

アユ



(地方名／アユ)

生態等

寿命は1年です。秋に川でふ化した稚アユは海へ下り、プランクトンを食べ成長します。5~7月に川に戻ると、昆虫も食べますが、主に石に生えた藻を食べるようになります。

漁法 友釣り、毛針釣り



| 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 漁期 | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| 盛漁期 | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | | |
| お勧め期 | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | | |

エピソード

赤石川のアユは体全体が金色を帯びていることから「金アユ」と呼ばれています。河川水に含まれる黄鉄鉱がアユに吸収され、金色になるのではないかとされています。また、赤石川上流には黄色を帯びた岩が多く、保護色ではないかという説もあります。

一方、追良瀬川のアユは「銀アユ」とも呼ばれています。

漁師の 思い・こだわり

年間50万～60万尾の種苗生産された稚アユが、
県内の河川へ放流されています。

また、強いなわばり意識を持っており、他のアユが
侵入してきた場合、これを攻撃してなわばりの外に追い出
します。この習性を利用したのがアユの友釣りです。



塩焼き

味 うんちく

中国語ではアユを「香魚」と書くように、独特な香りがあり、エサである藻に由来すると言われて
います。その香りを楽しむには、塩焼きが一番
です。

赤石川のアユは、毎年
高知県で開催されてい
る「清流利き鮎会」で2
度、準グランプリに輝く
など、香りや食味が優れ
ていると評価されていま
す。



塩焼き(炭火)

郷土料理など

塩焼き、田楽、甘露煮、
寒干しなど

お問い合わせ

■ 深 浦 町

TEL 0173-74-2111

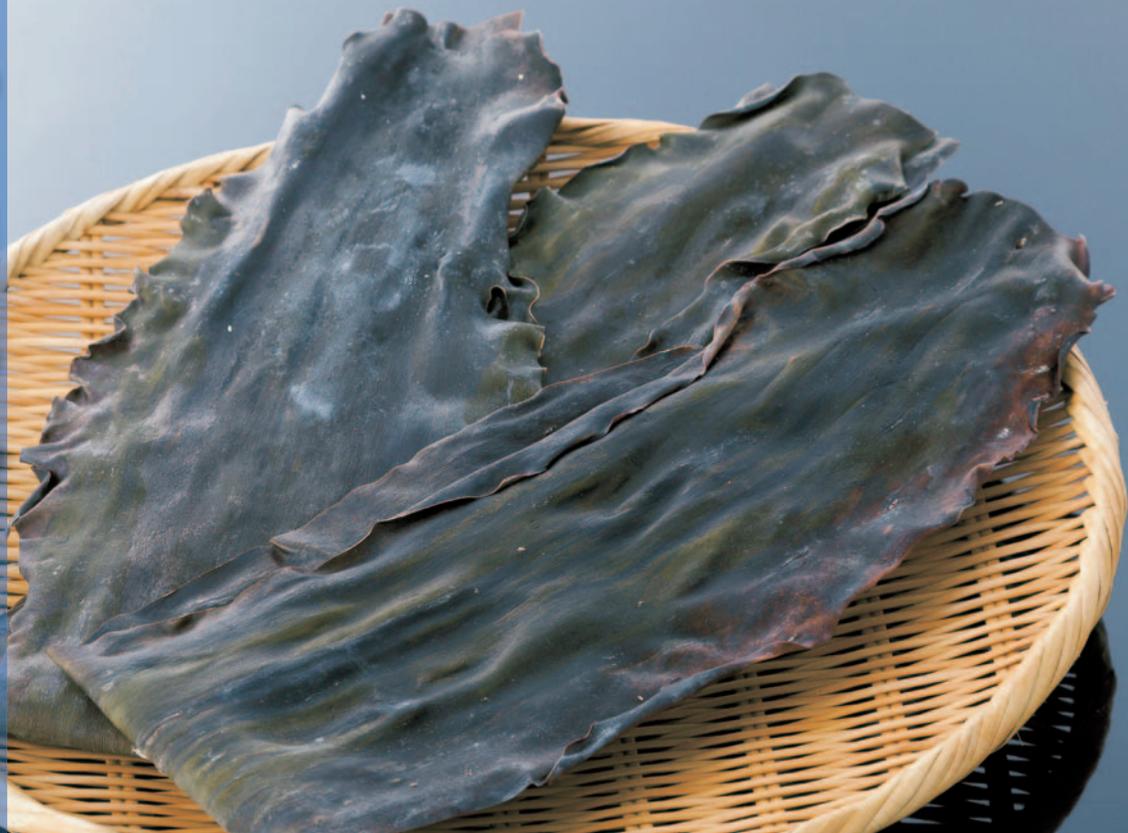
ホームページ <http://www.town.fukaura.lg.jp/>

■ 鯡 ヶ 沢 町

TEL 0173-72-2111

ホームページ <http://www.town.ajigasawa.lg.jp/>

マコンブ



(地方名／マコンブ)

