

萩

Vol 10

ものがたり

萩沖の魚たち
(春・夏編)

中澤さかな堀 成実

H
N

シリーズ
萩
ものがたり
⑩

萩沖の魚たち

(春・夏編)

中澤 さかな
堀 成夫



▲まき網船が萩漁港に着岸すると、市場全体がにわかに活気づく



▲魚の選別作業。魚種別・サイズ別に素早くより分けられる



萩は、豊かな海に恵まれた水産のまち、味覚のまち
瀬付きあじ・あまだい・剣先いか、この3種が萩のブランド魚の御三家です。行政や漁業関係者の努力の甲斐あって、近年は東京や大阪のデパート地下食品売場に、萩の瀬付きあじが高級品として並ぶようになっています。確かに、この3種は特筆すべき名産品ではありませんが、萩の水産物の本当の魅力は、魚種の多様さだと思っています。四季折々に主役が入れ替わる旬の魚介類、萩の魚市場には季節を通して毎日およそ50種類が水揚げされています。都市部の中央市場ならまだしも、地方の産地市場でこの種類の多さは、全国でもトップクラスです。

歴史的遺産の宝庫として、萩は有名なまちですが、一方で山陰地区を代表する水産のまち、味覚のまちでもあるのです。このことを、全国の方々に訴えたい。そして、地元萩市民の方々に、旬の魚介を超新鮮な状態で、しかも格安で味わえることは、大きな特権であること、同時にアピールしたいと考えています。

平成14年10月からスタートしたNHK山口放送局の「とくもり情報ランチ」(平日11:30-12:00放送)に、毎週水曜日(萩の魚情報)の担当として出演、かれこれもう3年半続いています。この文章は、そのときの話題メモを基に、編集したものです。

中澤さかな

味覚から広がる萩の海への興味

萩は歴史遺産の町として有名ですが、海に育まれ海を活用してきた「海洋都市」ともいえます。この町にとって、海は天然の要害として毛利輝元が萩に築城する一大要件であったでしょうし、異国との媒体として幕末の志士達に強い影響を与えたことでしょう。また、文化や物資の導入・交流の「道」として、貝類学者のアーサー・アダムズや博物学者の田中市郎に始まる海洋生物研究の舞台として、今ではダイビング・釣り・海水浴といった観光やレジャーの拠点として、そして何より、昔も今も、四季折々多様な水産物をもたらす源として、萩の前途に「とっしりと君臨してきました」。

こうした萩の海と人の関わりの中から、このたびは萩の魚介類を味覚で楽しむという、もっとも万人に親しまれているテーマを、萩しまーとの駅長さんにつづることになりました。駅長さんには春・夏に萩に水揚げされる素材の解説やレシピの紹介をお願いします、それぞれの魚介類が生きている時の姿や息吹を感じていただけるよう、魚種の正体(分類)や暮らし(生態・生活史)を紹介します。さらに、萩の海に関する知る人ぞ知るトピックスも、コラムとして織り込みました。

この冊子が読者の方々にとって、「味覚」という一つの切り口から萩の海への興味をさらに大きく羽ばたかせるきっかけとなることを願っています。

堀 成夫



萩沖の魚たち(春・夏編) 目次

	しろうお	8
	今も現役、藩政時代からの伝統漁「しろうお四手網」	
	まだい	10
	高杉晋作の好物はマダイの押寿司	
	めばる	12
	萩では尺モノの金メバルも珍しくない	
	いきれ(スルメイカの幼体)	14
	味わるのは毎年3月、この時期だけの短い旬	
	わかめ	16
	萩名物「磯の香り高い」わかめむすび	
	萩の海のしくみ 水産物の「多様さ」の秘密	19 18

	たれくちいわし(カタクチイワシ)	20
	郷土料理「ちしゃなます」の名脇役	
	白はい・青はい(エッチュウバイ・オオエッチュウバイ)	22
	産地萩では知名度不足で、価格はサザエの半額	
	赤えび(モロトゲアカエビ)	24
	萩沖日本海のルビー	
	しらす(カタクチイワシの稚魚)	26
	春と秋、萩では年2回の漁シーズン	
	えぞ(マエン)	28
	萩名物「焼き抜き蒲鉾」や「こぼろ巻き」の原料魚	
	いさぎ	30
	イサギの旬、萩では夏みかんの花が咲く頃	

	瀬付きあじ(マアジ)	32
	萩が自慢の、庶民派ブランド魚の筆頭格	
	ちこだい(チタイ)	34
	小鯛寿司の主役、またの名を「花鯛」	
	みずいか(アオリイカ)	36
	イカの王様	
	ささご(シロギス)	38
	菊ヶ浜沖の近場で大型「ひじたたき」級も	
	うに(ムラサキウニ・アカウニ・バフンウニ)	40
	萩は、質・量とも全国有数のウニ産地	
	あかみず(キジハタ)	42
	都市部では高級料亭直行の超高級魚	

	あじ(ホソトビウオ・ツクシトビウオ)	44
	萩沖の夏の使者	
	やはで(スズメダイ)	46
	漁師さんがこっそり食べていた磯の珍味	
	萩の海に熱帯魚!?	48
	③ 珍魚が出没する萩の海	49
	ささえ	50
	「ささえのまぶり飯」は萩島しょ部の郷土料理	
	あなご(マアナゴ)	52
	旬は土用の丑の日の前後1カ月	
	けんさきいか	54
	萩が全国に誇る高級イカ、またの名は「イカの女王」	



△マダイ・瀬付きあじ・チダイなど、春の時期の鮮魚ショーケース

△イサキ・スズキ・イシダイなど、夏場の鮮魚ショーケース

【参考にした主な文献など】

●中澤担当分

現役漁師のみなさんをはじめ、漁協各支所や婦人部の方々、魚市場関係者や仲買人・料理研究家など、たくさんの方々から貴重なお話を聞きまして、そのお話を中心にまとめています。この場をお借りして、お忙しい時間を割いて頂いたみなさんに、心より感謝致します。ありがとうございました。

書籍としては、「聞き書き・ふるさとの家庭料理」農文協編、「日本の食生活全集・聞き書き山口の食事」農文協編、「萩藩毛利家の食と暮らし」江後通子著（つくばね舎）、「やまぐち味はなし」貞永美紗子著を参照しました。

●堀担当分

「原色検索 日本海岸動物図鑑1・2」西村三郎編著（保育社）、「食材魚貝大百科1~4」多紀保彦ら監修（平凡社）、「図説 魚と貝の大事典」魚類文化研究会編（柏書房）、「珍魚の賞」田中市郎著（葦文化協会）、「日本近海産貝類図鑑」奥谷喬司編（東海大学出版会）、「日本産魚類検索 全種の同定 第二版」中坊徹次編（東海大学出版会）、「日本の海水魚」岡村収・尼岡邦夫編（山と溪谷社）

