



No.28 キンメダイ  
金眼鯛





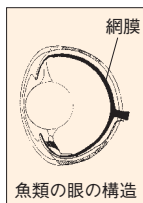
キンメダイ(キンメダイ科)  
別称/キンメ、アカギ、マキン  
体長/30~50cm

## 金色に輝く大きな眼

キンメダイは千葉県の四季のさかなく冬>に選ばれています。世界の温暖な海に広く分布し、国内では主に太平洋沿岸や東シナ海の200m以上の深い海の岩場に生息しています。だ円形の体形で臀ビレが前後に長く、尾ビレは鋭く切れ込んで二股に分かれ、主に胸ビレを使って泳ぎます。

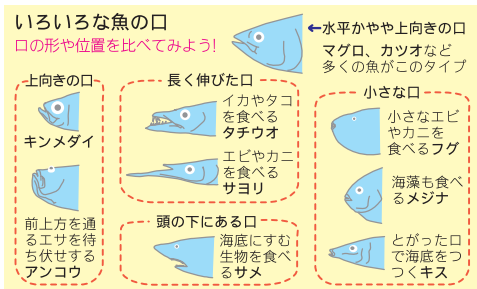
水中では背側は淡い朱色、腹側は白ですが、店頭に並ぶ時には全体が見事な朱色に色づいて人の目を引きまします。その上、名前の通り金の眼が輝いています。「タイ」とはいうもののタイ科の魚ではありませんが、おめでたい雰囲気があります。

キンメダイの眼は深海にわずかに届く



太陽の光でもものを見ることができるよう発達しています。特殊な眼の構造で光を感じる部分の網膜に光の反射層があります。眼に入ってきた光を反射させその光を利用しています。

太陽の光でもものを見ることができるよう発達しています。特殊な眼の構造で光を感じる部分の網膜に光の反射層があります。眼に入ってきた光を反射させその光を利用しています。



また深海ではエサも豊富ではありません。少ないチャンスでエサを捕らえるために口は大きく、斜め上向きです。海の下層から前上

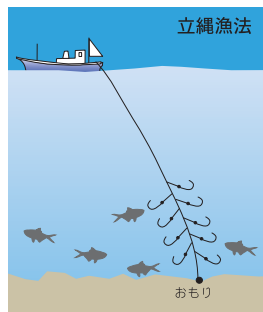
方エサを捕らえて食べるのに適しています。キンメダイはイカやエビ類、小魚などを食べます。魚の口の大きさや形、位置はエサやその捕らえ方に適応してさまざまです(下図)。海底の砂に身を隠して生活するアンコウのほぼ垂直に上向きの口などはとても特徴的です。

産卵の最盛期は7~8月で、関東近海では伊豆・小笠原海域や勝浦沖、相模灘などに産卵場があります。卵の数は体長40cmほどのメスで30~50万個で、数回に分けて産卵します。約48時間でふ化し、幼魚や若魚は比較的浅いところで生活し、成長するとより深みへ移動するとみられていますが、岩場で暮らすようになるまでの生態はまだよくわかっていません。若魚の頃は背ビレの

一部が糸状に長く伸びているため、俗に「糸引きキンメ」と呼ばれます。4年で産卵できるまでに成長し、体長は30cmほどになります。

## 資源管理で漁獲が安定

平成16年の千葉県のキンメダイ漁獲量(速報値)は約1,604 tです。主な漁場は銚子沖や勝浦沖、東京湾の入口近くの館山沖で、立縄漁法で捕らわれます。立縄漁法はたくさんの釣針を使います。エサはイカの切り身です。仕掛け全体の長さは漁場の水深により200~400mにもなり、先端はおもりで海底に固定します。主に魚がエサを探して活発に動き回る夜明け前後に操業します。



千葉県は昭和60年頃から20年近く比較的安定しています。深



銚子漁港の魚市場に水揚げされたキンメダイは大きさによって分けられ、競りにかけられます



まさしく金眼きんがん。大きなのは35cmを  
超え重さも1kg以上あります

海魚はエサが少ない環境で育つため一般に成長が遅いものが多く、捕り過ぎると急激に資源がなくなってしまう恐れがあります。これまで漁獲を制限しながらの漁が続けられてきました。キンメダイも小さいものは再び放流したり、休漁期間や休漁日、操業制限区域を設けるなどしています。

平成16年の統計では東京中央卸売市場に入荷するキンメダイの主な産地は、取扱量の多い順に静岡県、高知県、千葉県となっています。鮮魚で運ばれる房州産には定評があり、上位の2県に比べて高い価格で取引引きされています。

## 豊かなだしが鍋物に最適

キンメダイの白身はほんのりと赤みがあってやわらかです。脂肪分が多い割にはさっぱりしています。鮮度のよいものは刺身でも食べられます。12月頃から脂がのってくるので、この時期は野菜や豆腐と一緒に鍋物にするとマダイのようによいだしがでてまた格別です。下ごしらえの時に熱湯をかけてから調理すると生臭さがとれ、朱色の皮が反り返って見た目も美しくなります。煮物やあら汁が一般的ですが、フライやから揚げにしてもおいしいです。からりと揚げてから大根おろしを加えて煮る揚げ浸しや、かぶら蒸しなどさまざまな料理に使えます。

