



“使える” 銀色の魚
マニキュアの原料から健康増進まで

今回見つけたNO.1は、有田市が漁獲量日本一を誇るタチウオ。太刀魚と書く名のとおり、刀のような銀色に光る長い魚体の特徴だ。大きなもので1.5メートルにもなる。タチウオの体表はウロコがなく、グアンチン層という銀白色の表面で覆われ、マニキュアや模造真珠の原料にもなる。

タチウオは県内各地で水揚げされるが、2006年全国のタチウオ漁獲量は、約1万6,000トン、このうち和歌山県は約2,600トンの水揚げがあり、なかでも8割弱が有田市になる。有田のタチウオ漁の

中心は箕島漁港。タチウオは“非常に足の早い魚”で痛みやすいため、漁船に揚げるとすぐに氷でシメられる。箕島漁港に船が帰ってくるのは夕方頃。岸壁一面に並んで待ち受けていたリヤカーが、タチウオの入った木箱を船から積み替えると一目散にセリ場に走っていく。次々と入港する漁船のエンジン音と、リヤカーを押して走り回る人々の喧騒で、港全体が独特の活気に満ちる。

タチウオは一般的には塩焼きや煮つけにして食べるが、新鮮なタチウオが流通す

る和歌山では刺身やタチウオ寿司も定番だ。白身で淡泊な身はあっさりとしていて美しく、高級魚の気品が漂う。旬である夏季は、県内であればたいの料理屋で食することができる。タチウオは栄養価が高く、オレイン酸、ビタミンD、ミネラルなどを多く含む。そのため、疲労回復などの効果が高いとされ注目を集めている。

細長い高級魚と言えばハモが有名だが、タチウオも負けず劣らず。和歌山で刺身を食してみれば、それは“一口瞭然”だ。 