秋の海
コラム



5 秋の魚市場

..... 67

4 秋の海の楽しみ方

..... 66

あわび（シロアワビ・メガイアワビ・マダカアワビ）
秋沖見島産のアワビは日本最大級

64

「醜い魚ほど美味しい」の代表選手
まごち

62

奉書焼きは、お隣の鳥根県松江市の名物
すずぎ

60

萩産の大型アカカマスは堂々の高級品
かます（アカカマス・ヤマトカマス）

58

鷹の爪・嫁の皿・いにな
（カメノテ・ヨメガカサ類・クボガイ類）
見島の郷土料理「ぐべ汁」の具

56

【注記】

■今編は、萩に水揚げされる魚介類のうち、春～夏にみられる約25種を収録しました。

■本文およびお勧めレシピ・目利きについては中澤が、各魚種のプロフィールと萩の海コラムを堀が担当しました。

■魚介類の名称（本文タイトル）は、萩での地方名を大きく表示した上で、（ ）内に標準名を小さく表示しています。地方名の無いものは、標準名と同じになっています。

■本文中での魚介類名称は「カタカナ」表記にしています。

■旬カレンダーは、下記の凡例のとおり、その魚介類が店頭に出回る時期や、最も美味しいとされる旬の時期を大まかに示しています。但し、あくまで目安であって、その年の気候や海況により前後することがあります。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

①店頭に並ぶ月 ②そのうち最も美味しいとされる月

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

汽水域の水を入れたビニール袋に空気を充填して、活きたままを販売しています。活きているときは、胎色がかかった半透明ですが、活きが悪くなると体色が白濁してきます。

●旬 3月

【お勧めレシピ】 活きたシロウオをそのままスイチ（酢醤油）で食べる踊り食いがある名。コリコリ・プリプリした食感とほろにがい味わいを楽しみます。ただし、これは観光化された食べ方で、地元の人にはもっぱら澄まし汁や、天ぷら、雑炊などで。特に人気があるのは卵として、これが一番美味しい食べ方です。いずれも2月の下旬頃から4月上旬まで、萩市内の主な旅館ホテル、料理屋や居酒屋等で味わうことができます。

萩の早春の風物詩シロウオ。桜前線が北上する約1ヶ月前、日本列島を南から北へとシロウオ遡上のニュースが移ってきます。萩では、松本川の雁島橋付近で、昔ながらの四手網と呼ばれる6畳大の四角の網を使って、シロウオを獲ります。かつては河口近隣の農民が、農閑期の生業として、藩主にシロウオ漁の特別許可をもらって操業したと伝えられています。現在は船からの漁ですが、当時は岸から四手網を使って採ったようです。シロウオの大きさは4〜5 cm程度、胎色の半透明の魚体は、何かの稚魚のように見えますが、これでも立派な成魚、この時期に産卵のために川を遡上します。萩での漁期は2月下旬から3月いっぱい。毎年漁獲量の変動がありますが、平均になってからは年平均の漁獲量は500 kg程度、軽トララック一杯分ちよつと考えるととっても少なく、希少な魚と言えます。

今も現役、藩政時代からの伝統漁「しろうお四手網」



▲萩の早春の風物詩「しろうお漁」、阿武川支流松本川の河口部にて



◀しろうお 長さ5 cm程度ですが、これで成魚

シロウオ（素魚）〔脊索動物門 硬骨魚綱 スズキ目 ハゼ科〕

日本列島（沖縄を除く）、朝鮮半島南部に分布。淡水魚と思われがちですが海水魚です。沿岸の浅い海でプランクトンを食べて暮らしていますが、春先の産卵期には川の下流に入ってきます。そこでオスが川底の石のまわりを掘って部屋を作ると、メスがその石の裏に卵を産みつけます。オスはその場で卵が孵化するまで守り続けます。寿命は1年、最大で長さ6 cmに達します。「シラウオ」という名前も聞きますが、そちらはワカサギに近いシラウオ科の別種。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

目の上にあるコバルトブルーのアイシャドウや、背中のブルーの斑点が鮮やかなもの。養殖物は尾びれ等が不整形で体色が黒ずんでいます。また養殖物は左右に2ずつある鼻孔が前後につながっています。

●旬 通年（特に1月～4月）

【お勧めレシピ】 皮と身の間にマダイ独特の旨みがあり、皮をつけたまま熱湯にくぐらせ氷水で締める「霜皮造り」に人気があります。特にお勧めは、押寿司。市販の木枠で、家庭でも簡単に作れ、見た目も涼しげで食欲をそそります。維新のヒーロー高杉晋作も、マダイの押寿司を好んで食べたと文献に残っています。その他、丸のままのマダイをご飯と一緒炊き込む「鯛めし」や、甘辛く煮付けた鯛の身をあつあつのごはんに乗せた「鯛丼」、そして、そぎ造りをご飯に載せ、熱いお茶で頂く「鯛茶漬」など、枚挙に暇がありません。

マダイ、なんといっても姿・形・色がきれいで、海の魚の王者というのも頷けます。春のマダイは産卵期を前に、ピンクの魚体がさらに鮮やかになり、桜の季節と重なることもあって「桜鯛」と美しい名前が呼ばれています。産卵直後を除いて通年美味しい魚ですが、特にこの桜鯛の季節が旬のピークとされます。萩沖の海は、相島から尾島そして櫃島にかけて、水深が40mから60m、適度に岩礁帯が散在し、マダイの格好の住みかとなっています。港から漁船で5分、本土から一番近い羽島周辺でも、80cm級の大型マダイの漁獲がコンスタントにあるなど、萩沖の海の豊かさを示す好事例かと思えます。スーパー等の特売で一尾千円以下で売られることがありますが、こちらは養殖物。養殖技術が進んだとは言え、味・姿・日持ちとも天然物にはかないません。

まだい

高杉晋作の好物はマダイの押寿司



▲体長50cm・約2kg、食べ頃サイズの天然マダイ

▲高杉晋作の好物「マダイの押し寿司」

マダイ（真鯛）〔脊椎動物門 硬骨魚綱 スズキ目 タイ科〕

日本各地、朝鮮半島南部、中国近海に分布しますが、奄美や沖縄にはいないといわれます。成長にともなうすみ場所が変わり、若魚は沿岸の藻場や砂地を、成魚は水深200mまでの岩礁を好みます。彼らの好物はエビ、カニ、貝、イカ、小魚などで、午前中に食事をします。産卵期は4～6月。1年で体の長さ約15cm、3年で約30cm、10年で約60cmに成長します。最大1.2m、寿命40年に達する大物もいるそうです。