生態等

発芽した後、1年目の春から夏にかけて丈が伸びますが、秋には根本を残して先端が枯れてしまいます。しかし、2年目の春には葉が再生し、1年目よりも大きくなります。その後、夏から冬に厚みが増して成熟します。

2年目のマコンブは全長2~6m、幅15~30cmで、北海道南部~三陸沿岸の水深2~30mに分布します。

漁法

ねじり、拾い



| 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|------|---|----|----|---|---|---|---|---|----|----|----|----|
| 漁期 | | 若生 | | | | | | | | | | |
| 盛漁期 | | | | | | 盛 | | | | | | |
| お勧め期 | | | 若生 | | | | | | 若生 | | | |

エピソード

天然コンブの漁には、専用の道具で岩からねじり取る方法と、切れて海岸に流れ着いたコンブを拾い集める方法があります。

春先の若いコンブは「若生(わかおい)昆布」として、1年目の柔らかいコンブを細切りにして乾燥させたものは「すき昆布」として、食材として使われますが、大半は、2年目のコンブを乾燥させた後、ダシ用として出荷されます。

漁師の 思い・こだわり



ダシ用コンブの多くは、生のコンブを水切り後、乾燥させ、サイズを揃えて梱包するなど、手間がかかります。

コンブのねじり漁は大きな漁船を必要としないことや、拾いコンブ漁はほとんど体ひとつでできることから、高齢の漁師にとって貴重な収入源のひとつです。



若生おにぎり

味 うんちく

津軽半島で昔から食べられている「若生昆布」を巻いたおにぎりは、文豪太宰治の好物です。食べる時は、コンブの繊維に沿って噛み切るのがコツです。

「すき昆布」はニンジンなどと一緒に煮付けると、一層おいしく食べられます。



昆布巻

郷土料理など

若生昆布のおにぎり、昆布巻、すき昆布の煮付けなど

お問い合わせ

- 大 間 町
- 風 間 浦 町
- 東 通 村
- 六 ヶ 所 村

TEL 0175-37-2111
TEL 0175-35-2111
TEL 0175-27-2111
TEL 0175-72-2111

ホームページ <http://www.town.ooma.lg.jp/>
ホームページ <http://www.kazamaura.jp/>
ホームページ <http://www.vill.higashidoori.lg.jp/>
ホームページ <http://www.rokkasho.jp/>

焼き干しも自慢

カタクチイワシ



(地方名/ヒシコイワシ、セグロ)

生態等

カタクチイワシは、下あごが小さく、上あごだけに見えることから、「片口」と呼ばれるようです。また、背が黒いことから「背黒」とも呼ばれます。大きさは10cm程です。

マイワシの多くは体に黒い点があり、大型サイズ（大羽）で20cm程と、カタクチイワシよりも大型です。

どちらもエサはプランクトンで、カタクチイワシの寿命は2年程、マイワシは5~6年程です。

漁法 巻き網、定置網



味も七つ星

マイワシ



(地方名/イワシ、ユワシ、大羽、中羽、七つ星)

| 月 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 漁期 | ■ | | | | | | | | | | | |
| 盛漁期 | | | | | | | | | ■ | | | |
| お勧め期 | | | | | | | | | ■ | | | |

エピソード

カタクチイワシは、八戸市を始めてとして煮干に加工されることが多いですが、むつ市脇野沢地区や外ヶ浜町平館地区では、「焼き干し」が有名です。焼き干しには脂肪分の少ない8月以降が適しているそうです。

マイワシは、節分の厄除けに使われるなど、古くから日本人の生活に密着した、馴染み深い魚です。

青森県の焼き干しの特徴は、その品質の良さです。手作業で頭と内臓を取り除いているほか、型揃い、焼き具合、乾燥等の加工技術も優れており、高級品として流通しています。



焼き干し

味 うんちく

カタクチイワシの焼き干しからとったダシ汁はその風味の良さから、味噌汁、貝焼き味噌、ラーメンなど、幅広く使われています。香ばしいのでそのまま食べても、おいしいです。

脂ののったマイワシは、火を通してふっくらとしています。つみれ汁などは、うま味が染み出ておいしいです。



煮付け

郷土料理など

カタクチイワシは、焼き干し、甘露煮 など

マイワシは煮付け、つみれ汁、フライ、丸干し など



つみれ汁

お問い合わせ

■ 外ヶ浜町 TEL 0174-31-1111
■ むつ市 TEL 0175-22-1111
■ 八戸市 TEL 0178-43-2111
■ 青森県漁業協同組合連合会 TEL 017-722-4215

ホームページ <http://www.town.sotogahama.lg.jp/>
ホームページ <http://www.city.mutsu.lg.jp/>
ホームページ <http://www.city.hachinohe.aomori.jp/>
ホームページ <http://www.amgyoren.or.jp/>