

うお
魚 **ちぼ** **きんぐ**

No.14 **マカジキ**
真旗魚



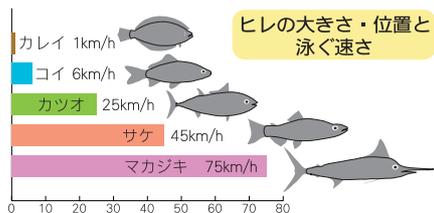


マカジキ(マカジキ科)
全長/約3~3.5m
別称/オカジキ、ツン、マカ

長く鋭い上あごを持つ大魚

マカジキはカジキ類の代表種で、太平洋やインド洋の熱帯・温帯海域に広く生息する大型の回遊魚です。「カジキマグロ」とも呼ばれますが、分類上はマカジキ科に属します(マグロ類はサバ科)。カジキ類の特徴である吻(上あご)が長く、下あごの2倍近くあります。背側に鮮やかなコバルト色の横じまがあり、腹側は銀白色です。第1背ビレは長く伸び、腹ビレはヒモ状になっています。尾ビレは三日月型です。一般に、速く泳ぐ魚は流線形の体で、全体の大きさの割にヒレが小さく、背ビレや尻ビレが後ろのほうについています。マカジキも高速で泳ぐ時は第1背ビレをたたみます。

マカジキの産卵場所は太平洋では北と南に2か所あるとみられ、年に1回、多い個体で1,000万粒以上も産卵します。吻は成長とともに伸びていきます。詳しい回遊ルートはわかっていませんが、日本近海では春から夏に北上し、秋から冬に南下しているよ



千葉県で漁獲されるそのほかの主なカジキ類



メカジキ(メカジキ科)
全長/約3.5~4.5m 別称/メカ、ラクダ
特徴/特に吻が長い。やや丸みを帯びた体つき。腹ビレ、歯、ウロコがない。

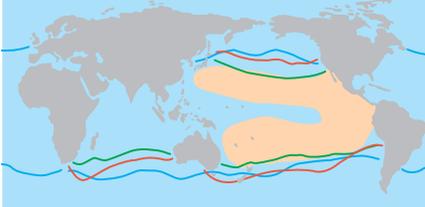


クロカジキ(マカジキ科)
全長/約3.5~4.5m 別称/クロカウ
特徴/眼の後ろから第1背ビレまでが盛り上がり、背ビレはそれほど高くない。

うです。数匹ずつ連れだって泳ぐことがありますが、大きな群れにはなりません。海の上層を泳ぎ、サンマやイワシ類、イカなどを見つけると吻でたたいて弱らせてから食べる知恵があります。

カジキは「カジキトオシ」の略です。一説によると、梶木(加敷)は和船の最下部に取り付ける板のことで、鋭く丈夫な吻でこ

主なカジキ類の分布



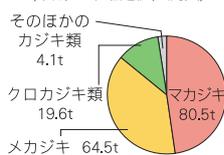
— マカジキ — メカジキ — クロカジキ
● 太平洋の主なマカジキの漁場

の板を貫くこともあることから、この名がついたといわれています。

熟練の技！突きん棒漁

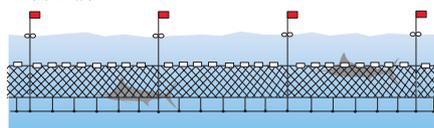
平成14年の千葉県のマカジキ漁獲量は80.5 t (全国順位16位。1位は宮城県)。主にマグロ類と同じ延縄漁法や大目流網で漁獲されます。

千葉県カジキ類漁獲量
(平成14年確定値/属人)



大目流網は目の粗い浮き刺網の一種(下図参照)です。日本沿岸の漁場は三陸沖から伊豆諸島沿岸にかけてで、漁獲量の多い漁業地区は銚子、勝浦、小湊などです。

大目流網



また伝統的な漁法として刺突漁の一つ、突きん棒漁があります。船の軸から数メートルも突き出した突き台から鉞を打つ勇壮な漁で、高度な技が必要です。波間に背ビレを立てて泳ぐカジキの姿を見つると、船は全速力で追いかけます。生き餌を投げ入れた一瞬のすきをついて鉞を打つと、鉞先が股金から抜けて魚にくい込みます。魚が泳ぎ疲れたところを鉞先につなげた矢縄(縄)で手繰り寄せます。メカジキなど大型のものは鉞先に電気を通して仮死状態にしてから引き揚げます。

突きん棒漁はすでに中世末期に鋸南町勝山、千倉町七浦などの沖合いを漁場として行われ、大正時代に船が動力化されると遠方まで出かけるようになり、発展してい

ました。銚の形などからも捕鯨と深い関連があると考えられています。近年はカジキ類全体の漁獲量が減っていて、この魚を専門にしている船はありません。



千葉県立安房博物館内にある突きん棒漁の実物大模型。銚竿は昔は桎の木でできていましたが、現在はグラスファイバー製です

あっさりとした橙色の身

近海で捕れたマカジキは鮮魚で入荷されますが、遠洋のものは吻、ヒレ、内臓をと



東京中央区の築地市場では毎日約150〜200本が販売されています

った状態か、さらに二枚おろしの状態で冷凍のまま市場に並びます。マカジキはカジキ類の中では風味、肉質ともに最上といわれます。冬場の12月から2月頃は高値となり、特に突きん棒漁で捕られた近海ものは珍重されます。橙色の身肉は刺身では赤味の強いマグロの人気に及びませんが、しつこさがないため、脂の多いマグロよりかえて好まれる場合もあります。また変色し