旬カレンダー 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

【目利き】

メバルの見分け方は、名前の通り、目に張りのあるものを選んでください。ウロコのきれいなものは漁獲されてから大切に扱われた証拠です。沖合いで獲れる別種のウスメバルはちょっと大味な感じがします。

●旬 通年（特に2月～4月）

【お勧めレシピ】ズバリ、煮付けがお勧め。ブリブリと弾力のある甘い身の旨みを楽しむことができます。クセが無く、そして身離れも良いので、お子様にも食べやすい魚です。身を食べた後、器に残る中骨に、白湯を掛けて啜るのが、いわゆる「医者殺し」。健康に良い（お医者さんがいらぬ）と昔から伝えられている食べ方です。小型メバルは、丸ごと唐揚げが美味。尺モノの大型メバルが手に入った時は、刺身で召し上がってください。

「春魚」とも呼ばれるメバル。早春の3月から4月がお産のシーズンで、卵ではなく5mm位の大きさの仔魚を産みます。この時期、魚市場でもお腹がパンパンに張ったメバルを見かけます。住む場所の環境や水深によって、体色が違い、赤・黒・金と魚市場では別々の箱に入れてセリに掛けられます（最近の研究で赤・黒・金は別種の可能性もでてきたようです）。もともと美味しいとされるのは金メバル、それも萩では尺モノ（30cm級）が珍しくなく、萩の漁場が荒れていない証拠です。一年中美味しい魚ですが、早春の時期が旬とされ、漁獲も多いため、早春の魚とされています。メバルの焼き身をほぐして、味噌と一緒にすり鉢で合わせ、ご飯にかけて食べる漁師料理、特別な名前もない料理ですが、これぞ隠れた萩の郷土料理だと思えます。

萩では尺モノの金メバルも珍しくない
めばる



▲尺モノの金メバル、この大きになるとボリューム感たっぷり

▲メバルの煮付け、身がはじけるのは鮮度の良い証拠

メバル（目張）〔脊索動物門 硬骨魚綱 カサゴ目 フサカサゴ科〕北海道南部から九州、朝鮮半島南部の沿岸の岩礁にすみ、小魚、エビ、カニ、ゴカイなどを食べます。卵を産まず、体内で孵化した仔魚を産みます。生まれたころはオスとメスの数はほぼ同じですが、後に性転換してメスの数が増えていきます。体の長さは最大で約30cm。すみ場所の環境によって赤色、黒色、金色の3タイプがあることが知られていましたが、近年、DNAを使った研究によってそれらは別々の種類らしいことが分かってきました。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

イキレは目がきれいで、身に透明感のあるものが新鮮です。店頭では既にボイルされたものも販売されていますが、こちらはふっくらボリュームのあるものを選んでください。

●旬 3月

【お勧めレシピ】 軽く茹でて丸のままを酢味噌で頂きます。その他、一夜干にして軽く炙って食べたり、甘辛く煮付けたリ、ベスコトーレ（魚介のスパゲティ）の具に使ったり、いろいろな食べ方を楽しめます。親のスルメイカに比べても身が柔らかく、高齢の方にも食べやすいイカです。但し、子供と言っても、しっかりとスミを持っているので、イカ墨の深い味わいがありますが、食べた後、口の中が真っ黒になるのが難です。

味わえるのは毎年3月
この時期だけの短い旬
いきれ
(スルメイカの幼体)



▲ト口箱に入ったイキレ、体長は約5cm

▲ふっくらと仕上がったイキレの塩茹

スルメイカ（鰯烏賊）〔軟体動物門 頭足綱 ツツイカ目 アカイカ科〕日本人にもっともなじみ深いイカ。オホーツク海、東シナ海をふくむ日本近海に分布し、表層から中層を泳いで暮らします。最大で胴の長さ30cmになり、寿命は1年。九州の南～西岸や日本海の西部で生まれた後、成長しながら北海道まで北上し、再び南下して産卵するという、一生をかけた日本列島縦断旅行をします。冬に生まれたものは主に太平洋側へ、秋生まれは日本海側に回るといわれますが、本州の沿岸のところどころに夏生まれの群れもあるようです。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

乾燥ワカメは10本を藁で縛って1束として販売されているものが本式。生ワカメは、2月から4月にかけて、あまり量は多くありませんが店頭に並びます。

●旬 2月～4月（生ワカメ）

「お勧めレシピ」

酢の物や味噌汁の具・刺身のつまとしての利用がポピュラー。萩名物「わかめむすび」は、市販のバック入りの「刻みわかめ」を使うより、新物のワカメを購入し、自分で刻んだものを使うと、香り高いおむすびができます。なお、毎年2月頃に、新物の生ワカメが店頭に並びます。乾燥ワカメと違って、味・食感ともやはり優れている季節の味覚です。

わかめ

萩名物、磯の香り高い「わかめむすび」



▲香り高い萩産の天然干しワカメ

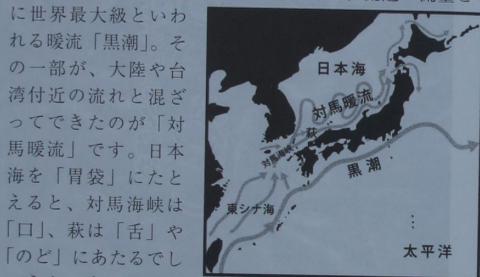
▲天然物の生ワカメ

ワカメ（若和布）〔褐藻植物門 褐藻綱 コンブ目 チガイソ科〕日本各地（北海道東部、九州南部などを除く）と朝鮮半島に分布する、日本近海特産の種類です。ただ、南フランスでも養殖されたり、船の底に付いて運ばれたと思われるものがオーストラリア、ニュージーランド、アルゼンチンでも確認されています。1年生の海藻で成長がとても速く、初春から夏の1～2ヵ月の間に長さ2mにも達しますが、その後はほとんど枯れ落ちてしまいます。根の近くに見える「めかぶ」は、「胞子葉」と呼ばれる生殖器官です。

