

# 対馬の代表的な魚たち

周囲を海に囲まれた対馬は貴重な水産資源の宝庫です。  
対馬の水産資源の中で特に重要な魚を紹介します。



# アカアマダイ

*Branchiostegus japonicus*

5cm



分 布 : 青森以南日本海・茨城以南太平洋、東アジア大陸棚  
生 息 環 境 : 水深 20 ~ 156m の砂泥底  
対馬での呼び名 : あまだい、くずな  
漁 獲 方 法 : 延縄、立縄  
おすすめの食べ方 : 炙り焼き、刺身

## 美しく、美味しい清楚な魚

アマダイの仲間は日本に5種類が生息していますが、一般的にアマダイと言うと本種の事を指します。

とても美味しい魚で、特に京料理では「ぐじ」と呼ばれ重要な魚です。超がつくほどの高級魚で、時に1キロあたり1万円することもあります。上対馬町で漁獲されるアカアマダイは、「紅王(べにおう)」という名前でブランド化されています。

対馬では北東海域を中心に水揚げされており、延縄漁で漁獲しています。漁協では資源を守るために、延縄で使う針のサイズを制限していて、小さな魚が漁獲されることがないように管理しています。



眼の後ろの白い三角形が特徴。



上対馬町漁協「紅王」のラベル。



船から水揚げされたばかりの鮮度抜群のアカアマダイ。魚の大きさによってグラム単価が変わってくるため、まずは選別作業から。通称「あま縄」という延縄漁で漁獲する。延縄漁でのアカアマダイ漁獲量は長崎県が全国1位。延縄漁ではアカアマダイの他にキダイが混ざること多い。



水族館で泳ぐアカアマダイ。

アカアマダイの鮮度を見分けるときには体側中央にある黄色い斑紋を見るとよい。鮮度が悪くなってくると、この黄色い斑紋は見えなくなってくる。写真は水揚げされたばかりのアカアマダイの中から、最も色の美しいものを選んで撮影したもの。まるでイチゴの様に赤が鮮やかだ。



延縄の針。幼魚を漁獲しないようサイズが制限されている。

# アカムツ

*Doederleinia berycoides*

5cm



- 分 布 : 青森以南日本海・北海道以南太平洋、東シナ海大陸棚  
生 息 環 境 : 水深 60 ~ 600m の大陸棚および同斜面  
対馬での呼び名 : アカムツ、のどぐろ  
漁 獲 方 法 : 延縄  
おすすめの食べ方 : 握り寿司、炙り刺身、塩焼、煮付け

## 通称「のどぐろ」は超高級魚

アカムツは主に水深 60m ~ 200m の深い海に生息しています。小魚、エビ、カニなどを食べる肉食性です。

全国的には「のどぐろ」という名前と呼ばれていることが多いのですが、図鑑などに使われる標準和名はアカムツです。のどぐろというのは口の中、つまり喉が黒い事に由来します。捌くと分かりますが、実は口だけでなくお腹の中まで黒くなっています。

白身で脂が非常に良く乗っているため人気が高く、超高級魚の一つです。対馬では西部の深い海域で延縄によって漁獲されています。



アカムツの口の中。のどぐろという名前は喉が黒いことに由来する。



アカムツの頭部。眼はとても大きい。



上県町漁協に水揚げされたアカムツ。アカムツを漁獲するための延縄漁は通称「地獄縄」と呼ばれている。これは魚にとっての地獄ではなく、漁師にとっての地獄という意味。仕掛けを投入する際に少しでも気を抜くと、手や身体に釣り針が食い込んで海に引きずり込まれてしまう。手際よく仕掛けを入れ、休むことなく魚を回収していくのは熟練した漁師のみができる職人技。



アカムツの煮付け。この魚はどの料理法で食べても美味しい。



厳原町漁協佐須支所のアカムツ (IS)

上県町漁協の紅瞳 (KA)

対馬で漁獲されたアカムツは厳原町漁協佐須支所のアカムツや、上県町漁協の「紅瞳(べにひとみ)」等のブランド魚として全国に出荷される。超高級魚であるため、なかなか一般の家庭で食べることはできない。



皮が美味しい魚なので皮を付けたまま刺身にされることが多い。

# クエ

*Epinephelus bruneus*



分 布 : 青森以南日本海・千葉県以南太平洋、東アジア沿岸  
生 息 環 境 : 沿岸や大陸棚縁辺の岩礁、アマモ場、砂底  
対馬での呼び名 : あら  
漁 獲 方 法 : 釣り、延縄  
おすすめの食べ方 : 刺身、あら鍋

## ハタの王様

クエは対馬で「あら」と呼ばれています。クエが属するハタ科にはたくさんの美味しい種類があり、どれも非常に高価ですが、本種はその中でも最も美味しく、最も高価な魚です。非常に大きくなり、1m 以上になることもあります。大きいほど良い魚とされており、大型になると1匹で数十万円の値がつくこともあります。

