

下関漁港を基地としている「沖合底びき網漁船」。2隻1組（乗組員は1隻につき10人）で漁をします。山口県以東漁船底びき網漁協に所属する漁船は現在12組24隻（75トン型11組、60トン型1組）。



**Q アンコウってなにさ〜**  
秋市見島沖から近畿海峡にかけての日本海が主な漁場となります。漁法は「沖合底びき網漁業」。2隻の船で網を曳いて魚を獲る方法で、マンコウだけなく、タイやヒメカレイなどいろんな魚が獲れるんですよ。実は以前、秋だっぴびきマンコウが獲れなくなりました。でも、近畿海峡沖合底びき網漁業チームが頑張ったおかげで、今マンコウを獲ることができるようになりました。



「まるごと」キャラクター あんちゃん

なぜ?なに?を  
スパッと解決!  
**まいばくら  
おいしい  
探検隊!**

なぜ?なに?を  
漁師さんに聞いたよ!

山口県以東漁船底びき網漁業協同組合  
組合長 宮本 光矩さん



アンコウ  
水揚げ量  
約1500トン  
約1500トン  
約1500トン



思いのほか  
触ると初めて  
下関のマンコウ、  
おじいちゃん  
がマンコウを  
食べているの  
がびっくりです。

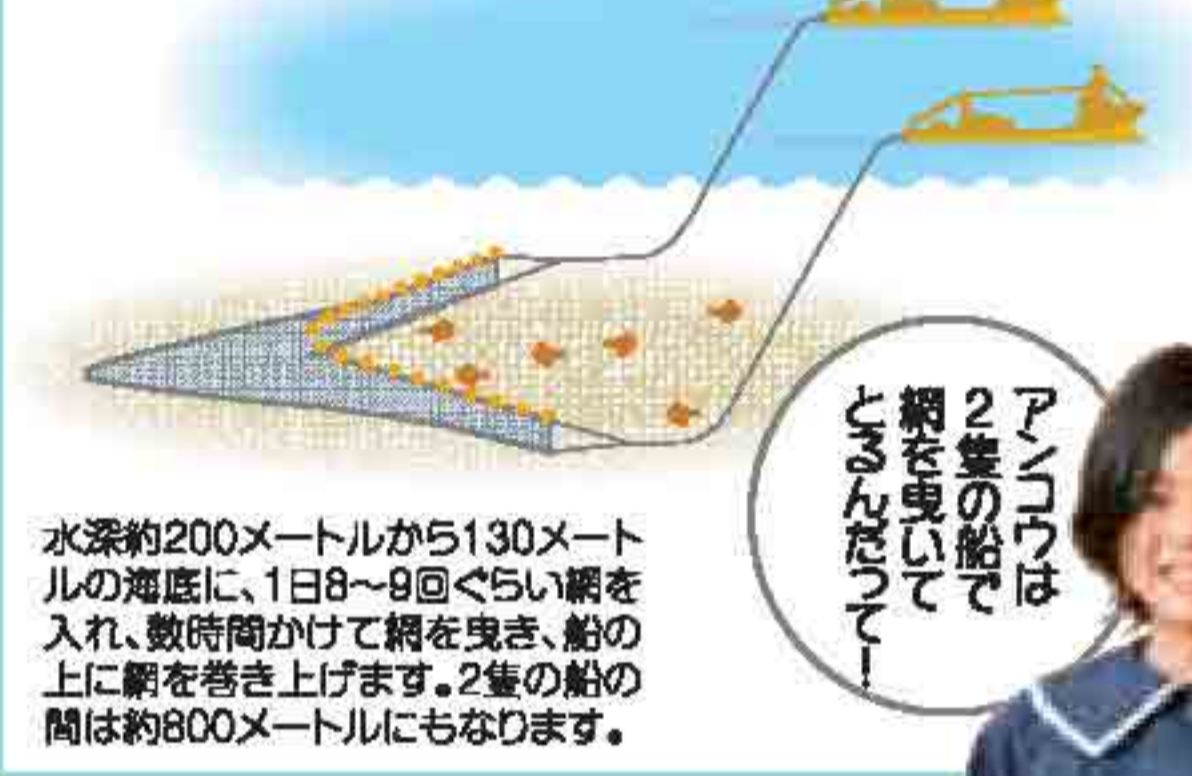
**Q 「アンコウ」ってどんな魚? どんな生き物なの?**  
頭が大きくて平入ったマンコウもとても大きくて体はマンコウ。見かけはマンコウですが、底で砂の中を掘り進むマンコウです。頭の上にある小さな、はたきのようなものを「マンコウ」させて魚を獲るおびき器を使う。その大きな口でバクリーとした様子から、英語で「マンソウラー」「マンソウ」釣りを「マン」と呼ばれるようになったよ。



**Q 「アンコウ」の種類は?**

アンコウにはたくさんの種類があります。主に食用とされるのはアンコウ科のアンコウやキアンコウで、キアンコウの方がおいしいといわれています。下関に水揚げされるのは主に「キアンコウ（別名ホンアンコウ）」です。大きいものでは、全長1.2メートル、重さ20キログラムにもなります。

【沖合底びき網漁業の操業図】



水深約200メートルから130メートルの海底に、1日8〜9回くらい網を入れ、数時間かけて網を曳き、船の上に網を巻き上げます。2隻の船の間は約800メートルにもなります。

【アンコウの主な漁場と水揚げされる漁港】



アンコウは2隻の船で網を曳いてとるんですよ。

フグと並んで「鍋の王様」といわれるアンコウ。その水揚げ量が日本一の下関では近年、アンコウのブランド化や消費拡大の取り組みが進められ、注目を集めています。そんなアンコウの魅力を探し、探検隊の皆さんが取材に行ってきました!

**水揚げ日本! 下関の「アンコウ」。**  
**おいしさと品質の良さで今、グングン人気上昇中!**

**Q 鮮度や品質を保つ工夫を何かしていますか?**

アンコウは胃に餌をたっぷりためこむ魚なので、そこから鮮度が落ちてきます。そのため、網でとると、すぐにアンコウの口を開けて海水を入れ、胃の中のものを洗い出します。その後、大きさ別に選別し、氷を入れた活間に入れたりして、鮮度を保ったまま下関漁港へ運んでいます。

皮はヌルヌル! 体はすごく柔らかいよ!



へ〜? オスよりもメスの方が大きいなんてびっくり!!

**Q オスとメス、どうやって見分けるの?**

メスは大きいもので1.2メートルにもなりますが、オスは小さくて、メスの3分の1程度にしかなりません。だから、一般的に食用にするマンコウは、大きくなったメスがほとんどなんです。

触るとマンコウの歯は、鋭いんだよ。



探検隊/下関市立王立江小学校5・6年生

うわ〜、僕らの口の何倍も大きいです!!