また干物や粕漬けなど

に加工すると、やわらかい身肉がほどよく締まり弾力が出てきます。かまぼこなどの練り製品の原料にもなっています。

県内最大のキンメダイ漁獲量を誇る銚子市漁業協同組合では毎年7月恒例の「きんめだい祭り」を銚子マリーナで開催しています。キンメダイをはじめ新鮮な魚の即売が好評です。



銚子の夏の一大イベントとなった「きんめだい祭り」。キンメダイの即売のほか、漁法や漁場を紹介するコーナーやあら汁、煮付、包み揚げなどの無料試食コーナーなど。

■お問い合わせ 銚子漁業協同組合外川支所 ☎0479-25-1166

## 暮らしの中の魚のはなし

### ●深海から食卓へ

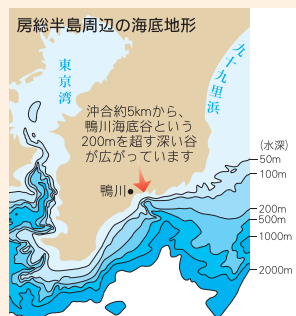
キンメダイのほかにも深海で捕れる魚類は少なくありません。タラコや明太子でおなじみのスケトウタラは秋から冬が旬で、卵を取った後の身は練り製品の原料になります。脂肪分が多いムツは煮物や鍋物などに向き、ムツコと呼ばれる卵は特に美味。また高級なかまぼこの原料にもなります。夕チウオは銀色に光る細長い体で、

尾ビレはなく体を垂直に立てて泳ぎます。特に関西地方で好まれ、塩焼きやバター焼きがおいしいです。冬が旬のタラバガニやズワイガニも深い海からの恵みです。

### ●新たな資源・海洋深層水

海の恵みは魚介類だけではなく、数年前から海洋深層水を利用したミネラルウォーターや化粧品などが登場しています。海洋深層水は水深200m以上という深海にある水です。季節による温度変化が小さく陸地や大気の影響をあまり受けないために、表層の海水に比べて清浄な上に窒素やリン

酸、ミネラルが豊富に含まれています。県内では南房総の鴨川沖が海洋深層水を取るのに適していることがわかり、鴨川市では試験的



「千葉県の自然誌 本編2」をもとに作図

に水をくみあげて研究開発用に無料で提供しています。今後の活用を期待がかります。

### ●しっかり鱗を取ってから調理

キンメダイの鱗は多く硬いため、鱗をきちんと取らずに残したまま調理するととても食べにくくなります。鱗引きや包丁の背を使って、頭をしっかり押さえて尾の方から少しずつ取ります。背ビレの付け根や腹側など取りにくいところも包丁の刃先や根元を使って丁寧に取り除きます。大きめのビニール袋の中で済ませると周囲に鱗が飛び散らず、後片付けも簡単です。

とっておいき  
してシビ



## “金眼鯛と芝海老の雪華鍋”

キンメダイはアクをとりながら水からじっくり煮るのがポイント。  
シバエビは東京湾や有明海など砂泥地にすむ小型のエビです。

### 材 料 (4人分)

キンメダイの切り身……………240g  
むきシバエビ……………80g  
春菊……………1/2束  
長ネギ……………1本  
椎茸……………4枚  
しめじ……………1/2パック  
梅麩……………4枚  
切り餅……………4個  
昆布……………1枚(10cm角)  
卵白……………1個分  
大根おろし……………600g  
ゆず……………少々  
＜ポン酢＞  
・だいだいの絞り汁……………100cc

・酒……………100cc  
・みりん……………20cc  
・濃口しょう油……………90cc  
・だし汁……………50cc  
＜薬味＞ あさつき、七味唐辛子…各少々

### 作 り 方

- ①キンメダイは30gずつに切り分け、塩をふってからさっと熱湯をかけます。
- ②シバエビはミンチにして、つなぎに卵白を混ぜ、一口大に丸めてゆでておきます。
- ③土鍋に水と昆布を入れ、①と②を加え煮立ったら、適当な大きさに切った野菜、梅麩、餅を入れます。
- ④大根おろしを入れ、ひと煮立ちしたら火からおろし、ゆずの千切りをあしらいます。

### キンメダイの目利き

- 眼が金色に光っているもの。鮮度が落ちると乳白色に濁ってきます。
- 全体に張りがあり、鱗に輝きがあるもの。
- 切り身の場合は透明感があって弾力があるもの。

### 栄養素と旬

- 皮膚や目、口などの粘膜を保つ働きがあるビタミンAが多く含まれます。
- 一年中漁獲されますが、旬は産卵後の12～2月頃で、最も脂がのる時期です。



円の外側の→が旬

### 海の幸めぐり

### 勝浦の朝市

400年余りの歴史があり、石川県輪島、岐阜県高山とともに日本三大朝市の一つとして有名です。毎月1日～15日は下町通りで、16日～月末は仲町通りで開催。近くの勝浦漁港に水揚げされた魚介類、農産物や工芸品などさまざまな店が通りの両側に並びます。



開催日時／水曜日を除く6:00頃～11:00頃  
交通／JR勝浦駅  
から徒歩約10分  
☎0470-73-6625(勝浦市観光商工課)  
<http://www.city.katsuura.chiba.jp>