

キジハタじゃないよアオハタです

2020年8月1日に香川県高松港沖において、高松市瀬戸内漁協の小型機船底びき網漁業でスズキ目ハタ科アオハタが漁獲されました。香川県で漁獲されることは珍しく、漁獲した漁業者の方も「初めて見た。」とのことで水産試験場に連絡をしてくれました。漁業者の方の話ではアオハタと同時にキジハタも漁獲されたとのことでした。

香川県で漁獲されるものはハタ科の魚類ではキジハタが一般的で、香川県栽培漁業センターでも資源増大のため毎年放流用種苗を生産しています。

アオハタ *Epinephelus awoara* (Temminck and Schlegel, 1842)は「最近増えているのか関東の市場でもいたって普通に見かける。ハタ類としては比較的安いですが、それでも都会では小売店での取り扱いはありません。」とのことで、食べ方については「煮る（煮つけ）、汁（みそ汁、潮汁、鍋）、生食（刺身、セビチェ）、揚げる（唐揚げ）、焼く（塩焼き）」などがあるそうで、「あらなどから実にいいだしが出る。」とのことでした。



【参考資料】

中坊徹次編：日本産魚類検索 全種の同定 第三版 . 2013 東海大学出版会
益田 一・尼岡邦夫・荒賀忠一・上野輝彌・吉野哲夫 編：日本産魚類大図鑑 .
1984 東海大学出版
市場魚貝類図鑑 ぼうずコンニャク：<https://www.zukan-bouz.com/>