

かがわ

さと うみ

里海の幸

さち

秋

「里海」とは

海域・陸域を一体的に捉え

人が適切に関わることにより

多様な生物が生息できる

健全な海の状態を保ち

水産資源、食文化、景観、

憩いの場、観光など

多くの恵みを楽しむことができる

「豊かな海」です

藍子

アイゴ

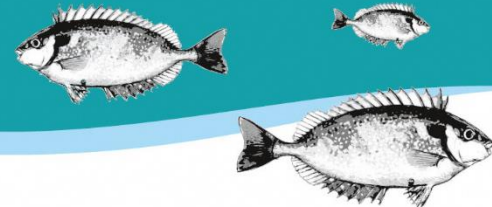
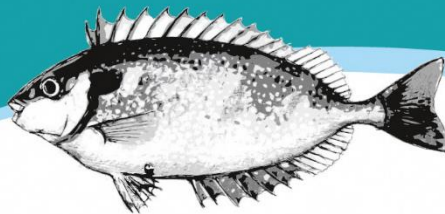


アイゴ

(地方名:パリゴ)

スズキ目・アイゴ科

かつて、香川県民が好んで食べたアイゴ。
海草(藻)のアマモやガラモを食べて育ちます。
アイゴが増えると藻場がなくなる
「磯焼け」も問題になっています。



もの知り情報

外洋性の魚で、瀬戸内海には初夏から夏にかけて親魚が入り込んで産卵し、稚魚は11月頃まで内海で育ちます。アマモ、ガラモなども食べることから、多くの海域で、磯焼けの原因になっています。

しかし、ひれには毒のある鋭いトゲがあり、独特のにおいが敬遠され、積極的に漁獲されていません。

香川県内では昔はたくさん獲れていましたが、昭和40年代に急激に減少しました。けれども、アイゴ好きの県民も多く、市場では県外からアイゴを入荷し販売したほどでした。最近では、県内のアイゴは増加傾向にあり、アイゴに食べられた藻場が見られるようになりました。アイゴを食べることが、藻場を守ることに繋がります。

インタビュー ～アイゴの魅力、教えて下さい!

津田町漁業協同組合

漁師

なわしんじ
名和真治さん

私が聞きました



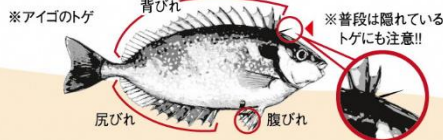
香川大学経済学部3年生
水野佑哉

アイゴが育つ藻場が少なくなり、アイゴも少なくなった アイゴについて教えてください

津田では、10月初旬から2週間くらいのあいだによく獲れ※1、そのころの15cm程度のものがもっともおいしく、価値があります。

かなり内臓が苦い魚で、鮮度が落ちると全体に苦みが広がります。新鮮なうちに内臓を取り除けば、苦味を感じることなく食べられますよ。香川にはその苦みを好む人もいます。私は塩焼きにした白身の部分が好きです。内臓をとらずに塩焼きにすると、内臓から離れたところはタンパクな白身のおいしさがあり、内臓に近い部分は独特の苦みが感じられ、違ったおいしさを楽しめます。

アイゴのひれ(背びれ※2、腹びれ、尻びれ)には毒のある鋭いトゲがあって、ちょっと触れる程度なら「痛い!」と叫ぶくらいですが、知らずに握りしめたりすると、半日くらいは刺すような痛みがあるので注意しています。



名和真治さん ● なわしんじ

サラリーマンを経て、定置網漁や海苔養殖を営んでいた家業を継いで15年。現在は小型定置網漁で、春はマイカや長ハギ(ウマツラハギ)、夏はマナガツオやスズキ、秋はアイゴやツバス、冬はタチウオやカレイなど、津田沖に回遊してくる魚を漁獲している。

アイゴの現状は?