にくいという性質があります。生食のほかには照り焼き、ムニエル、角煮など。味噌漬けや粕漬けにしても美味です。

国指定重要文化財

「房総半島の漁撈用具」

指定されている民俗資料は今では貴重な和船や漁具、船大工道具など2,144点です。その一部が館山市にある千葉県立安房博物館で展示され、伝統的な漁撈の技術を知ることができます。同館は「房総の海と生活」をテーマ



にした博物館で、別棟には南房総の魚貝類を飼育展示する生態観察室もあり、家族連れに人気があります。

開館/9:00~16:30

休館日/月曜日 ※ただし祝日または振替休日の場合は開館し、翌日休館

入館料/大人200円 高・大学生100円 小・中学生及び65歳以上・障害者手帳等保持者無料
※ただし企画展の入館料はその都度設定

交通/JR館山駅から徒歩約10分 ☎0470-22-8608
<http://www.chiba-muse.or.jp/AWA/index.htm>

暮らしの中の魚のはなし

●スポーツフィッシングの最高峰

毎年静岡県下田沖で行われる「ジャパンインターナショナルビルフィッシュトーナメント(ジャパンゲームフィッシュ協会主催)」はカジキ類を対象とする国内最大の大会。チームを組んで3日間の釣果を競います。今年の最大魚は184.4kgのクロカジキ。通常の70〜120kg級でも引き揚げるまでに30〜40分もかかります。時には勢

いよくジャンプして釣り針をはずすことも。銚子沖でも銚子マリナーを基地としてビルフィッシュトーナメントが毎年開催されます。



ビルでまちは非常に危険なため慎重に引き揚げます。資源調査のためタグ&リリース(標識放流)される場合もあります。銚子ビルフィッシュトーナメント

●日本版「老人と海」

ヘミングウェイの小説の世界が日本にもありました。舞台は先島諸島の与那国島。サバコと呼ばれる小舟に乗り、たった独りでカジキを釣る漁師の姿を2年間にわたって追った記録映画です。タイトルもずばり「老人と海」(1990年シグロ作品 監督・演出ジャン・ユンカーマン)。1990年度文化庁優秀映画作品賞受賞。島の漁協による、現在ではこのような漁をする人はなくなったそうです。

●大型魚の水銀含有量が高い理由

昨年6月、厚生労働省から「水銀を含有する魚介類等の摂取に関する注意事項」が発表され、話題となりました。一般に多くの魚介類が微量の水銀を含んでいます。健康に害を及ぼすレベルのものではなく、注意事項は胎児への影響に限定して発表されたものです。川や海に天然に存在する水銀が微生物の作用でメチル水銀に変化します。これが食物連鎖によって魚に取り込まれ、大型の回遊魚や深海魚など一部の魚介類は水銀の含有量が高くなるのです。

ジャパンゲームフィッシュ協会 ☎03-5423-6022 <http://www.jgfa.or.jp/>
銚子マリナー ☎0479-25-7720 <http://www.choshimarina.co.jp/>



とっとおき
レシビき

“まかじきと葱の照り煮”

さっぱりした味のマカジキに下味をつけることでおいしさがぐんとアップ。
この季節にぐんと甘味を増してくる葱と合わせました。

材 料 (4人分)

マカジキ	約350g
長ネギ	2本～2本半
ししとう	16本
油	大さじ3杯
かたくり粉	適量
しょう油	大さじ2杯
A 酒	大さじ1杯
しょうが汁	小さじ1杯
だし汁	大さじ5杯
しょう油	大さじ2.5杯
B 砂糖	大さじ2.5杯
みりん	大さじ1.5杯

作 り 方

- ①マカジキは1.5cmの幅に切り、Aを混ぜ合わせたつけ汁に約10分つけます。
- ②長ネギは4～5cmの長さに切り、ししとうは洗って柄のところを切ります。
- ③マカジキの汁をきってかたくり粉を全体に薄くつけます。
- ④Bの調味料を合わせておきます。
- ⑤フライパンに油を入れ、マカジキを焼き付けます。ここに長ネギとししとうを加えさっと焼き、最後にBを全体にからめ照りよく仕上げます。

(調理指導/千葉伝統郷土料理研究会 猪野弘子)

マカジキの目利き

- 一般に切り身で出回っています。肉質に透明感があり、鮮やかな橙色をしているもの。
- 身肉に弾力があり、トレーにドリップ(血汁)が出ていないもの。

栄養素と旬

- タンパク質はマグロ類と同程度含まれます。カルシウムやリンの吸収を促進するビタミンDが豊富です。
- マカジキの旬は11～2月頃。メカジキはマカジキよりもやや脂質含有量が多く、年間を通じて出回りますが旬はマカジキと同様に冬場。クロカジキは4～5月頃が旬です。

円の外側の一が旬



海の幸めぐり

ふれあり市場

船形漁港そばにある館山船形漁業協同組合の直営店。鮮魚はもちろんアジ、サバ、カマスなどの干物も多種揃いお土産に最適。併設の食堂では地魚メニューが味わえます。営業時間/9:00～17:00(食堂は11:00～14:30) 休業日/木曜日(食堂は不定休) 交通/JR那古船形駅から徒歩約7分 ☎0470-27-4811(食堂は要予約 ☎0470-27-4988)

