

「太刀魚の漁獲高が全国11位です。山口県産の太刀魚は、新鮮でおいしいですよ。」



山口県漁業協同組合理事・安下庄支店運営委員長
村田 岩治さん

まるごと博士の
ミニ図鑑



【タチウオ】

旬/1年中おいしい魚ですが、産卵前の夏から秋が、特に脂がのっています。

栄養/動脈硬化や心筋梗塞の予防に役立つEPA、記憶力や集中力を高めるDHAを含んでいます。そのほか、皮膚や粘膜の健康に欠かせないビタミンA、骨の強化に欠かせないビタミンDなども含んでいます。



漁師さんは漁しながら、タチウオを大きさに分けて大・中・小の5つに仕分けして発泡スチロールの箱へ入れ、ただちに水で冷却。漁を終えると、水詰めした1箱5キロほどのタチウオを安下庄港に水揚げします。



Q どこへ運ばれるの?

水揚げされたタチウオは県漁協安下庄支店でまとめた後、県漁協や大手仲買を通じて、県内や広島県の市場へ出荷されます。山口県では平成7年に、同防大島をはじめ瀬戸内海東部を主な漁場とし、曳き網釣り漁業で1尾ずついわねいに漁獲されたタチウオを「周防瀬戸の太刀魚」と命名してブランド化し、県内外で販路拡大に取り組んでいます。鮮度保持や箱ごとに魚の大きさを揃えるといったルールを一人ひとりの漁師が守っていることでもあって、「周防瀬戸の太刀魚」への市場評価は高く、日々の積み重ねが市場との信頼につながっています。

Q 名前の由来は?
タチウオという名前の由来には、体型や色が日本刀に似ているからといわれています。刀を立てて寝たかたちと、眼が光ります。頭、胸、腹、尾のそれぞれを「たち」「うお」として、頭を立てて寝たかたちと、眼が光ります。頭、胸、腹、尾のそれぞれを「たち」「うお」として、頭を立てて寝たかたちと、眼が光ります。頭、胸、腹、尾のそれぞれを「たち」「うお」として、頭を立てて寝たかたちと、眼が光ります。

刀に似ているから? それとも立って泳ぐから?



安下庄から1日足らずに5000匹も送り出しているんですよ!

おいしい料理は、食材選びから! 新鮮なタチウオはココがポイント!

光沢がある
おなかに強りがある

光沢があり、おなかに強りがあるものが新鮮です。切り身を買う場合は、銀色の筋がしっかり付いて、肉質の厚いものを選びましょう。

Q おいしい料理法は?

新鮮なタチウオであれば、刺身にするのが一番! 厚めに切ったタチウオの身は見た目に美しく、上品な甘みがあり、おつまみとしてもそのほか、焼きたて、照り焼き、唐揚げなど、和風料理から、パンやピザ、ハンバーグなどの洋風料理まで幅広い料理にアレンジできます。骨からの身離れが良いので、食入しやすいのも魅力です。小さなお子様にもおすすめです。

タチウオってあんなにおいしい料理はないから、ぜひ食べてほしいです!



タチウオの刺身を試食中の子どもたち。「お刺身を初めて食べた! おいしい!」「コリコリしているのに柔らかくて食べやすい!」「プリプリして!」「甘くてとろけるみたい!」と大好評でした。



4年生のみんな、どうもありがとう!!

タチウオのお刺身は、お酒やお茶、お弁当やお祝いにもぴったりです!



刺身を茹でるとき、酒を包丁ですって取る場合もあります。でも、料理屋では見栄えのいい銀皮造りが好まれるため、酒がついたまま料理します。



旬の味を味わうには、ぜひ新鮮なタチウオを食べてほしいです!

Q どれくらいとれるの?

周防大島町全体のタチウオ漁獲量は313トン(平成17年)で、県内で最も多い漁獲量です。中でも安下庄支店は年間約170トンに及び、県内で最もタチウオ漁が盛んなところなんですよ。また、山口県全体の漁獲高は546トンで、全国11位です。

	平成15年	平成16年	平成17年
山口県全域	419	689	546
周防大島町	252	364	313
上関町	19	102	27
平生町	11	25	7
周南市	15	43	54
防府市	10	14	13
その他	112	141	132

*資料「周防大島町水産統計年報」より

