

うお
ちば
魚〜きんぐ
No.8 アジ
鯷





マアジ (スズキ目アジ科)
別称/ヒラアジ、オオアジ
体長/約20cm~40cm

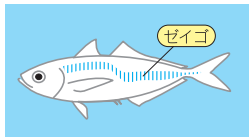
固いゼイゴがアジの証

日本近海に生息するアジの仲間はブリやカンパチなど大型なものからシマアジ、ムロアジなど数十種類。なかでも代表的なマアジはイワシやサンマと並ぶ大衆魚として親しまれています。日本各地の沿岸から東シナ海にかけての暖かい海を好み、表層~中層域を群れをつくって回遊します。また一定の場所に定着して生活するものもいて、「回遊群」と「瀬付き群」に分かれます。体の色の違いから前者をクロアジ、後者をキアジと区別して呼ぶこともあります。

房総沖では夏に北上してくる回遊性のクロアジが多く漁獲されるようです。キアジで有名なのが大分県佐賀関の「関アジ」です。エサの豊富な豊後水道の急流域に生息しているため、身が締まっています。

アマジのエラから尾ビレの方向にはゼイゴ(ゼンゴ)と呼ばれる楕鱗が並んでいます。

トゲのような形をした楕鱗はアジ科の魚の大きな特徴です。エ



サはプランクトンやイカ、エビ、小魚などです。アジという名は味がよいことに由来するといわれています。

一年中とれる人気者

アジ類の漁獲量のうち約97%をマアジが占めています。千葉県のマアジ漁獲量は約



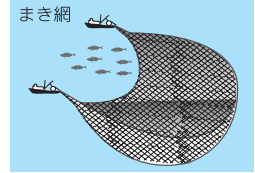
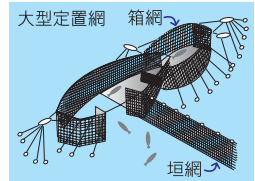
早朝、港に戻った定置網漁船はさっそく水揚げを開始。新鮮なマアジは大きさをそろえて手際よく分けられ、競りにかけられます(鴨川漁港)



2,925tです(全国順位9位、1位は長崎県)。ほぼ県内全域で漁獲されていますが、特に多いのが鴨川・銚子・大原地区です。

主に大型定置網とまき網(巾

着網)で漁獲されます(上図)。定置網は一番奥の箱網へと魚を誘い込むもので潮流をよく見定めて設置されます。まき網は魚群を囲い込んで引き揚げる漁法です。巾着網は大型のまき網の一種で、巾着袋を閉じるように網の裾につけた綱を引き締めることからこの名がついています。起動力の高い漁船2艘で魚をする場合と、1艘の場合があります。



1960年代後半から70年代にかけて、マアジの漁獲量が激減したのをきっかけに養殖や輸入が始まりました。マアジはイワシやサンマのように大量に捕れる魚でありながら養殖もされている珍しい魚です。特に静岡県では立地条件をいかして、関東方面への活魚の出荷がさかんです。

あらゆる料理に大活躍

千葉県の代表的な郷土料理の一つに「なめろう」があります。アジやイワシなどの背の青い魚を三枚におろして細かく切り、しょうが、青じそ、ネギ、味噌と混ぜて粘り気がでるまでに包丁でたたいて作る昔か

らの漁師料理です。マアジは大きさによってさまざまな料理が



マアジのなめろう。ハンバーグのようにしても美味しい。

できます。比較的大型で鮮度のよいものは、刺身やたたきが好まれます。マリネや酢のものなど酢を使った料理では、魚の生臭さも気にならなくなります。中型や小型のものは、塩焼きやフライに手ごろです。ジンダや豆アジと呼ばれる体長10cm前後のも

のも、空揚げにして南蛮漬けにすれば骨ごと食べられます。

アジの開き干しは干物の中でも特になじみ深く、魚が苦手な子どもにも人気です。塩をふったり、塩水に漬けた後に干すことで風味が増し、焼いた時の身離れがよくなります。

伊豆諸島特産の珍味「くさや」はアジ科のムロアジ、クサヤモロなどを原料にしています。独特の臭いがしますが、長年塩水を足しながら使われている「くさや汁」の中に生息する微生物が、魚肉特有のうま味を出すのに一役かっています。

アジすくい (富浦町) 干潮時の浅瀬を利用した夏休み恒例イベント。思わず大人も夢中になります。



7月30日/南無谷海岸
7月31日/原岡海岸
8月1、2日/多田良北浜海岸
交通/JR内房線富浦駅下車
参加費無料、申込不要
※8月2日はチビッコ(5~10歳)限定日です。
※1日1回実施。時間は直接お問い合わせください。