萩の海のしくみ—水産物の「多様さ」の秘密—

萩の水産物の魅力は何といっても魚介類の「多様さ」です。では、何がその「多様さ」をもたらしているのでしょうか？それを、萩の海のしくみから探ってみましょう。

まず、萩は本州の西の端、日本海の南西部に位置しています。ここには、南から「対馬暖流」という暖かい海流が入ってきます。フィリピン沖で生まれた、流速・流量とも

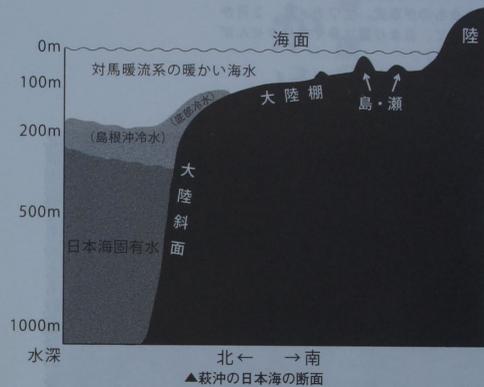


▲日本近海での萩の位置

に世界最大級といわれる暖流「黒潮」。その一部が、大陸や台湾付近の流れと混ざってきたのが「対馬暖流」です。日本海を「胃袋」にたとえると、対馬海峡は「口」、萩は「舌」や「のど」にあたるでしょう。南の海からいろいろな生き物の

タネを運んでくる対馬暖流…そのうまみを味わうには、「舌」や「のど」にあたる萩は絶好のポジションといえますね。

次に、海底の形を見てみましょう。萩のまわりの海底は、お盆のように平たく水深200mより浅い大陸棚となっていますが、大昔に火山が噴火して島や瀬ができているので凹凸もあります。そのため、付近の山地の栄養分が川を通じて海に流れこむだけでなく、島や瀬のまわりに発生する潮流が海水を攪拌するのでプランクトンがよく発生し、それは魚介類にとって格好の餌となります。瀬付きあじやアマダイといった温帯系の生物にとっても、対馬暖流によって南からやってくるクロマグロや熱帯魚などにとっても、萩の浅海は餌の豊かな楽園なのです。



▲萩沖の日本海の断面

しかし、この大陸棚からなる海底も、萩を北方に百数十km以上も行くと下り急斜面となり、その先は1000mを超える深海へと落ちこんでいます。対馬暖流の暖かい海水は海面から100~150mほどしか及びません。水深200~300mを超える深海には水温0~1℃という極寒ながらも栄養塩が豊かな「日本海固有水」に満たされ、そこはモロトゲアカエビやエッチュウバイなど北海の生物の格好のすみかとなっています。さらに、日本海固有水と対馬暖流系の海水との間には「島根沖冷水」や「底部冷水」が現われ、それが沿岸に近づいたり離れたりすることで、浅海の生物の分布に変化をもたらします。

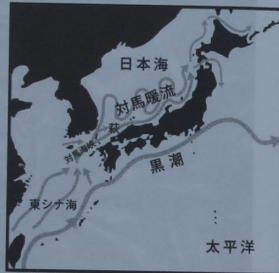
このように、萩の海の「位置」「地形」「海水」—この3つが織りなす特殊な環境こそ、萩の水産物の「多様さ」の秘密といえるでしょう。

萩の海のしくみ—水産物の「多様さ」の秘密—

萩の水産物の魅力は何といっても魚介類の「多様さ」です。では、何がその「多様さ」をもたらしているのでしょうか？それを、萩の海のしくみから探ってみましょう。

まず、萩は本州の西の端、日本海の南西部に位置しています。ここには、南から「対馬暖流」という暖かい海流が入ってきます。フィリピン沖で生まれた、流速・流量とも

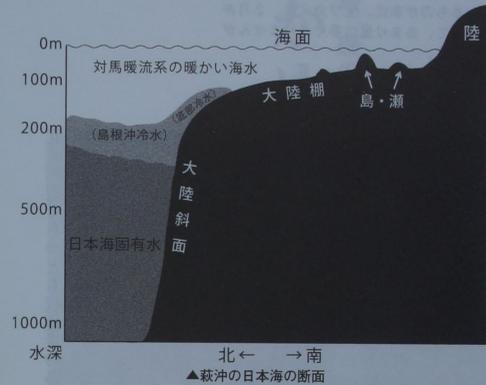
に世界最大級といわれる暖流「黒潮」。その一部が、大陸や台湾付近の流れと混ざってきたのが「対馬暖流」です。日本海を「胃袋」にたとえると、対馬海峡は「口」、萩は「舌」や「のど」にあたるでしょう。南の海からいろいろな生き物の



▲日本近海での萩の位置

タネを運んでくる対馬暖流…そのうまみを味わうには、「舌」や「のど」にあたる萩は絶好のポジションといえますね。

次に、海底の形を見てみましょう。萩のまわりの海底は、お盆のように平たく水深200mより浅い大陸棚となっていますが、大昔に火山が噴火して島や瀬ができているので凹凸もあります。そのため、付近の山地の栄養分が川を通じて海に流れこむだけでなく、島や瀬のまわりに発生する潮流が海水を攪拌するのでプランクトンがよく発生し、それは魚介類にとって格好の餌となります。瀬付きあじやアマダイといった温帯系の生物にとっても、対馬暖流によって南からやってくるクロマグロや熱帯魚などにとっても、萩の浅海は餌の豊かな楽園なのです。



▲萩沖の日本海の断面

しかし、この大陸棚からなる海底も、萩を北方に百数十km以上も行くと下り急斜面となり、その先は1000mを超える深海へと落ちこんでいます。対馬暖流の暖かい海水は海面から100~150mほどしか及びません。水深200~300mを超える深海には水温0~1℃という極寒ながらも栄養塩が豊富な「日本海固有水」に満たされ、そこはモロトゲアカエビやエッチュウバイなど北海の生物の格好のすみかとなっています。さらに、日本海固有水と対馬暖流系の海水との間には「島根沖冷水」や「底部冷水」が現われ、それが沿岸に近づいたり離れたりとすることで、浅海の生物の分布に変化をもたらします。

このように、萩の海の「位置」「地形」「海水」—この3つが織りなす特殊な環境こそ、萩の水産物の「多様さ」の秘密といえるでしょう。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

パックに30匹くらい入ったものが、スーパー等で販売されています。価格は1パック、高くても300円くらい。新鮮なものは、銀色の肌がきれいできれいで、えら蓋から覗くえらの色が鮮やかに赤いもの。

●旬 春と秋

【お勧めレシピ】

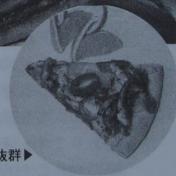
新鮮なものを3枚に手おろしして、お刺身に。だいたい酢・山葵醤油・酢醤油・生姜醤油・酢味噌などお好みでさわやかな味を楽しめます。もちろん残った中骨は捨てず、唐揚げにして、骨せんべいに。丸のままの天ぷら・唐揚げも美味。時間をかけて煮込んだ佃煮も人気のお惣菜。変わったところでは、タレクチのピザ。小さくても脂の乗った身が、トマトソースと良く合います。