対馬の漁協、対馬市で構成している対馬地域栽培漁業推進協議会では、クエ資源の維持・増大のため、種苗放流を行っています。放流魚は腹鰭の一部が切除されているため、放流魚かどうかを確認することができます。



クエの刺身は透き通るような美しさ。白身でしっかりと脂が乗り、旨みも強い。



クエを丸ごと使ったあら鍋は最高。



全長 64cm のクエの頭部。口にはたくさんの鋭い犬歯が並んでおり、咬まれると怪我をするので取り扱う際には注意が必要。



全長 19.3cm のクエの幼魚。このくらいのサイズのクエは対馬の海で魚釣りをしていると普通に見かける。幼魚では身体に 6～7 本の暗色帯が見られるが、大きくなるにつれてこの模様はなくなり、一様に茶色となる。

# タチウオ

*Trichiurus japonicus*



分 布 : 琉球を除く日本列島全沿岸、東シナ海沿岸  
生 息 環 境 : 大陸棚域  
対馬での呼び名 : たち、タチウオ  
漁 獲 方 法 : 釣り  
おすすめの食べ方 : 塩焼き、刺身

## その姿、歯の切れ味、まさに太刀

タチウオは鱗を持たない魚で、グアニンという光沢のある物質によって体表を保護しています。生きているときは研いだばかりの刀のようにギラギラしており、本当に魚かと疑うほどです。

口を見ると牙のような鋭い歯が並んでいますが、これが非常に鋭く、死んだタチウオの歯に触れるだけでも切れてしまいます。料理をする際には注意が必要です。

タチウオは白身であっさりとした身をしていて、人気が高い魚です。

対馬では釣りで漁獲され、上対馬町で獲れるタチウオは「銀太(ぎんた)」というブランド名で流通しています。



タチウオの歯はとても鋭く、触れるだけでも切れてしまう。



上対馬町漁協のタチウオは「銀太」という名前でブランド化されている。

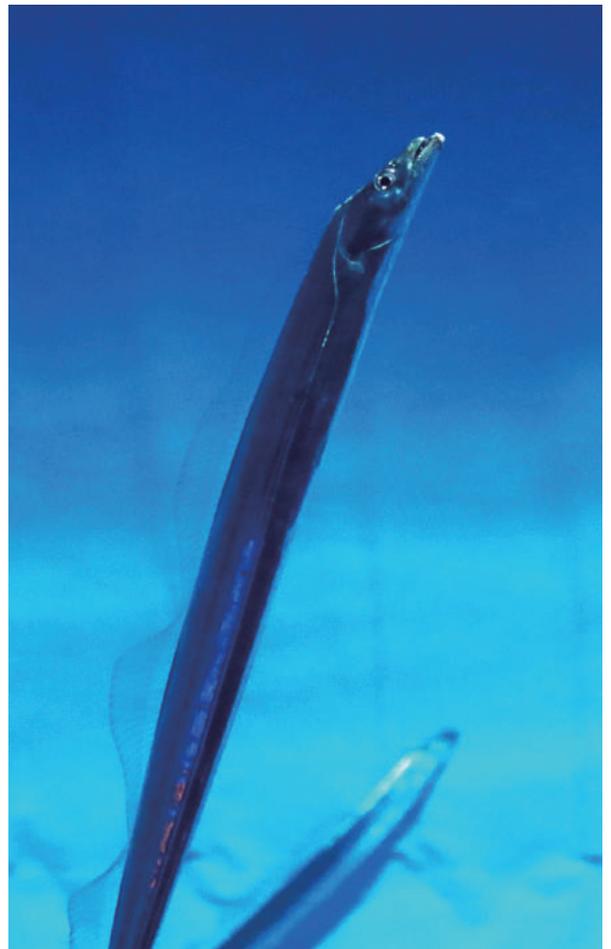
10cm



生きているときのタチウオは全身が虹色に光り輝く。これが死ぬとたちまち白っぽくなる。



上対馬町で水揚げされた全長 120cm、重量 1kg、身の太さは手の平くらいある最大級のタチウオ。



タチウオは顔を上にして立ち泳ぎをすることが多い。自分の上を泳ぐマイワシなどの小魚に鋭い歯で襲いかかる。まるで鏡のような身体は捕食者から身を守るための保護色ではなく、餌となる小魚に見破られないためのカモフラージュ。

# マアナゴ

*Conger myriaster*



- 分 布 : 琉球を除く日本列島沿岸、朝鮮半島、東シナ海沿岸  
生 息 環 境 : 沿岸砂泥底  
対馬での呼び名 : あなご  
漁 獲 方 法 : 延縄、カゴ  
おすすめの食べ方 : 煮穴子、てんぷら

