



*Trachurus japonicus*

# 萩の瀬つきあじ

稜鱗(りょうりん:俗称「ぜんご」  
「ぜいご」と呼ばれるトゲ状の鱗)  
が69-73個並んでいる。

正式名/マアジ 真鯨(学名 *Trachurus japonicus*)

スズキ目-スズキ亜目-アジ科-アジ亜科-マアジ属

全長

成魚は全長50cmにまで達する。2-3年で成熟し、寿命は最長12年。

エラブタ上線に一つの黒色斑がある。

しり鰭の前端部には2本の棘条がある。

口内

両顎・口骸骨・鋤骨(じょこつ)  
・舌に細歯がある。

可食部100g  
あたりの成分

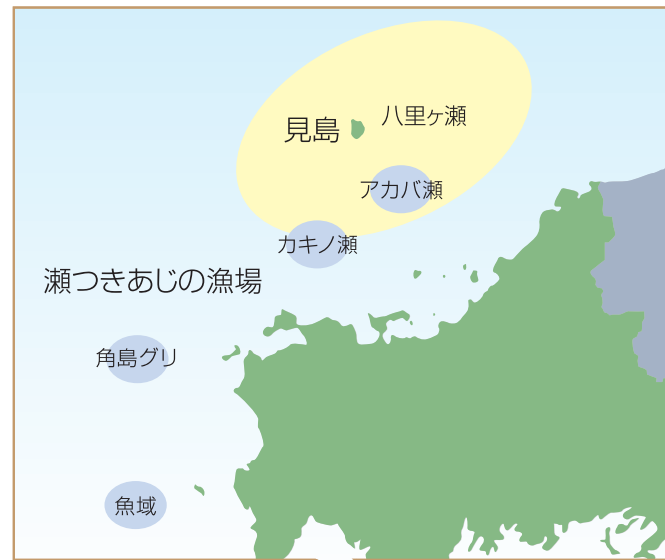
エネルギー	121kcal	/	水分	74.4g
たんぱく質	20.7g	/	脂質	3.5g
炭水化物	0.1g	/	灰分	1.3g

北西太平洋の固有種で、北海道から東シナ海まで生息分布するマアジは、大きく回遊型と居つき型に分かれています。また、地方毎に独立した地方系群もあると考えられ、遺伝子プール・形態・生態・産卵地もわずかず異なると思われます。

回遊型は漁獲量が多いが脂質が少なく、対して居つき型は漁獲量が少ないが脂質が多いと一般的に言われ、居つき型の方が高値で取引されていますが、実はその含有脂質の違いに根拠はないとされています。萩のブランド魚『瀬つきあじ』は、東シナ海から北上し萩沖を通過する回遊型と萩沖系群の居つき型のマアジを呼称したものです。

