

漁師さんがえらぶ！特選素材 漁師さんだけが知っている！「徳島のうまい魚たち」

水産課普及・振興担当調べ(文責;上田 幸男)

Key word ;徳島県, 漁師, 特選素材, アンケート, タチウオ, アワビ, ガザミ, イセエビ, アオリイカ

はじめに

多くの漁師さんは魚介類を獲るだけでなく、獲った魚介類を様々に調理する板前さんでもあります。美しい徳島沿岸の海で日々多種多様な魚介類を食味した経験を有する漁師さんが数ある徳島の水産物の中でどのさかなが最も美味しいと思っているのでしょうか。興味のあるところです。平成 18 年 10 月に徳島県農林水産部水産課普及・振興担当が「漁師のみなさんだけが知っている徳島ならではの旨い水産物」についてアンケート調査を実施しました。これらの資料を長く記録し、県内外の方々に知ってもらおう目的で水研だよりに掲載します。

調査方法と解析方法

徳島県の沿海 38 漁協に下記のアンケート調査票(図 1)を送付し、回答をいただきました。総回答数は瀬戸内海区の 10 漁協, 121 人と太平洋海区の 4 漁協, 57 人の計 178 人でした。漁法別にみると底びき網 26 人, 一本釣り 21 人, パッチ網 17 人, 採貝 16 人, 刺網 14 人, 延縄 9 人, 定置網 5 人, 遊漁船 2 人などで(漁業種無記載 68 人), 各種漁業からバランスよく回答がありました。得られたデータはマイクロソフト社のエクセルに魚類, 貝類, イカ・カニ類, エビ類などのカテゴリ毎に漁協名, 海区(瀬戸内海/太平洋), 漁業種類, 魚種, 順位及びスコアを入力し, 条件に応じて集計できるようにしました。各カテゴリともに 1 位を 3 点, 2 位を 2 点, 3 位を 1 点として集計し, スコアを求め, カテゴリ毎に順位を決定しました。

アンケート調査票

漁協 漁業種類

漁師さんがえらぶ！特選素材

漁師さんだけが知っている！
「徳島のいちばんうまい魚たち」を
教えてください。

ズバリ！あなたが選ぶ徳島の一番旨い魚たちベスト3は何ですか？
(※ なお、回答はすべて埋める必要はありません。)

魚	名前	エビ類	名前
1位		1位	
2位		2位	
3位		3位	

イカ・カニ類	名前	貝類・その他	名前
1位		1位	
2位		2位	
3位		3位	

よし、まぼろしのアイツに決めた。

図 1 アンケート様式

結果

①魚類

回答があった 61 魚種中、タチウオ、サワラ、サバ、クエ、ヒラメ、ハモ、アジ類、マダイ、マナガツオ、ブリが上位 10 種に選ばれました。タチウオは徳島県沿岸で小型底びき網や一本釣り及び延縄で 700～2,000トンが水揚げされます。特に「由岐のタチウオ」は、銀色のきれいな太刀姿を保つよう一匹一匹丁寧に扱われ、鮮度が非常に良く、京阪神市場で非常に高い評価を得ています。皮つきのまま刺身にしても甘みがあり、塩焼き、煮付けにしても香ばしさと旨味は格別です。サワラは瀬戸内海で、春を呼ぶ魚として珍重されていますが、実は秋のサワラの方が身のしまりが良く、刺身はスダチとも抜群に相性が良く、脂の乗った腹身は究極の絶品と言われています。一本釣りや延縄で漁獲されるマサバは脂が乗る秋から冬にかけて一番美味しいと言われ、この旬のものを「寒サバ」と呼び、珍重されます。クエ、アジ類、ヒラメ、ハモ、マダイの美味しさは言うまでもありませんが、マナガツオの刺身は脂の乗りが良く、刺身、焼き物にオススメです。徳島の秋祭りの姿寿司に欠かせないボーゼ(イボダイ)は 23 位になっています。ボーゼの刺身もたいへん美味しいです。

魚類ランキング上位 25 種(徳島県の地方名)

順位	種名	スコア
1位	タチウオ(刀)	118
2位	サワラ(サゴシ、ヤナギを含む)	90
3位	サバ	69
4位	クエ	60
5位	ヒラメ(大口)	51
6位	ハモ	48
7位	アジ類	47
8位	マダイ	45
9位	マナガツオ(チョウチョ、チョウコ)	42
10位	ブリ(メジロ、ハマチを含む)	41
11位	シラス	40
12位	ヨコワ(クロマグロの幼魚)	31
13位	カツオ	27
14位	マグロ	24
14位	トラフグ(テツ、テッポウ)	24
16位	カンパチ(シオ、アカハナ)	22
17位	メバル(目丸)	21
18位	イシダイ(ハス)	19
19位	イサキ	16
19位	アマダイ(クズナ)	16
21位	コロダイ(ヨノミ)	15
22位	イワシ	12
23位	カサゴ(ガシラ)	9
23位	イボダイ(ボーゼ)	9
23位	アユ(アイ)	9

②貝類

アワビ、サザエ、トコブシが上位 3 種になっています。県南ではアワビが好んで食べる海藻「アラメ、カジメ」が豊富です。このためアワビの成長が良く、サイズが大きいのが特徴です。アワビ類には、甘みが強く、刺身にむくクロアワビ、柔らかくステーキにむくメガイアワビ、大型化するマダカの 3 種があります。関西市場では、本県産の身の厚いアワビは非常に高い評価を得ています。サザエは磯の香りを堪能できる夏の風物詩です。軽く振ってみて音のしないもの、素早く蓋をしめるものが新鮮です。特にサザエの壺焼きはお酒のあてに最高です。トコブシは県南では「流れ子」と呼ばれています。牟岐大島を有する牟岐地区は全国トップクラスの生産地になっています。12 月に漁が解禁となり、産卵前の 8 月中旬に終漁します。トコブシは、煮付けなどの加熱料理が一般的で、炊き込みご飯にしても大変美味しく親しまれています。