萩の居酒屋では「たれくち天ぷら」、「たれくち刺身」の品書きが目に入ります。「刺身」とあるので魚であることは分かるものの、観光客からすると得体の知らない不思議なメニューで、多くの方が「これは何ですか」と尋ねてこられます。標準和名はカタクチイワシ、あのシラスの親魚です。確かに、「口は「へ」の字形に垂れていて、それが地方名の由来。萩市民にとっては、昔からの馴染みの魚で、萩の郷土料理「ちしやなます」にも、新鮮なタレクチイワシの切り身が酢味噌に和えて添えられています。さばくのに包丁は要らず、漁家では荷造り用の平べったいプラスチック紐を使って、器用にしかも素早くおろしていきます。また海辺の砂で鱗と脂を落とし、流水で繰り返し返して洗う「たれくちの砂づくり」もこの地独特の調理法。萩の日常生活に、もっとも溶け込んだ魚といえます。

郷土料理「ちしやなます」の名脇役
たれくちいわし
(カタクチイワシ)



▲銀色の鱗が美しいタレクチイワシ



▶ トマトソースとの相性抜群
タレクチイワシのピザ

カタクチイワシ (片口鱈) [脊索動物門 硬骨魚綱 ニシン目 カタクチイワシ科]
日本各地、朝鮮半島、中国近海、フィリピン、インドネシアに分布します。表層を大群で泳ぎ回り、プランクトンを食べて暮らしています。寿命は2~3年、最大で体の長さ16cmになります。マイワシやウルメイワシとともに「いわし類」として親しまれていますが、それら2種がニシン科であるのに対し、カタクチイワシだけはカタクチイワシ科という別のグループの魚です。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

良いものは、基本的に生きているもの。お刺身には調理がしやすい大型のほうが好まれます。貝飯や塩焼きには小粒のもので十分です。

●旬 通年（冬から春に水揚げが多い）

【お勧めレシピ】

サザエなどと違って殻が薄いので、包丁の背を使って簡単に割れます。ワタを切り落として、塩でよく揉みヌメリを取り除きます。刺身はそのまま切って出来上がり。塩焼き・バター焼きもお勧め。漁家で作られる貝飯が、これまた美味。細かく切ったバイの身と季節の野菜・キノコ類を一緒に炊き込みます。温かい時よりも、冷めた貝飯のほうが、味がよく馴染んで美味しいと思います。

標準和名を「エッチュウバイ」、大きさが10cmほどの巻貝で、殻の色が白いで「白バイ」とも呼ばれます。「青バイ」よりも大型で、殻が薄く緑がかったオオエッチュウバイは「青バイ」とも呼ばれ最高級品種です。旬は冬から春とされていますが、1年を通して水揚げされ、とても美味しい貝。貝の旨みと甘みが凝縮された味で、硬さもほどよく、都市部ではサザエよりも高級品。主な漁場は秋見島の北方沖、大きなカゴに魚のアラを入れたカゴ網漁で漁獲します。秋港への水揚げは、1回で100箱から200箱と結構多いのですが、一般消費者にとってあまりなじみのない貝で、地元の方からも「どうやって食べるの?」と聞かれることがしばしば。悲しいかな、産地の萩では、知名度不足から、サザエの半値程度で売られています。

産地萩では知名度不足で、価格はサザエの半額
白ばい・青ばい
(エッチュウバイ・オオエッチュウバイ)



▲青バイ 均整の取れた美しい形をしている

▲白バイをネタに使った漁師料理「貝飯」

エッチュウバイ (越中蛸) [軟体動物門 腹足綱 新腹足目 エソバイ科]
日本海の水深200~500mの砂泥底に生息。萩近海では、はるか百数十kmも北方沖の、水温0~1℃という「日本海固有水」が支配する深海にすみずみ。殻の高さ12cmに達します。成長すると、殻口の縁が厚くなって後ろに反ります。
オオエッチュウバイ (大越中蛸) [軟体動物門 腹足綱 新腹足目 エソバイ科]
日本海の水深400~1500mの砂泥底にすみずみ。殻の高さは最大14cm。殻口の縁は成長しても厚くならず、たいてい壊れています。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

朱色の体色が鮮やかなもの。鮮度が落ちると表面のツヤが無くなり、アタマの部分が黒ずんでくる。春先に大型のものは緑色に輝く卵を抱えており、これもまた格別の味。

●旬 通年（冬～春に漁獲が多い）

萩では単に「アカエビ」もしくは「アマエビ」と呼ばれる朱色の美しい15cm程度のエビ、標準和名はモロトゲアカエビ。主に萩沖では、白バイのカゴ網漁などで混獲されます。北海道で有名な甘エビやボタンエビに近い仲間（タラバエビ科）で、漁獲量自体が少ないため、流通に乗って都市部に出回ることは少なく、北浦の港町で消費される程度。味は北海の甘エビよりもあっさりしていて、味のバランスはタラバエビ類の中で一番良いとの評価。鮮度劣化のスピードも遅いようで、その意味でも優等生。希少で美味なエビだけに、価格は1尾100円前後とちよつと高めですが、価格を上回る価値があります。ただ今「萩沖日本のルビー」のキャッチフレーズで、売り出し中です。

【お勧めレシピ】

刺身で美味しいのは当然、寿司ネタにも絶好の素材で、見た目も美しく、このエビの持つ甘みが生きてきます。もちろん寿司ネタとしてはボタンエビ同様、最高級の部類に入ります。その他、焼くのも、唐揚げも、煮付けにしても、とってもいい味。またアタマの部分は捨てずにみそ汁のネタにすると濃いエキスが出てこれもまた格別の味。大型アカエビが腹に抱くエメラルド色の卵は、希少な珍味。

萩沖日本のルビー
赤えび
(モロトゲアカエビ)



▲活きのアカエビ、深みのある朱色が美しい

▲頭部をネタに白味噌で仕立てた味噌汁

モロトゲアカエビ（両棘赤蝦）〔節足動物門 甲殻綱 十脚目 タラバエビ科〕
日本海、北海道、東北地方の太平洋側、サハリンに分布し、水深180～530mの砂泥底にすみます。萩近海では、はるか北方沖に出たところの、水温0～1℃の「日本海固有水」を湛えた暗黒の深海にひそんでいます。若いころはみんなオスですが、3～4年経つと性転換してメスになり、一生に2回ほど産卵します。成長すると、体の長さ15cmほどになります。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

良い物は、「つ」の字型に曲り、粒の大きさがそろっているもの。春漁のシラスは多少黄色がかった、脂が良くのっています。その分変質が早いので、早めに召し上がってください。