# 瀬つきあじに快適な 萩沖の海

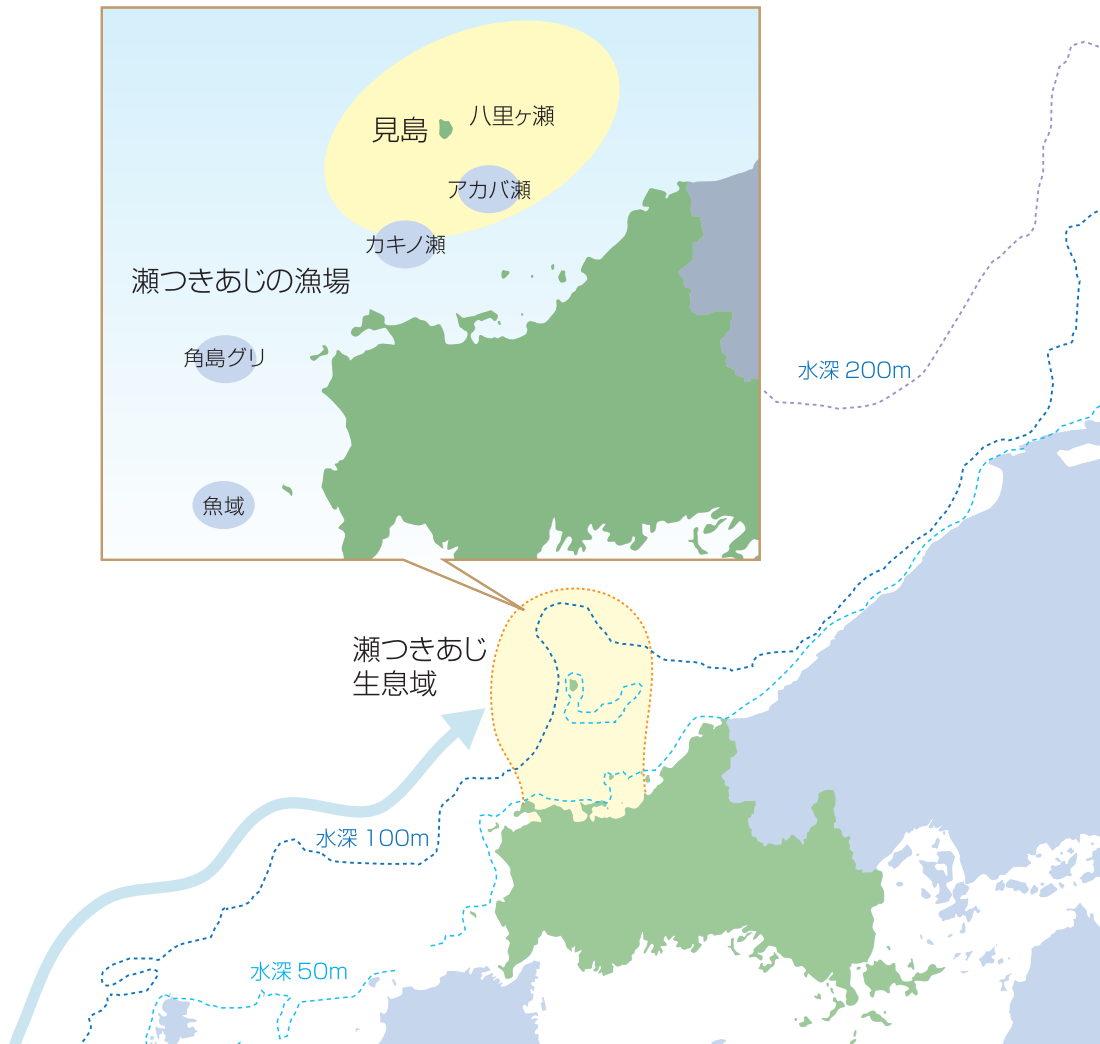
マアジは東シナ海から九州西岸で生まれ、対馬暖流の流れに乗って、水深100mまでの水温15℃～25℃の海域を北東に移動すると言われています。本州に面した日本海側大陸棚の広くは沖合30kmまでが水深100mとなつていますが、萩市沿岸部に関しては見島沖15km先（本州沿岸より60km先）までが水深100mの海域が広がっています。これらの水域は自然礁に恵まれ、起伏に富んだ複雑な海底となつていることから、プランクトンが大量に発生し、良質なエサに恵まれ、マアジに限らず生息する魚介類にとって快適な環境となっております。また、マアジの幼魚の月別分布海域をみると、萩沖は長く該当し、居つき型マアジに移行しやすいことが推測されます。それゆえ、萩で獲れるマアジ『瀬つきあじ』は良質なマアジとなり、萩沖は瀬つきあじの漁場が広くある恵まれた海と言えるでしょう。



瀬つきあじ  
生息域

水深 100m

水深 50m



データで見る  
 萩の  
 瀬つきあじ



山口県水産研究センター 海外研究部 専門研究員

白木 信彦さん

## 旨味

魚の旨味成分は大きく分けて、グルタミン酸とイノシン酸（IMP）があります。一般的にこの二つの旨みが合わさり人は美味しい魚と感じるとされます。グルタミン酸は最初から身に含まれていますが、イノシン酸は魚が死んだあと、身に含まれているアデノシン3リン酸（ATP）が分解して、アデノシン2リン酸（ADP）→アデノシン1リン酸（AMP）→イノシン酸生成されます。また、IMPは時間の経過と共にイノシン（HxR）→ヒポキサンチン（Hx）と変化していき、HxRやHxの含有率が増えてくると魚は刺身で食べられない