貝類ランキング上位 10 種(徳島県の地方名)

順位	種名	スコア
1 位	アワビ	384
2 位	サザエ	140
3 位	トコブシ(ナガレコ)	75
4 位	ウニ	68
5 位	アサリ	38
6 位	カキ	30
7 位	ハマグリ	16
8 位	シジミ	13
9 位	ツメタガイ(ツベタ)	11
10 位	タイラギ	10

③カニ類

カニ類ではガザミのスコアが圧倒的に高くなっています。次いでアサヒガニ、ショウジンガニ、タカアシガニの順になっています。ガザミは産卵を終えた秋から冬にかけて身が詰まり、鍋物商材として高値で京阪神へ送られます。手に持ってずっしりしているものを選ぶことが大切です。ガザミは、蒸しもの、汁にしてもカニ独特の濃い旨みが絶品です。アサヒガニは本県では馴染みは薄いですが、高級食材です。砂地を好み、れっきとしたカニの仲間ですが、横に歩かず前後に動くのが特徴です。ゆでた身は、甘みとうまみがあり、イセエビとガザミの中間的な美味しさを有しています。ショウジンガニは小さいため販売の対象になりませんが、漁師さんのみぞ汁にすると美味しい食材です。

カニ類ランキング上位 9 種(地方名)

順位	種名	スコア
1 位	ガザミ(ワタリガニ)	186
2 位	アサヒガニ	25
3 位	ショウジンガニ	17
4 位	タカアシガニ(ヒガンガニ)	14
5 位	ジャノメガザミ(モンガニ)	6
6 位	ノコギリガザミ(ドテホリ)	6
7 位	モクズガニ	5
8 位	アカシガニ	3

④エビ類

エビ類ではイセエビとクルマエビの順位が拮抗しています。エビの王様と言われるイセエビは、その姿の美しさから、最高級品扱いで正月、結婚式などのおめでたいときによく利用されています。県南部を主体に、年間約 70 トン漁獲されます。新鮮なものが手に入れば刺身、頭はみそ汁にするのが定番です。クルマエビは、最も味の良いエビとされ、刺身や天ぷらにして食べるのが一般的です。新鮮な地元産のものは、長い串を刺して頭ごと食べられる丸焼きはエキスが濃縮され、甘く香ばしい味がします。クマエビは足が鮮やかな赤色のため、「アジアカエビ」と呼ばれ、秋に底びき網で多獲されます。身がぷりっとしていて甘みも強く、フライや天ぷらは逸品です。漁師さんが「クルマエビよりも味が良い」と言うくらいです。最近では新鮮なクマエビの冷凍品が販売されるようになってきました。その他では食べ始めると止まらない小エビ(トラエビ、アカエビ)、イセエビより味が良いと言われるセミエビ、ウチワエビが上位にランクされています。

エビ類ランキング上位 10 種(徳島県の地方名)

順位	種名	スコア
1位	イセエビ	335
2位	クルマエビ(車)	276
3位	クマエビ(アジアカ)	81
4位	トラエビとアカエビ(小エビ)	42
5位	セミエビ(ワラジエビ、クツエビ)	41
6位	ヨシエビ(シラサ)	18
7位	シャコ(尺)	13
8位	コウダカクダヒゲエビ(アカエビ、ハライタ)	11
9位	ウチワエビ(セッタ)	8
10位	アカザエビ(大正エビ、テナガエビ)	5

⑤イカ類

県南でアオリイカは「タチイカ」と呼ばれ、旨みと甘みが非常に強く、県内外に出荷され「イカの王様」として珍重されています。刺身が最高で、特に活きたものの美しさと身の透明さには目を見張ります。漁期は小型ながらも旨みの豊かな 10~12 月、ジャンボサイズが獲れる 4~6 月です。カミナリイカは背面にキスマークにそっくりの紋を有するのが特徴で、その紋を持つことから紋甲(モンゴ)と呼ばれています。徳島県では、春~夏にかけて沿岸の藻場等に卵を産み付けられたものが、その年の秋~冬にかけてまとまって漁獲されます。コウイカは、舟形の先端が針状にとがっていることからハリイカとも呼ばれています。コウイカは、焼いてよし、煮てよし、新鮮なものは刺身として、いろいろな方法でおいしく食べられます。

イカ類ランキング上位 10 種(徳島県の地方名)

順位	種 名	スコア
1 位	アオリイカ(立イカ)	392
2 位	カミナリイカ(文甲,モンゴイカ)	103
3 位	ケンサキイカ(アカイカ, ヤリイカ, マイカ)	32
4 位	コウイカ(ハリイカ)	32
5 位	ヤリイカ	11
6 位	シリヤケイカ(ヤケイカ, マイカ)	6
6 位	スルメイカ	6
8 位	ミミイカ	3
9 位	イイダコ	2
9 位	ジンドウイカ(コイカ, チョップイカ)	2

今回のアンケートの対象になりませんでした。徳島産のマダコはイセエビやアワビを常食としており、大型でうま味があります。このように、徳島の海は美味しい魚介類の宝庫です。この資料を参考に徳島の海の幸を味わって頂きたいと思います。