最近では、海の環境が大きく変わってきています。大雨による土砂崩れや河川から流れ込んだ土砂が海に流出したり、逆に大型台風で海底の砂地が陸に押し上げられたり。また、護岸整備で砂地がなくなったりして、アイゴが育つ環境に必要な「アマモ」が自生できる場所が少なくなっています。

梅雨から夏のはしりになると、アイゴのメスは卵を抱え、オスは精子をもつようになります。そういった親は、昔は網にかかることはなかったのに、ここ数年はかかるんです。それは、親が産卵する場、つまりアマモ場が減ったために、定置網に向かって産卵に来ているのではないかと思うのです。



茶褐色に輝くアイゴ。身のおいしさと扱いやすさから15cm程度のサイズがもっとも価値がある。淡白な白身の魚で、焼き魚、煮魚、揚げてもおいしい。



「ゼンマイ」とも呼ばれるアイゴの内臓は、独特のにおいと苦みがあるため、好みに分かれる。昔からアイゴを食べていた人に内臓を好む人が多いようだ。

アイゴを食べ続けるためには

アイゴに限ったことではないですが、子どもたちにも魚を食べる教育をしていく必要があると思います。「やっぱり瀬戸内の魚＝地元魚をおいしく食べる」という食文化を伝え、つなげていくということが大事でしょうね。漁場については、アマモが育ちやすい環境をつくる努力をしていく必要があると思います。



お話をお聞きして

アイゴは秋ごろに定置網という漁法で獲るそうですが、それを行っているのは津田町漁協では名和さんしかいないと知り、とても驚きました。漁師の皆さんにこれからも漁を続けてもらうためにも、積極的に魚を食べることが大切だと思いました。



(※1) アイゴは香川県内各地で水揚げされ、場所によって獲れる時期が若干異なります。おおむね10～11月の2カ月間が県内の漁期です。

(※2) 背びれの直前にも、ふだんは皮下に埋没していますが、前向きの鋭いトゲがあり、注意が必要です。

アイゴの煮付け

所要時間
40分

【材 料(4人分)】

- ◆アイゴ ……………15cm程度のもので4尾 ◆料理酒・水 ……………各100cc
◆みりん・しょうゆ・砂糖 ……………各大きじ5

下ごしらえ

- アイゴは毒のある背びれ、腹びれ、尻びれに触れないように注意しながら、包丁で全体のウロコを削ぐように取り除く。
- 魚がすべらないようにしっかり押さえて、背びれ、腹びれ、尻びれを切り落とす(写真1)。尾びれはそのままでよい。
- 内臓は好みで付けたままでも、取り除いてもよい。
- 盛り付けたときに表になるほうの身(頭が左)に斜めに2本、裏側に1本、包丁で切り込みを入れ、ボールに入れておく。



写真1

作り方

- ①臭み取りをする。アイゴを入れたボールの上から熱湯を回しかけ、(写真2)全体にかかったら、ザルにとる。



写真2

- ②鍋に砂糖以外の煮汁の材料を入れ、強火にかける。煮立ったら砂糖も入れて煮溶かし、アイゴは盛り付けたときに表になる側を上にして鍋に入れる(写真3)。煮汁が少ないようなら、お玉で煮汁を回しかけながら中火で10分ほど煮る。落しぶたをすると味が浸み込みやすい。



写真3

- ③火を止めたら15分ほど放置して煮汁を含ませる。器に盛るときは、フライ返しなどを使うと崩れにくい。(写真4)



写真4

おいしく作るコツ

背びれ、腹びれ、尻びれは硬く切りにくいので、まな板の上にキッチンタオルなどを敷くとすべらず切れます。煮ものは、煮たあとに煮汁の温度が下がっていくときに味を含んでいきます。必ず、火を止めてから15分はそのまましておくのがポイントです(田村さん)。



田村さん



発行元:香川県環境森林部環境管理課
里海グループ

〒760-8570
香川県高松市番町四丁目1番10号
☎ 087-832-3220 2018年11月発行