脂がのっている鰺は  
 特有の風味があります。

## 脂味

また、多くの日本人が鰺の美味しさを感じる上で欠かせない「脂味」。脂がのっている鰺は特有の風味があります。「旬」の鰺です。瀬付あじの旬はいつかと複数年で調査したところ、その年によって違いがあり、5月に脂が一番のっている年もあれば7月が一番の年もあります。とはいえ、その年の最高値をマークした月前後合わせ3ヶ月間は脂質含有量がだいたい5%を超え10%前後となりますので、その3ヶ月間が瀬付あじの旬となるでしょう。（図3）また最高値は15%近くとなり抜群に脂がのっているときもあります。個体差がありますが、有名なブランド鰺と同等の脂ののりだと言えます。

図1 ATP関連化合物の推移

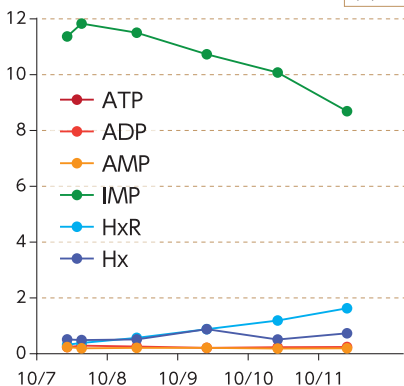


図2 K値の推移

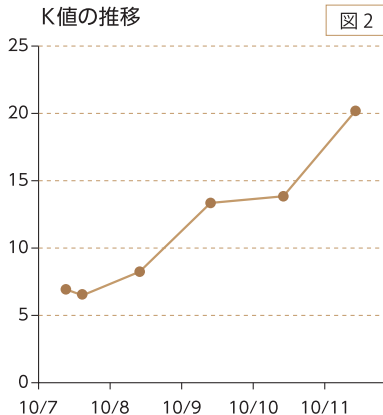
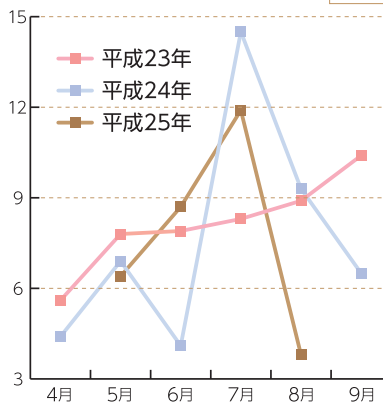


図3 脂質含有量の推移





仲買業者 井関 貴洋さん  
取締役

「鮮度はほとんど気にしません。」と井関社長。鰯は足が早い魚の一つで、仲買にとって鮮度はとても重要なファクターに思える。その理由を「瀬つきあじ漁の漁船に大型のものはなく、その日に獲ったものしか市場に並ばない。」と言う。萩港に揚がる瀬つきあじの大半は見島沖で、まき網漁によるもの。それらの漁船の出航は夕方、宵の口から獲ったものを複数の運送船を使い1番セリ、2番セリに出す。まさに獲れたてのビチビチが市場に並ぶので仲買も鮮度を気にしないで良い。では、どこで目利きをするのか尋ねると「時期により違いますがサイズを気にします。スーパーなどは100g〜200gのものが好まれ、飲食店ではもう少し大き目が好まれます。その上で脂が乗っている丸々とぶつくりしたものを狙いま

個人的には80g~100gくらいが一番美味しいと感じています。

す。ただ、個人的には80g〜100gくらいが一番美味しいと感じています。あと、気にするところといえば、食べたエサがまだ腹の中にあるかどうか。いくら市場に並ぶ瀬付あじの鮮度が良くても、腹にエサが残っていると劣化が早くなってしまうので避けたいところです。」とわれ、最後に「ほんと萩の瀬付あじは鮮度が良く、生食でも美味しいですし、加工品にも向いていると思います。遠く沼津の加工業者さんは近場でも良質な鰯が獲れるにも関わらず、萩の瀬つきあじを好んで仕入れてくれるなど、全国的に好評価です。後は安定供給できれば言う事なしです。」と、瀬つきあじの持つポテンシャルの高さと課題を掲げる。

