



夜、集魚灯の明かりに集まってきたアジを一網打尽に!

あんなに群集の獲り場は
あんまりないよ!

なぜ?なに?を山口県漁協 支店長さんに聞いたよ!

山口県漁業協同組合 山口はぎ統括支店長 長岡 利彦さん



支店長さん、お話を聞かせてください!

Q

「瀬つきあじ」って、どんな魚なんですか?



瀬つきあじの別名は「キアジ」。正式な分類名では「マアジ」っていうんだ。そもそもマアジには、えさを求めて沖を回遊する「クロアジ(沖あじ)」と、「瀬」と呼ばれる岩礁に定着する「キアジ(瀬つきあじ)」とがいてね。クロアジは、体の形がへん平で黒っぽい。一方、キアジは体高が高く、ふっくらしていて、やや黄色っぽい。一般的にキアジの方が脂ののりが良く、味も香りも良いといわれているよ!

Q

県外でも人気が高まっている「やまぐちの瀬つきあじ」。なぜおいしいの?

山口県沖の日本海には大小の島々や多くの瀬があり、その海域ではアジのえさを求めてクロアジやマアジがたっぴり。瀬つきあじは、アジのなかで最も脂がのりよく、肉がふっくらしていて、味がおいしい。2時間と近いから、市場に運ばれたときにも鮮度がよい。だから、とってもおいしいんだ。

なぜ?なに?をまぼくら探検隊! 2

「やまぐちの瀬つきあじ」。おいしさの秘密を探しに行こう!

Q

キアジの中でも「やまぐちの瀬つきあじ」って?

九州五島列島の西沖で生まれ、対馬暖流にのって見島沖などの山口県の日本海沿岸に來遊し、天然の岩礁「瀬」にすみついて育ったキアジを「やまぐちの瀬つきあじ」と呼んでいるんだ。以前から地元では有名なけれど、近年そのおいしさが県内外の人にとんとん知られるようになってきたんだ!



Q どこで、どうやって獲るんですか?

主な漁場は、萩・長門・下関沖の日本海など。アジは大きな群れを作って泳ぐんだ。その習性を利用して、網で囲む「まき網漁」で一気にとるのが一般的だよ。この漁法は、網を積んだ「網船」1隻、明かりで魚を集める「灯船(ひぶね)」3隻、魚を運ぶ「運搬船」4隻で、船団を組んで漁をする。萩では午後4時ごろ港を出て漁場へ。夜、漁をして、魚がとれると運搬船で港へ。真夜中の2時ごろから早朝にかけて市場でセリにかけられるんだ。



1年中おいしいのですが、中でも春から夏にかけてが旬の季節です。やまぐちの瀬つきあじがなぜおいしいのか、主な漁場の「萩市にある」道の駅萩しーまーと「隣の」地方卸売市場で取材してきました!

1 おいしさのヒミツ 【漁場】



山口県の日本海には多くの瀬があり、そこにはえさとなるプランクトンがたくさんいる。そこで定着して育つから、脂がのって、おいしいんだ。



あみの重さは3000、4000メートルにわたるんだって!

多いときは一日60トンもとれるんだって!

Q おいしさを保つための漁師さんの工夫ってありますか?

網ですくい上げたアジは、鮮度を保つため、すぐに氷で冷やした海水が入った船の「活間(いけま)」に入れるんだ。しかも水と氷の割合、冷え具合も、すごく大事。そこは長年の経験がモノを言うんだよ。

漁師さんってすごい! ターザンみたい!



探検隊/萩市立越ヶ浜小学校5年1組



「あつたて」の魚はおいしいよ! 「いせの海」の魚はおいしいよ! 「あつたて」の魚はおいしいよ!

夜の海で、漁師さんは船から船へ飛び移るんだ。

「まるごと!」キャラクター あじのせつちゃん

アジの3枚おろしをマスターしよう!

- 軽くうろこを取り、尾のつけ根から包丁を入れて、前後に動かしながらぜいごを取る。
- 腹を開けて内臓を取り、よく水洗いした後、水気をふき、えらの間に包丁を入れ、引っ掛けるようにして頭を取る。
- 肩の切り口から中骨の上に包丁を入れ、尾まで切り開く。
- 中骨を下にして、3と同様に。身にぞって包丁で腹の骨を薄く取る。
- 薄皮を頭の方から尾の方へ手でむく。



**まるごと博士の
ミニ図鑑**



【瀬つきあじ】
 ◎標準和名/マアジ(スズキ目 アジ科マアジ属)
 ◎特徴/体側にトゲトゲの「ぜいご」があるのが特徴。腹部から背側にかけて銀色に輝く。瀬つきあじは沖あじに比べて黄色いことから「きあじ」とも呼ばれる。

◎栄養/血液の流れを良くするEPA(エイコサペンタエン酸)や、脳の働きを活性化させるDHA(ドコサヘキサエン酸)がたっぷり。カルシウムも多い。子どもの発育にいいほか、動脈硬化や脳卒中、心筋梗塞、骨粗しょう症の予防にもなります。

アジ 牛乳
たんぱく質 脂質 エネルギー

※資料:「国産日本食品成分表」



なぜ?なに?を 県漁協 市場長さんに聞いたよ!

山口県漁協萩地方卸売市場 市場長 藤田 勲さん



「アジは産地直産品で、新鮮さが最大の魅力。朝早くに獲れるアジは、味も香りも最高です。」



市場でもおいしさを保つ工夫をしていますか?

「しているよー萩では、水揚げが多いときは、決められた時刻以外にもセリを開いて、アジの鮮度が落ちないようにしているんだ。アジは鮮度が大事な仲買人さんもセリおとした魚をすくんに氷で冷やして、鮮度を保つようになっていますよ。」

Q

夜、近くの漁場でとったばかりのアジが、早朝のセリにすぐかけられる。だから鮮度がバツグン!



おいしさのヒミツ ②
【漁と市場】



アジを氷で冷やした海水の入った活間に入れたり、漁場に近い港に水揚げしてすぐにセリにかけたり、イキの良さを保つ工夫もおいしさの理由だよ。

Q どこへ出荷されるのですか?

主に県内や広島、関西、関東など。東京ではやまぐちの瀬つきあじの評判が定着してきて、値段も安定してきたよ。また、静岡県沼津にも出荷され、干物に加工されているよ!



おいしい料理は、食材選びから!
いいアジはココがポイント!

中程度(約100g~110g・長さ約15cm)の大きさのものが、脂がのっておいしい。

うろこがしっかりとっていて、光沢があるもの。

目が澄んでいる。

エラが鮮紅色でピンと張っている。

腹が丸く高く盛り上がり、張りがあり、身に弾力がある。

ぜいごがしっかりとれているもの。



取材を終えて

越ヶ浜小学校5年1組のみんな、質問をいっぱい考えてきてくれました。「1匹何円ですか?」といった質問に、「う〜む。サイズや日によっても値段は違うからなあ」と市場長さんが胸を組む一幕も。短時間だったので質問が十分できず残念そうでしたが、さすが漁業の盛んな萩の地元っ子。好奇心いっぱいでした。みんな、魚をいっぱい食べて、未来の古田松陰先生、目指してネ!



5年1組のみんな、とうもろこしがいっぱい!

わあ! ホントにびっくり! すごいよ!

刺し身や焼物で、味の違いがわかる。おもしろい! 食べ方はいろいろだ!

おは、おは! ありがとうございます!

季節を問わずおいしくいただけます。から揚げが2番おもしろいよ!

Q 5年1組のみんな、どうもありがとう!