

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

## 初夏のご馳走、**はも** 鱧の季節です！

漁師歴50年以上のベテラン、海南市下津の戸坂漁協の坂本組合長さんに鱧漁のことを語ってもらいました。

戸坂の鱧の漁期は5月上旬から8月末までで、特に5月から7月中旬にかけて獲れる雌の鱧は、卵をもっていて味が一番いい。戸坂の延縄漁はえなわりよつで釣り上げた鱧は傷みが少なく鱧のなかでもブランドなんや。鱧は夜行性なので漁に出るのは夕方4時。漁場の紀伊水道へ向けて出港し、帰ってくるのは朝4時になる。

最近では船の燃料が高騰しているのが悩みだね。それでも今年の鱧漁は、例年通りよく獲れているから、旬のおいしい鱧をぜひ味わってほしいですね。



### 鱧の生産量は全国で第6位！

和歌山県の鱧の漁獲量は、平成18年で238tと、全国で第6位(下表)。10年前の平成8年では40tだったものが年々漁獲量が増えてきています(「平成20年和歌山の水産」より)。

(平成18年 鱧の漁獲量ベストテン)

順位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
はも 単位:t	兵庫 931	徳島 581	大分 476	愛媛 465	山口 334	和歌山 238	熊本 187	宮崎 134	長崎 97	鹿児島 95

### へえ～、なるほど！鱧のQ&A

(Q. 1) 鱧の名前の由来は？

(答え) 鱧の裂けた口先の様子から、「咬(か)む」、「食(は)む」が訛なまって「八モ」になったとか。味は上品なのに、意外と獐どうもつ猛。つかもうとするものなら、鋭い歯でガブッと咬みつくよ！

(Q. 2) ハモとアナゴはよく似ているけど兄弟？

(答え) はい、同じウナギ目で、ついでに言うとウツボも同じ仲間、いわゆるウナギ3兄弟ですね。味わい方もそれぞれ個性的。とっても美味しい兄弟なのです。



## お待たせ！上品な白身、鱧料理

鱧と言えば、京都の祇園祭りや大阪の天神祭りを想像する人も多いはず。俗に「鱧は梅雨の雨を飲んでおいしくなる」と言われるように夏祭りの頃が一番おいしいのです。

食欲が落ちる夏の暑い頃、梅肉や辛子酢味噌でさっぱりと食べるとたちまち元気になれるそうですね。ちなみに8月3日は「鱧の日」です！

### ここで一品提案！

家庭風に食べるなら八モ鍋はどうでしょうか。だし汁で煮込み、具は八モの切り身となんと言っても玉ねぎ。鱧の歯ごたえと玉ねぎの甘さがうまくマッチ。あまり煮すぎないのが美味しい食べ方です。



君の名は「はもの落とし（湯引き）」。  
白い切り身に思わずうっとり。

## 骨切りはどこからやってきた？



鱧料理といえば関西が中心で京都で花開いた文化。その昔、新鮮な魚が入りにくかった京都で、鱧だけは生き活きとして生命力の強さを感じ、重宝されました。しかし鱧には体じゅうに骨があり、煮ても焼いても食べられない。しかし、おいしい鱧を何とかして食べたい。そこで考えられたのが「骨切り」なのです。

夏のご馳走はなんと言っても鱧料理。日本全国に広まってほしいなあ。

## 地元の料理店で話をうかがいました

鱧は頭も骨も一匹まるごと調理できる魚なんですよ。うちでは、鱧のフルコースをお出ししてるんです。白身がおいしいのはもちろんですが、鱧子（鱧の卵）の煮付けもお勧めです。ふんわり柔らかい食感は大人から子供まできつとりこになるはずですよ。

（鱧料理情報ならココ <http://www.nnc.or.jp/~yosizuki/>）



鱧子の煮付け

### ～編集後記～

去る6月4日に2008年モンド・セレクションを受賞した県内の事業者の方々が県庁を訪問し、受賞を報告されました。県内受賞事業者は17社22品（食品流通課把握分）です。おめでとうございます。

今回、ニュースレターで初めて魚を取り上げました。淡泊、でも奥深い鱧の魅力を感じていただけたでしょうか？



県庁知事室にて

発行：和歌山県庁食品流通課内 まるかじりわかやまニュースレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