★富浦町観光協会
☎0470-33-3660 <http://www.town.tomiura.chiba.jp/>



暮らしの中の魚のはなし

●魚が群れをつくるわけ

約2万種類いるという魚類のうち25%が群れをつくり、80%が一生涯の間に群れをつくる段階があるといわれています。群れをつくるのは身の安全を守るためと、エサを食べる機会を増やすためです。小さな魚でも大きな

群れになれば天敵を威圧でき、一匹のときよりも食べられる確率が低くなります。群れの中の一匹がエサを見つけたらその情報が群れ全体に伝わります。

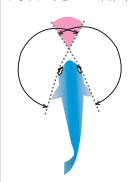
魚の群れをよく観察すると、体の大きさが揃っています。つまり遊泳力がほぼ同じで、一緒に泳ぐのに都合がいいのです。

●魚の見る能力

魚の目は頭の横にあり少し飛び出ているため視野は広くなり

ますが、両目で見る範囲は人間よりも狭いのです。高速で泳ぐ時には尾ビシを激しく振るので頭も振られます。このため注視できる範囲の景色も左右に激しく動いてしまいます。しかし、魚は頭を振って泳いでも眼は一定の方向を見ることができると同時に視

両眼で見る範囲



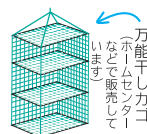
簡単! スプレーで塩加減 自家製アジの開きを作ろう

Step 1

アジを腹側から開き、内臓とエラを取り軽く水洗いする。必要がなければ頭も落とす。大きめのザルや万能干しカゴにアジを身側を



表にして並べる。



Step 2

飽和食塩水(濃度約28%)を作ってスプレーする。しょう油を少し入れるとさらに風味が増す。身側全体に約1分間隔で2~3回、さらに尾に近い部分を除いて1回、最後に皮側に1回スプレーする。



Step 3

虫がつかないように工夫して、できれば陰干しで数時間干す。好みによって干し時間を調節できるが、長く干すと味が濃くなりソフトな食感はなくなる。作った干物は必ず冷蔵庫で保存し、2、3日中に食べる。

出典:「おいしく食べよう千葉のさかな」(平成14年度)

覚情報を得られる優れた能力を持っています。

●干物を焼く時は、まず身から? 皮から?

海水魚の場合、まず身の方から焼きます。脂がたれますが少しすると表面が固まります。次に皮側を焼けば脂を逃さずおいしく食べられます。川魚の場合、海水魚ほど脂がないことと、臭いを消すために、皮側から焼くのがよいといわれています。



“あじの野菜巻き揚げ”

フライや南蛮漬けなどの油料理にも大活躍のあじ。
挟み込む野菜を変えて、いろいろな味をお試しください。

材 料 (4人分)

あじ……………4尾
にんじん……………1/5本(約40g)
三つ葉……………1/2わ
卵……………1個
小麦粉……………1カップ
冷水……………150cc
揚げ油……………適量
しょう油……………適量

作 り 方

- ①あじはゼイゴを取り、三枚おろしにする(写真)。
- ②あじの幅に合わせた長さでにんじんをせ

- ③ん切りにする。同様に三つ葉も切る。
- ④あじの中央に、にんじんと三つ葉をそれぞれ1/8ずつのせ、挟んで二つ折りにする。
- ⑤卵をほぐし、冷水と小麦粉を加えて軽く混ぜ合わせて衣を作る。

- ⑥揚げ油を中温(約170度)に熱し、③に衣をつけ、あじが開かないように箸で押さえながら1~2分、端がくっいたらさらに2~3分、薄く色づく程度に揚げます。しょう油をつけていただきます。



アジの目利き

- 目は黒く澄み、体全体は銀色でつや、張りがあるもの。背中に厚みがあるもの。
- 干物の場合、身がべっこう色でつやがあり、開いた形がふっくらとして丸みがあるもの。黄色や赤褐色に変色が進み、いわゆる油焼けしているものは品質が落ちます。

栄養素と旬

- 旬は5月~12月で、特に産卵期前の夏場に脂がのって美味です。
- 鮮魚のまま焼いた場合に比べ干物にして焼いた場合は脂質が約2.5倍に増加します。円の外側の一が旬



海の幸めぐり 道の駅ちくら 潮風王国

目の前には太平洋が広がり、変化に富んだ磯の風景を間近に気分もリフレッシュ。水産物はもちろん野菜や土産物も販売しています。レストランやカフェなど飲食店も充実し、イベントも随時開催。ホームページではアジ、イカ、サバなどの「ひものセット」などを紹介。



営業時間/
8:00~
17:00



休業日/水曜日 交通/JR千倉駅から白浜方面行きバスで七浦小学校前下車、徒歩約5分 ☎0470-43-1811 <http://www.shiohaze-oukoku.jp/>