

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

## おいしさ抜群 紀州仕立ての鮎！



大自然にとけ込んで鮎釣りに没頭

### ～和歌山県は養殖鮎の生産日本一！～

和歌山県の養殖鮎の生産量は平成 19 年度産で 1,038 トンと全国 1 位（「平成 21 年和歌山の水産」和歌山県より）で、築地市場での取扱量は 3 分の 1 が和歌山産で占められています。

生産量 1 位となった背景には、県内で稚鮎生産を安定的に行っていることが理由として挙げられます。

（平成 19 年度産内水面漁養殖鮎の生産量）

（単位：t）

順位		1	2	3	4	5
養殖鮎	全国値	和歌山	愛知	徳島	滋賀	岐阜
生産量	5,087	1,038	860	763	551	505

### ～清流の女王「鮎」～

夏の旬の食材と言えば「鮎」、和歌山県では 5 月下旬から 6 月中旬にかけて鮎釣りが解禁となり、県内山あいの清流でオトリを使った友釣りを楽しむことができます。

有田川では、「鵜飼」といって鵜匠が鵜と一体になって松明たいまつをともしながら川の鮎を捕る漁法が行われており、県無形民俗文化財に指定されています（写真）。

また県内清流では、様々な鮎釣り大会が開催されるなど、シーズンになると県内外から訪れる釣り人で賑わいます。



有田川の鵜飼の様子

## ～鮎のブランド、「紀州仕立て鮎」～

「紀州仕立て鮎」は、平成 16 年度に和歌山県鮎養殖漁業組合が育成したこだわりの鮎。

生産者の酒井督博さんにそのこだわりについてお話をお伺いしました。

「紀州仕立て鮎」は天然ものにひけをとりません。技術の向上で追い星（体の黄色部分）の発現にも成功しました。

自然に近い状態で育てるには何と言っても水が命。養殖池には紀の川の豊かな伏流水（地下水）を引いています。

餌の原料について試行錯誤の結果、良質の鮎が生産出来るようになりました。

組合としても築地市場を中心に流通や外食産業への売り込みに力を入れています。



ピチピチ元気な「紀州仕立て鮎」



鮎の世話に余念がない酒井さん

## ～「鮎」つながり話～

夏の風物詩として昔から人々に愛された鮎は、各地で貢物にされてきたとはご存じですか？戦況や豊作・凶作の占いにも用いられた貴重な魚で、「鮎」という漢字はここからきています。

また鮎は、1年で一生を終えるので「年魚」、夏野菜を感じさせる独特の香りがあるので、「香魚」とも呼ばれます。

### 【蓼 酢】

焼き鮎に必ずと言っていいほど添えられる緑色の酢（写真右上）、蓼酢ってご存じ？柳蓼やなぎたでの葉をすりおろして作られる酢で、鮎釣りをするような河原に生えているのですが、なぜ焼き鮎に添えられるの？ご存じの方はぜひ下記編集部まで！トリビアなお答えをお待ちしています。

### 【鮎の和菓子】

上品な鮎の姿をかたどった御菓子（写真右下）で6月～8月末までの季節もの。和歌山県内の和菓子屋でも並んでいます。こちらもよろしく！



## ～編集後記～

料亭で食べるイメージのある鮎ですが、最近はスーパーの鮮魚売り場でも出回っています。きっと和歌山産に会えるはず、夏の味覚をお楽しみ下さいね。

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ズレター編集部

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

ご意見はこちら→ [e0717001@pref.wakayama.lg.jp](mailto: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>

わかやま喜集館

<http://www.kishukan.com/>

ふるさと和歌山わいわい市場

<http://www.wakayamaken.jp/>