●旬 春漁 4月～6月 秋漁 9月～11月

【お勧めレシピ】 炊きたてご飯と、大根おろし十ちりめんを決まりです。山椒の実や昆布と一緒に甘辛く煮付けた佃煮も、ごはんが進みます。きゅうりとわかめにシラスや釜揚げを加えた酢の物も小鉢料理の定番。釜揚げは椀ダネや卵としにしても美味しく召し上がれます。たまに魚屋で生のシラスが売られています。こちらは酢醤油か生姜醤油で。なお、春漁のシラスは脂分が多く、製品も多少黄色がっています。

秋名産のひとつ「秋ちりめん」はカタクチイワシの稚魚シラスを釜茹^{かまゆ}でして天日干しした製品。親魚も15cm程度、こちらは「たれくちいわし」の名前で親しまれ、地元市民の好物のひとつです。しらす漁は、春・秋の2シーズン。春漁は毎年ゴールデンウィークの頃から、菊ヶ浜沖のごく近場で操業されます。漁獲されたシラスは活きたまま浜崎の市場に水揚げされ、港で待機する加工業者が大急ぎで工場に運び、超新鮮な状態で製品にされています。小さなものを「ちりめん」、少し大きくなって、お腹が銀色になったものを「かえり」、成魚に近くなったものが「いりこ」と、大きさによって3種類の製品になります。シラスを塩茹^{しらす}でして、乾燥させず、そのまま製品にしたものが「釜揚げ」です。菊ヶ浜沿いの海岸近くに、天日干し場があり、青い海をバックに、シラスの干し簾^{しらす}がずらりと並んだ風景は、秋の風物詩的情景です。

春と秋、秋では年2回の漁シーズン
しらす
(カタクチイワシの稚魚)



▲菊ヶ浜・指月山をバックに、シラス干しのすたれが並ぶ

▲シラスを軽くあぶり野菜と合える、じゃこサラダ

カタクチイワシ (片口鱚) [脊索動物門 硬骨魚綱 ニシン目 カタクチイワシ科]
分布や成魚についての概要は20ページ参照。成魚が産んだ卵から、2～3日後には仔魚が孵化します。その仔魚が1～2ヵ月後には体の長さ2～3cmの稚魚となり、それが「シラス」と呼ばれます。産卵は一年中おこなわれますが、特に春と秋が盛んで仔魚や稚魚が多くなるので、その頃がシラス漁のシーズンとなります。「シラス」はその後、生後1年で長さ8～10cmに成長して産卵できる成魚となり、生後2年で12～14cmになります。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

すり身は薄いピンク色で、黒ずみなどのないきれいな印象のものを選んでください。なお、下魚のように思われていますが、200gのすり身パックが350円前後と、決して安い魚ではありません。

●旬 通年（春先と秋に漁が多い）

【お勧めレシピ】 丸（原魚）からの調理が難しいので、すり身のパック購入がお勧め。すり身に卵・醤油・酒・片栗粉・生姜・ネギなどを混ぜ合わせ、一口大の団子に。その団子を、水炊き鍋・お吸い物・唐揚げなどに使います。さつくりした歯ざわりと、エソならではのコクが楽しめます。尾に近い身は骨も少ないため、漁家では刺身で食することもありますが。

萩名物「焼き抜き蒲鉾」や「ごぼう巻き」など、萩の人が普段よく食べているのに、その姿を知らない魚の代表選手、それがエソです。市場では年中見かけますが、確かに売場に丸のまま並ぶのは非常に稀。小骨が多く、しかもその骨が複雑な配列をしているため、丸をさばいて料理することはなく、もっぱらすり身のパックで販売されています。スマートな褐色の魚ですが、顔を見ると、口が大きく横に裂けていて、ワニやトカゲなどを連想してしまう、ちょっと気持ち悪いフェース。実際、標準和名がワニエソ・トカゲエソという種類もいて、名前を聞くと食指が動きません。萩で水揚げされるエソは、マエソが中心。主に焼き抜き蒲鉾の最高級品の材料として使用されています。萩名物のごぼう巻きは、蒲鉾用のすり身を作る際の不要部位である「皮」を主材料にした郷土料理。醜い外見に似合わず淡白でコクのある身、皮も独特の旨みがあって美味。

萩名物「焼き抜き蒲鉾」や「ごぼう巻き」の原料魚
えそ
そ
(マエソ)



▲スマートな姿だけれど、顔付がちよっと怖い

▲エソすり身団子の鍋料理

マエソ（真鮠）【脊索動物門 硬骨魚綱 ヒメ目 エソ科】

日本近海で昔から「マエソ」と呼ばれていた魚には2つのタイプがあり、一つ目は腹が白く南日本～東シナ海の100m以浅にすみ、二つ目は腹が黒っぽく尾びれの上縁に黒点が並び、高知沖～台湾の水深100m以深にすみます。今ではそれらは別種とされ、一つ目がマエソ、二つ目がクロエソと呼ばれますが、まだ分類学的な整理はついていません。マエソは長さ40cmになり、眼だけを出して砂に潜り、近寄ってきた小魚やエビなどをすばやく襲って食べます。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

体表にツヤがあって、ウロコのきれいなものを。大型ほど脂が乗って、お勧めです。なお、イサキの場合、新鮮なものでも、目が濁って見えることがあります。

●旬 5月～8月

【お勧めレシピ】 やはりお刺身。松皮造りと言って、皮を付けたサク状の切身に熱湯をかけて氷水で冷やし、お刺身に引く食べ方がお勧めです。皮と身の間にある薄い脂の層にイサキ独特の旨みがあります。その他塩焼きや煮付け、上品でクセの無い白身なので、ムニエルやクリーム煮などの欧風料理にも向いています。小型のウリボウはまるごと唐揚が美味。旬の時期、お腹にある卵と白子は珍味、煮付けや塩焼きで。

本来は夏を代表する魚とされますが、萩では5月上旬から脂の乗ったイサキが漁獲され、梅雨時に最盛期を迎えます。小型のイサキは縦縞（仔イノシシに似た模様で、呼び名も「ウリボウ」と同じ）がはっきりしていますが、大型になると縦縞が消え、褐色のポリウム感ある体形、見るからに美味しそうです。特に35cmを越える大型のイサキは、調理する時に、包丁にべったりと脂が付くくらいです。萩での漁場は、尾島や相島、そして見島周辺。特に尾島のイサキは、サイズも大きく、外海のイサキに比べてよく肥えて、脂の乗りも最高です。味はマタイに似ており、この時期が産卵後となり味が落ちるマタイの替わりに、刺身盛の主役をつとめます。

いさぎ

イサキの旬、萩では夏みかんの花が咲く頃



▲40cm級、尾島のジャンボイサキ

▲イサキのお造り
(右側が松皮造り)

イサキ (伊佐哉/鶏魚) [脊索動物門 硬骨魚綱 スズキ目 イサキ科]