マジそのものが地域によって大きく差がある生物ではないが、年間通してのサイクルが地域によって違いがあるという。その特性からマジの目利きでまず考慮するのが『サイズ』とのこと。「時期によって美味しいサイズが違う。6月は100g〜130g、7月は130g〜150g、8月は150g〜180g。それらが旬」と呼ばれるモノだと考えています。」と、有限会社井関商店の井関さんとほぼ同じことを言われながらも、「あとは色ツヤ。クロアジよりキアジの方が色ツヤは良いですからね。それと、脂の多さを判断するときは、目の後ろにある黒い斑点を見ます。この斑点が大きいほど脂が多く含まれていると考えています。また、開きにしたとき円形に近くなるようなものが美しく感じますので、そのフォルムからイ

萩の瀬つきあじは、巻き網、底引、延縄で揚がるその全てが良い。



瀬つきあじ市場

メージして選びます。」と、独自の目利きを方法をも紹介してくれた。更に、「萩の瀬つきあじは、肉厚のものが多く、エサが豊富なんでしょう。」と、仲買目線から垣間見える萩の瀬付あじの特長性を示唆された。



仲買業者 株式会社内八  
内田 謙一郎さん

# 地元料理人による おもてなし料理

割烹 千代

河村剛太郎さん



「アジという名は『味』の良さに由来する。」と言われるだけあって、煮付けなど、その味が脇役に回る料理はほとんど見られない。鱈の旨みこそが主役なものが好まれる。特に鮮度が高く、脂がのった秋の瀬つきあじは、生食が一番と言う声が高い。旬の瀬つきあじの刺身を萩特有の甘い醤油につける。脂が醤油皿に浮く。それを見て地元の人には「よく脂がのった鱈だ。」とニマリ。ただ、この「甘い」醤油が市外から訪れた人の口に合うかといえは必ずしもそうではない。

年間多くの観光客が訪れる割烹千代が、この度、おもてなし料理として紹介してくれた「炙り瀬つきあじキュウイときゅうりのソース添え」

は、皮目を炙ることで旨みを凝縮しつつ、薄皮と濃厚な脂に軽く火が入ることで臭みを消すだけでなく、食欲を刺激する香りを漂わせる。また、甘い醤油で食すのではなく、キュウイときゅうりを合わせたソースを添えることで、ほのかな甘味が主役を支えながら、柔らかな酸味が瀬つきあじの脂分と程よく合う。キュウイが使われ洋風に思えるが、差し詰め、主張が強い長州男児と、それを陰で支える長州女をイメージさせる一品。



割烹 千代

TEL 0838-22-1128

萩市今古萩20-4

【営業時間】11:30~14:00

17:00~22:00(L.O.21:00)

あぶり瀬つきあじ  
キュウイときゅうりのソース添え

材 料

- ・瀬つきあじ…1匹
- ・キュウイ…1/2個
- ・きゅうり…1/2本
- ・酢…大さじ1



# 地元料理人による おもてなし料理

萩の酒と萩の肴

MARU

小祝 敦さん



萩の酒と萩の肴 **MARU**

TEL 0838-26-5060

萩市吉田町78

[営業時間] 17:00~23:00

身の含まれた旨みだけでなく、熱を加えることで骨から出る旨みまで、その全てを閉じ込める鰯の揚げ物。身はジューシーなのに頭から尾まで食べることができる唐揚げ。衣はサクサクで身はホクホクのアジフライ。シンプルなものでも好む人は多い。更に、揚げ物からマリネ料理に姿を変えた南蛮漬は、家庭料理としてだけでなく、飲食店の品書きに載るほど愛される料理でありつつ、各家庭、各飲食店で「たわりや独創性がある。新創作郷土料理を提供し、地元民から観光客までが連日賑わう地産製料理店MARUが、この度、おもてなし料理として紹介してくれたのは「あじのエスカベッシュ・夏みかんの香り」。

「あじのエスカベッシュ・夏みかんの香り」。

あじのエスカベッシュ  
夏みかんの香り

材 料

瀬つきあじ／南蛮酢（醸造酢、砂糖、塩）

玉ねぎ／にんじん／パプリカ

バルサミコ酢又はワインビネガー

夏みかん

夏みかんコンポート（夏みかん、シロップ）

