」と呼ぶのは  
一部の漁師。

<樺島・漁師>

### ●野母崎での呼び名

高浜：へだい

脇岬：へじゃー

野母：へだい

樺島：へだい、へいごろう



ホウライヒメジ

### とり方・食べ方など

ウミヒゴイ属はほかにもとれるが、  
基本的に区別されていない。

■ 10年くらい前まではとれなかった。ひげがあるからおじさん。テレビで紹介されてからおじさんと呼ぶようになった。産直で売るときは「うみごい」。<高浜・漁師> ■ 「おじさん」呼びは、ここ数年、テレビで紹介されてから。通称は「うみごい」。煮つけにするとうまい(漁師で実際に食べる人は少ない)<野母・漁師> ■ 昔からおじさんと呼ぶ。<脇岬・70代漁師> ■ 昔から「おいさん」と呼んでる。でもよく見るおいさんはもっと赤くて、縞や黒い点はない<樺島・漁師>

### ●野母崎での呼び名

高浜：おじさん、うみごい

脇岬：おじさん

野母：おじさん、うみごい

樺島：おいさん



ポラ

### とり方・食べ方など

おもに刺し網でとれる。真子がからすみの原料になる。漁期は秋で、「北東の風が吹いたらポラが跳ねる」という言い回しがある。<全地区>

地域センターの駐車場のところにポラ見山がある。

<野母>

かつてはからすみの生産地だった。京崎の上がポラ見山と呼ばれ、かつてポラ敷網をしていたときにそこから山見が指示を出していた。

<樺島>

ほか、ポラとからすみ製造にまつわる地名や風俗は多い。

### ●野母崎での呼び名

高浜：ぼら

脇岬：ぼら

野母：ぼら

樺島：ぼら



マアジ

### とり方・食べ方など

釣り、定置網などでとれる。刺し身、塩焼き、煮付けなどなんでもおいしい。15cmほどのものは、かんぼこ用に好まれる。かつてはかんぼこはそれぞれの家庭で作るもので、家ごとに「うちの味」があった。

昔家庭で大量のかまぼこを作っていたときは、捌くのが大変なので真水にアジをつけておいて身を弱らせて簡単におびけるようにしていた。味は落ちる。

(野母・70代女性)

### ●野母崎での呼び名

高浜：あじ

脇岬：あじ

野母：あじ

樺島：あじ





マイワシ

**とり方・食べ方など**

かつては旋網などで大量にとれていた。

「ひらご」は小型、おもに煮干し原料の呼び名。

<全地区>

うーば (大羽)、ちゅうば (中羽)、こば (小羽)、ひらご (ちいさいの、10cm くらい)、ささひら (3~5cm) <樺島・漁師>

**●野母崎での呼び名**

高浜：いわし

脇岬：いわし、ひらご、ななつぼし

野母：おーば (大きいもの)、ひらご

樺島：いわし、他



マダイ

**とり方・食べ方など**

釣り、定置網などでとれる。刺し身、塩焼き、煮付けなど何にしてもおいしい。

<全地区>

赤みの強いタイのことを「べんかべんかしとる！」と言う。この表現はタイに限る。<野母・漁師>

タイのいお (魚) →ちゃーのいお→ちゃーねお<脇岬・漁師>

**●野母崎での呼び名**

高浜：まだい、たい

脇岬：ちゃーねお

野母：たい (てやあー)

樺島：たい



メイチダイ

**とり方・食べ方など**

定置網、釣りなどでとれる。  
活魚で高値で取引される。  
あまり地元で消費されない？ <全地区>

「おおめだい」は長崎魚市の呼称。 <高浜・漁師>

「おーめ」は長崎魚市の呼称。 <野母・漁師>

●野母崎での呼び名

高浜：おおめだい

脇岬：めいちだい

野母：おーめ

樺島：おーめ



メジナ

**とり方・食べ方など**

釣り、定置網などでとれる。  
刺し身、焼霜造り、煮付け、  
塩焼きなどで食べられる。  
集団で海面に浮かぶ「浮き  
グロ」と呼ばれる行動をと  
ることがある。 <全地区>

●野母崎での呼び名

高浜：くろ

脇岬：くろ、くろいお

野母：くろ、くろいお

樺島：くろ、くろいお





ヨコスジフエダイ

**とり方・食べ方など**

定置網、釣りなどでとれる。  
刺し身、塩焼き、煮付け、  
ムニエルなど。淡白でくせ  
のない味。  
<全地区>

「きび」は長崎魚市の呼称。  
<野母・漁師>

「はまいつさき」=浜いつ  
さき。いつさきはイサキの  
こと。<樺島・漁師>

●野母崎での呼び名

高浜：きんびー

脇岬：はまいつさき

野母：きび、はまいつさき

樺島：はまいつさき



ヨメヒメジ

**とり方・食べ方など**

釣り、定置網などでとれる。  
ヨメヒメジとヒメジの区別  
はおそらくしていない？

発音はほとんど「べんさ  
し」。紅さし、の意味。  
<全地区>

●野母崎での呼び名

高浜：べにさし

脇岬：べんさし（べにさし）

野母：べにさし

樺島：べんさし