本州中部より南の日本各地、黄海、東シナ海、南シナ海に分布しますが、奄美や沖縄には生息していません。日本列島の太平洋側では静岡県～宮崎県、日本海側では萩をふくむ石川県～長崎県に最も多いといわれています。沿岸の岩礁にすみ、小魚や甲殻類を食べます。1年で長さ約12cm、4年で約27cmに成長し、最大で45cmにも達します。長さ20cmぐらいまでの幼魚には体に3本の幅広い縦縞がありますが、成長すると縞は消えてなくなります。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

選び方は、目が澄んでいるもの。体表に艶があって、きれいなもの。体長23cm前後の中型が脂の乗りが良く、価格も安いので、狙い目。

●旬 4月～8月

【お勧めレシピ】 お刺身・タタキ・塩焼き・フライなど。平成16年6月に全国放映された「どっちの料理ショー」にも萩の瀬付きあじがフライで登場し、圧勝しました。お勧め料理は、握り寿司。価格の安い小型の瀬付きあじを最も美味しく味わえる料理法です。大きめのアジは棒寿司もお勧め、酢メした切り身と、軽く炙った切り身の2種類の味を楽しんでください。開きにした一夜干しも、旨みが凝縮されて、こちらもお勧め。

マアジはもともと、適水温とエサを求めて広く回遊する魚ですが、海底の起伏が激しい海域には常時エサが豊富なため、一定エリアに定着するようになります。海底の岩礁を「瀬」と呼び、その「瀬」に居着くことから「瀬付きあじ」と命名されました。回遊性のマアジより、体高が高くふつくらとよく肥えているのが特徴です。旬は4月から8月、体長22～23cmの中型が、もともと脂の乗りがよく、食べ頃サイズです。萩では、大島漁港に複数のまき網船団があり、その主力魚種がこの「瀬付きあじ」。水揚げ直後の新鮮なアジを首都圏・関西圏へ直送、都市部市場でも高い評価を得るようになってきました。とはいえ、やはり産地では大衆魚、大分県佐賀関の「関アジ」のような高嶺の花になるのではなく、いつまでも、安く美味しく食べて頂きたい魚です。

萩が自慢の、庶民派ブランド魚の筆頭格
瀬付きあじ
(マアジ)



▲体長23cm、このサイズが脂が乗って食べ頃

▲小型瀬付きあじの握り寿司

マアジ (真鱒) [脊索動物門 硬骨魚綱 スズキ目 アジ科]
日本各地、朝鮮半島、台湾、黄海、東シナ海、南シナ海に分布しますが、沖縄では稀です。沿岸から沖合にすみ、プランクトンや小さな魚・イカなどを食べます。寿命は5～6年。1年で体の長さ17cm、2年で23cm、3年で27cm、4年で30cmに達し、最大で40cmにもなります。マアジにはいくつかの系群があり、萩で「瀬付きあじ」とされるものは五島列島沖から山陰にかけて分布する「九州北部群」が萩近海の瀬に居ついたものです。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

旬のチダイは、別名「花鯛」とも呼ばれ、新鮮なものはピンク色の体色が鮮やか。お刺身やお頭付きの塩焼きには30cm前後の大型を。寿司ネタには小型のものが向いています。

●旬 5月～8月

【お勧めレシピ】 マダイと同様、刺身や塩焼き・煮付けなど。特に、酢との相性が良く、酢メのお刺身は絶品。酢メの切り身を使った握り寿司や押寿司も人気。姿形も良い魚なので、お頭付きの塩焼きも、見た目が豪華、宴席や引き出物の折り詰めにも、しばしばマダイに化けて登場します。クセの無い白身なので、クリーム煮やエスカベッシュなどの欧風料理にもよく使われます。

マダイが産卵期に入って味が落ちる5月から6月頃、まるでピンチヒッターのように旬を迎えるのがチダイ。味はマダイと比べて遜色は無く、多少身が柔らかく感じる程度。外見も、一般の方は、マダイとの見分けが難しいようで、店頭でもチダイを指差して「ほら、きれいなマダイ」と言う方も多い。見分け方は、えら蓋の縁の一部が血が付いたように赤くなっていること、マダイのように尾びれに黒の縁取りが無いこと。萩での呼び名は「チコダイ」。チダイの「チ（皿）」に、マダイのように大きくならなことから来る「コ（小）」が付いて、そのような地方名になったと思われる。なお、小鯛寿司などに使われるのは、ほとんどがこのチダイです。マダイより大きな群れをつくるので、まとまった漁獲があり、価格もマダイに比べて安くなっています。

小鯛寿司の主役、
またの名を「花鯛」
ちこだい
(チダイ)



▲釣り漁で漁獲されたチダイ、魚体の損傷もなく美しい



▲チダイ1尾まるごとの酒蒸し

チダイ（血鯛）【脊索動物門 硬骨魚綱 スズキ目 タイ科】

日本各地（沖縄を除く）と朝鮮半島南部に分布。マダイと同様、成長にともなうてすみ場所が変わり、若いころは沿岸や内湾にすみますが、成魚になるとやや深い場所の岩礁にすみ、エビ、カニ、ゴカイ、貝、小魚などを食べます。産卵期は、マダイが4～6月であるのに対しこちらは9～11月。生後2～3年で成熟し、産卵するようになります。さらに成長すると、最大で体の長さ45cmぐらいになります。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

目がきれいで飛び出た状態のもの、身に透明感のあるものが新しい。イカ類は新鮮な状態でフリーザーで凍結すると、味の劣化が少なく長期保存できます。安い時期にまとめ買いがお得。

●旬 通年（夏場は水揚げが少ない）

【お勧めレシピ】 身に深い味わいのあるイカなので、そのままお刺身で。コリコリとした食感を楽しむにはやはり新鮮なものを。水揚げ後一日経過したのもねっとり感と旨みが濃くなって、これもまた美味しい。天ぷらや煮付けにも向いていますが、やはり生で味わいたいイカです。見鳥では秋から冬にかけて、アオリイカを天日干ししたスルメを作ります。普通のスルメとは全くの別物、身が厚く甘みがあって絶品です。

水揚げ直後の、薄いブルーに透き通った姿から、萩では「ミズイカ」と呼ばれています。磯の藻場に生息することから「モイカ」と呼ぶこともあり。イカ類の中でも、最高級種で、ケンサキイカがイカの女王様であるのに対して、こちらは王様格です。柔らかく甘みのあるケンサキイカに対して、身厚で弾力があり味わいが濃いことから、そのように喻えられています。都市部へ行くと、アオリイカは「超」が付くほど高級なイカですが、萩では中型が一杯で300円ほどと、かなり安く、イカの王様に申し訳ない思いがします。年中、釣り漁や定置網で漁獲されますが、春と秋に漁獲量が多くなってきました。形の良く似たイカに、甲イカがいますが、独特の模様と、体内に船形をした硬い石灰質の甲があることで区別できます。もちろん味はアオリイカが勝ります。

