

山口県の日本海のアマダイ、おいしいが、違いがわかります！



# なぜ?なに?を漁師さんに聞いたよ!

山口はぎ・あまだい連合会 末武 義樹さん

## Q「ユルヤル」のユルヤルって?



山口県では、長門県対馬周辺から島根県浜田市沖までの日本海が主な漁場で、特に萩市見島沖で多く漁獲されます。延縄漁業は、全長数千メートルにもなる幹縄に数百本の枝縄を付け、その先端に釣り針を付けた漁具を海底に設置し、それを巻き上げて尾すつ釣り上げます。



延縄漁業の船。10トン前後の船が主流です。朝2時ごろに出漁して5時ごろ漁場に到着。夜明けと同時に網入れを始めます。

## Q「アマダイ」の種類は?

主なアマダイはシロアマダイ・アカアマダイ・キアマダイで、総称してアマダイと呼びます。山口県で主に漁獲されるのはアカアマダイです。



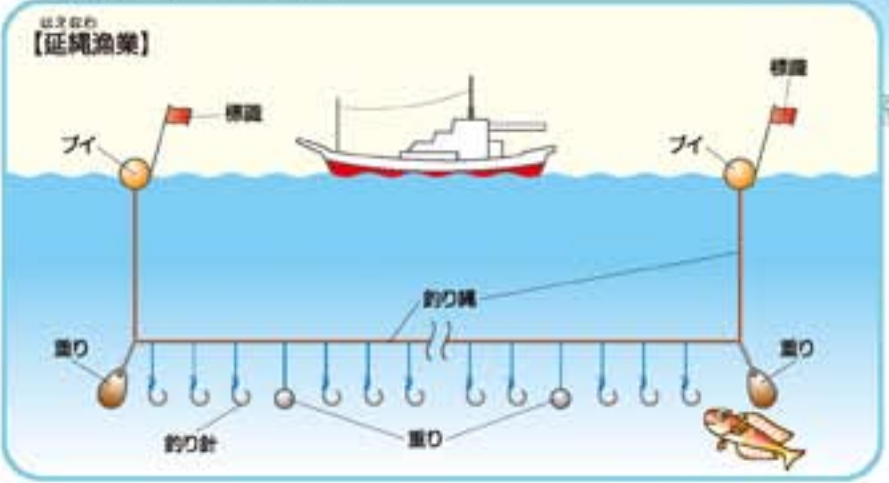
漁場は、萩市見島沖を中心に長門県対馬周辺から島根県浜田市沖近くまでです。



【主な漁場】

## Q「やまぐちの甘だいたい」とは?

山口県では平成7年より、「水揚げ量が全国的に上位であること」「漁場が近いため、鮮度が良いこと」「延縄で1尾ずついいいに釣られたものをすぐに氷水に入れ、高い品質管理を保っていること」から、「やまぐちの甘だいたい」と命名してブランド化に取り組んできました。以来、県内だけでなく、首都圏などで継続的にPRを実施。鮮度の良さから山口県のアマダイは高く評価され、首都圏や関西の高級ホテルなどでも利用されるようになり、認知度が高まっています。



①1鉢に約90本の針を付けた約550メートルの綱が入っています。それをつなぎあわせた全長約6キロメートルの綱を海の底へ。計900本以上の針のうち、アマダイがかかるのはわずか1割程度だそうです。  
②釣り針と餌の塩漬イカ



聞いて納得  
おいしい!  
やまぐち



「まるごと」キャラクター あまのだいくん

## Q「アマダイ」ってどんな魚?

スズキ目アマダイ科に属する魚です。名前に「タイ」が付いていますが、タイの仲間ではありません。類が突き出た大きな頭部と大きな目、鮮やかなピンク色をした細長い体形が特徴です。本州中部以南に分布し、水深150メートルくらいまでの砂泥底に巣穴を掘って生息し、小魚やエビ類、貝類などを食べます。身がタイより甘くておいしいことから、その名が付いたといわれています。京都では「ナシ」と呼ばれ、高級魚として珍重されてきました。また、静岡県では「興津鰯」と呼ばれ、徳川家康も好んで食べたといわれています。

# 水揚げ全国2位! 「やまぐちの甘だいたい」。 おいしさと品質に 料理人も太鼓判!

高級魚として人気が高い白身魚のアマダイ! その水揚げ量が全国2位を誇り、品質の良さでも知られる山口県では、ブランド化と販路拡大に取り組んでいます。「やまぐちの甘だいたい」の魅力を探りに、その最大の産地である萩で取材してきました!