



A ソコダラ科イチモンジヒゲ *Coelorinchus kamoharai* 全長245 mm、B イチモンジヒゲの腹部発光器、C ムグラヒゲの腹部発光器。矢印は肛門の位置を示す。

ソコダラ科は、世界中の水深100 m前後の大陸棚から水深6000 mを超える大洋底や海溝域まで広く分布する深海底棲性の分類群です。種類数はソコダラ科が属するタラ目の中で最も多く、世界で約34属398種が知られ、日本からは16属69種が報告されています。本科は尖った吻端、下顎先端にあるヒゲ、背鰭が2基（第2背鰭は短く見にくい）、ひも状に伸長する尾部、尾鰭がないなどの特徴をもっています（写真A）。また、ほとんどの種が腹部に発光器を有しています。この長さや形は種類によって様々で、イチモンジヒゲ *Coelorinchus kamoharai* では肛門から前方の腹中線上に非常に長い発光器があり（写真B）、ムグラヒゲ *Coelorinchus kishinouyei* ではそれより短い発光器があります（写真C）。

魚類の発光には、自分の体内でルシフェリンとルシフェラーゼを作りその化学反応で発光するタイプと発光バクテリアを発光器内の培養室に共生させて発光するタイプの2タイプがあります。ソコダラ科は後者のタイプで、魚自体は死んでしまっても、発光バクテリアさえ生きていれば写真B、Cのように発光している姿を観察することができます。ソコダラ科の発光器は種類によって形状が異なるので、種の認識に使われ、群れを作ったりするのに役立っているのではないかと考えられています。また、発光液を肛門から噴出して、タコの墨のように敵を驚かせ、光の煙幕に隠れて逃げるのにも使用されているといわれています。

ソコダラ科は、駿河湾では主に底曳網によって漁獲され、稀に定置網にムグラヒゲなどの比較的浅海に出現する種が入網することもあります。ほとんどの種は小さく歩留りが悪いいため利用されていませんが、大型になる種（トウジン *Coelorinchus japonicus* やヘリダラ *Coryphaenoides marginatus* など）は、「トウジン」もしくは「ゲホウ」と呼ばれ、主に練り製品の原料や干物にされています。沼津や戸田などでは深海魚料理の一品として刺身でも提供され、稀に回転寿司でも見ることができます。見た目は悪いのですが、なかなかおいしい魚です。