



夜、集魚灯の明かりに集まってきたアジを一網打尽に!

あんなに群集の獲り物  
獲らなだって!

なぜ?なに?を山口県漁協 支店長さんに聞いたよ!

山口県漁業協同組合 山口はぎ統括支店長 長岡 利彦さん



支店長さん、このアジは、  
山口県産のアジです。

Q

「瀬つきあじ」って、  
どんな魚なんですか?



瀬つきあじの別名は「キアジ」。正式な分類名では「マアジ」っていうんだ。そもそもマアジには、えさを求めて沖を回遊する「クロアジ(沖あじ)」と、「瀬」と呼ばれる岩礁に定着する「キアジ(瀬つきあじ)」とがいてね。クロアジは、体の形がへん平で黒っぽい。一方、キアジは体高が高く、ふっくらしていて、やや黄色っぽい。一般的にキアジの方が脂ののりが良く、味も香りも良いといわれているよ!

Q

県外でも人気が高まっている「やまぐちの瀬つきあじ」。なぜおいしいの?

山口県沖の日本海には大小の島々や多くの瀬があり、その海域ではアジのえさを求めてクロアジやマアジがたっぴん。瀬つきあじは、岩礁に定着して暮らすアジで、餌が豊富で、脂がのって、ふっくらし、しかも、漁場まで船で2時間と近いから、市場に運ばれたときにも鮮度がよいから、とってもおいしいんだ。

なぜ?なに?を  
まぼくら  
探検隊! 2

Q どこで、どうやって  
獲るんですか?

主な漁場は、萩・長門・下関沖の日本海など。アジは大きな群れを作って泳ぐんだ。その習性を利用して、網で囲む「まき網漁」で一気にとるのが一般的だよ。この漁法は、網を積んだ「網船」1隻、明かりで魚を集める「灯船(ひぶね)」3隻、魚を運ぶ「運搬船」4隻で、船団を組んで漁をする。萩では午後4時ごろ港を出て漁場へ。夜、漁をして、魚がとれると運搬船で港へ。真夜中の2時ごろから早朝にかけて市場でセリにかけられるんだ。



多いときは  
一日60トンも  
とれるんだって!

Q おいしさを保つための  
漁師さんの工夫って  
ありますか?

網ですくい上げたアジは、鮮度を保つため、すぐに氷で冷やした海水が入った船の「活間(いけま)」に入れるんだ。しかも水と氷の割合、冷え具合も、すごく大事。そこは長年の経験がモノを言うんだよ。

漁の様子を映して見せてもらったよ。

「やまぐちの瀬つきあじ」。  
おいしさの秘密を  
探しに行こう!

三方を海に囲まれた山口県には、お魚がとってもいっぱい! 中でも今、県内外で人気が高まっているのが「やまぐちの瀬つきあじ」です。昔から「アジは味なり」といわれる美味な魚アジ。

一年中おいしいのですが、中でも春から夏にかけてが旬の季節です。やまぐちの瀬つきあじがなぜおいしいのか、主な漁場の一つ、萩市にある「道の駅萩一まーと」隣の地方卸売市場で取材してきました!

Q キアジの中でも  
「やまぐちの瀬つきあじ」って?

九州五島列島の西沖で生まれ、対馬暖流にのって見島沖などの山口県の日本海沿岸に來遊し、天然の岩礁「瀬」にすみついて育ったキアジを「やまぐちの瀬つきあじ」と呼んでいるんだ。以前から地元では有名なアジだけれど、近年そのおいしさが県内外の人にとんとん知られるようになってきたんだ!



「やまぐちの瀬つきあじ」  
「いせの瀬つきあじ」  
「あまの瀬つきあじ」  
「あまの瀬つきあじ」



「まるごと」キャラクター  
あじのせつちゃん

1 おいしさの  
ヒミツ



【漁場】  
山口県の日本海には多くの瀬があり、そこにはえさとなるプランクトンがたくさんいる。そこで定着して育つから、脂がのって、おいしいんだ。

瀬つきあじの主な漁場と水揚げされる漁港



あみの獲ちは  
3000〜  
4000メートルに  
くらいいつも  
なるんだって!