## 数百キロの旅をする回遊魚

マアナゴはニホンウナギと並び、日本の食文化にとってなくてはならない重要な魚です。

煮穴子やてんぷらなど、ふっくらとした食感を生かした料理で引き立ちます。マアナゴは砂や泥で覆われた海底に住んでおり、延縄やカゴで漁獲されています。

マアナゴの産卵場所は長い間謎に包まれていましたが、2012年、水産総合研究センター、東京大学大気海洋研究所、九州大学の共同研究チームの調査によって、沖ノ鳥島南方の九州-パラオ海嶺上の海域がマアナゴの産卵場所であると特定されました。ニホンウナギ同様、数百キロの大回遊を行っている種だと分かったのです。



体側にある白い斑点が本種の特徴。



背面は茶色だが腹面は真っ白。



対馬近海で漁獲されたマアナゴ。日本におけるマアナゴの漁獲量は減少の一途をたどっている。あなご類の漁獲量は1995年に12,978トンあったものが、2016年では3,606トンと、21年間で1/3以下に減少している。



煮穴子の握り寿司。煮穴子を食えばその寿司職人の腕が分かると言われるくらい、難しく奥の深い料理。身質がきめ細かいためか、口の中に入れてと溶けるような食感となる。



甘辛いたれを付けて焼いたあなごを乗せたあなご丼。食欲をそそる。



あなごの活け造り。コリコリとした食感とあなごの旨みが口の中に広がる。

# マサバ

*Scomber japonicus*

5cm



- 分 布 : 日本列島沿岸、東シナ海、太平洋中部沿岸  
生 息 環 境 : 沿岸表層群遊性  
対馬での呼び名 : さば  
漁 獲 方 法 : 釣り、巾着網、棒受網、巻き網、跳ね獲り、定置網  
おすすめの食べ方 : 刺身、しめさば、さばすき、鯖ずし

## 鮮度の良いマサバは高級魚

国内に生息しているサバの仲間はマサバとゴマサバの2種類ですが、普段スーパーで見かける塩サバなどはほとんどが海外産のタイセイヨウサバ（ノルウェーサバ）です。

とても美味しい魚なのですが、血液中に含まれるヒスチジンというアミノ酸が、死後ヒスタミンに変化し食中毒を起こすこともあるため、鮮度に気を付けなければなりません。そのため、鮮度の良いマサバは貴重で、高級魚の一つとなっています。

伊奈漁協では、一本釣りで漁獲された大型のマサバを「いなサバ」というブランド名で全国へ出荷しており、高値で取引されています。



マサバの背側にある波状紋。



いなサバに付けられるタグとステッカー。



マサバの頭部。眼を覆う透明な層は脂瞼（しけん）と呼ばれる器官。ボラやウルメイワシなども脂瞼を持つ。



釣りで漁獲されたマサバの水揚げ作業。大きさごとに魚を選別する。



同じ日に水揚げされたマサバ（上）とゴマサバ（下）。ゴマサバには腹側に小黑斑がみられるが、マサバでは見られない。この特徴以外は非常によく似ている。



脂が乗ったマサバで作る焼き鯖。



極上の味わいのマサバの刺身は鮮度の良いものでしか味わえない。

# 鮮度へのこだわり

魚をはじめとする魚介類は、死ぬとどんどん鮮度が悪くなっていき、最後には腐って食べられなくなってしまいます。また、鮮度が悪くなるにつれ臭いが強くなり、美味しく食べることができなくなります。

漁師さんは消費者が美味しく食べられるように、漁獲した魚の鮮度には細心の注意を払っています。鮮度をよく保つための方法はいくつかありますが、代表的なものを挙げると、水氷で絞めるという方法があります。

獲ったばかりの魚は生きていますが、漁師さんは水氷がたっぷりに入った船の生簀へそのまま放り込みます。魚は水氷を飲み込み、急激に体温を下げられ凍死します。これが例えば獲った魚をそのまま放っておくと、ビチビチと暴れ、呼吸ができないうちに酸欠になり死んでしまいます。この過程で体内



にある筋肉を動かす栄養はなくなり、内蔵も腐りやすくなります。

水氷に使う水にも気を使います。魚は海の中では海水に囲まれています。真水に入れてしまうと浸透圧の違いから体内の成分が水に溶けだしてしまい、旨みが逃げてしまいます。そこで海水に氷を入れ、さらに氷によって薄まってしまう分も計算して塩を追加し、海水と同じ濃度にして鮮度を良い状態に保っているのです。

水氷の他にも、魚の脊髄を破壊して死後硬直を遅らせる神経絞めなど、漁師さんは魚の鮮度を保つために様々な工夫をしています。