イカの王様
みずいか
(アオリイカ)
か



▲活きのアオリイカ、観察している間にも体色が変化する

▲アオリイカの活き造り

アオリイカ（泥障烏賊）【軟体動物門 頭足綱 ツツイカ目 ヤリイカ科】

沖縄ではこのイカは3つのタイプ、つまり色が白っぽい「白いか」、赤っぽい「赤いか」、小型の「くあいか」と区別されていました。それらは産卵の仕方や卵囊に入っている卵の数が違うだけでなく、現代の生化学的な研究によっても別々の種類であることが分かっています。萩近海でよく食されるものは「白いか」で、北海道南部より南の太平洋とインド洋に分布します。胴の長さ40cmに達し、5～6個の卵入りの卵囊を海藻や沈木などに産みつけます。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

身の色が鮮やかなもの、角がしっかりしたもの。角が丸くなって溶けてきているようなウニは鮮度が良くありません。粒が不揃いで小さな黒い斑点が入った物は見た目が良くないため、価格が安い。味は変わりなく家庭で食べるのであれば、これで充分。

●旬 通年（11月～12月は禁漁）

【お勧めレシピ】 お勧め料理はやはり生ウニをワサビ醤油で。チビチビと一粒ずつ食べるのではなく、7粒くらい一気に。ご飯との相性が抜群なので、ウニ丼・ウニ飯も。ウニの重艦巻きは寿司の中でも最高級品。珍しい料理法としては、見島の知人宅でご馳走になった郷土料理「ウニの卵とじ」、最上級の旨さで、忘れられない逸品。見島では、うどんのトッピングにウニを使用した贅沢な「ウニうどん」も、おもてなし料理として来客に供されます。

萩をはじめとする北浦地区はウニの餌となる海藻類が豊富で、全国でも有数のウニの産地です。グラム単価の高い商材なので、市場での扱いも別格。セリも温度管理できる保冷ケースの中に並べて行われます。ところで、ウニはどの部分を食べるのかご存知ですか？生殖巣と呼ばれる卵や精子を作る部分で、ひとつのウニから5粒とれます。1枚の板ウニを作るのに、少なくとも10個以上のウニが必要、しかも採取から選別・殺割・可食部の取り出しと、市場に並ぶまで全てが漁家での手作業なので、価格が高いのも納得できるというものです。萩では、ムラサキウニ・アカウニ・バフンウニの3種が主力で、季節ごとに主役交代して店頭に並びます。

萩は、質・量とも全国有数のウニ産地
うにに
(ムラサキウニ・アカウニ・バフンウニ)



▲左からムラサキウニ・バフンウニ・アカウニ

板ウニ一枚を使った生ウニ丼▶

ムラサキウニ（紫海胆）〔棘皮動物門 ウニ綱 ホンウニ目 ナガウニ科〕日本の礎を代表する濃紫色のウニ。茨城県・秋田県～九州、中国、台湾の岩礁にすみ、褐藻を食べます。殻の直径6cmに達し、寿命は約5年といわれます。
アカウニ（赤海胆）〔棘皮動物門 ウニ綱 ホンウニ目 オオバフンウニ科〕本州～九州、済州島に分布。殻は押しつぶされたように低く、直径8cmになります。ムラサキウニより棘が短く、全体の色が赤味を帯びます。
バフンウニ（馬糞海胆）〔棘皮動物門 ウニ綱 ホンウニ目 オオバフンウニ科〕北海道南部～九州、朝鮮半島、中国に分布。殻は最大でも直径約4cmで、細かい棘が密生します。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

体表にツヤがあって、赤い水玉模様の鮮やかなものを。お刺身用には大型を選んでください。活魚で手に入れば、それこそ最高です。

●旬 6月～9月

【お勧めレシピ】 身に弾力があるため、刺身は3mm程度と比較的薄めに引くのがコツ。活けのキジハタが手に入ったら迷わず、洗いに。刺身を引いた残りの中骨や頭の部分は、白味噌仕立ての汁に。アラから細かい上質の脂が浮き出し、食欲をそそります。その他、煮付けや酒蒸しなどでも美味しく召し上がれます。

関西方面では「アコウ」と呼ばれ、高級料亭でしかお目にかかれない希少な魚ですが、場荒れの少ない萩沿岸ではコンスタントに漁獲され、地元の魚屋さんにも普通に並んでいます。海岸や磯近くの浅い岩礁帯や防波堤などに生息、エビ・カニといった甲殻類やアジなどの小魚を食べています。エサ自体が栄養に富んでいるため、プリプリと弾力のある美味しい白身となります。魚体の赤い水玉模様から来ていると推測しますが、萩では「あかみず」の名前で呼ばれ、宴席の舟盛りのメイン魚種とするなど、当地でもハレの席の高級魚として人気があります。萩市西部・倉江浜沖約1マイルの金鼻大瀬が筆者の秘蔵ポイント、まさにキジハタの巣があります。漁師さんも各自それぞれ得意の漁場を持っています。活鮮しか食べないため、エサには小型の活きたアジを針に掛けて釣ります。

都市部では高級料亭直行の超高級魚 あかみず (キジハタ)



▲あずき色の魚体に鮮やかな朱色の水玉、これが地方名の由来

▲キジハタのアラ汁

キジハタ（稚羽太）〔脊索動物門 硬骨魚綱 スズキ目 ハタ科〕

本州～朝鮮半島、中国、台湾の沿岸の岩礁にすみませんが、日本では特に日本海沿岸や瀬戸内海に多いといわれています。この魚は、生まれたときは全員メスですが、長さ30cmぐらいに成長したところからオスに性転換します。ただし、一緒に暮らしているなかまの存在によって、性転換の仕方が異なることも知られています。成長すると最大で長さ50cmぐらいまで達します。西日本の各県で種苗生産の研究が盛んで、放流がおこなわれている場所もあります。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

ブルーの体色が鮮やかなもの、目がきれいなもの、ウロコやヒレに傷が少ないもの。刺身用には大型のツクシトビウオ（角アゴ）が適しています。

●旬 6月～8月

【お勧めレシピ】 一袋に5尾入って200円などと、価格も安く、見た感じ、あまり美味しそうな魚には見えませんが、味は一級品。大型の刺身・塩焼き、中・小型のフライがポピュラー。多少手間はかかりますが、新鮮なトビウオのすり身の唐揚げや団子汁も絶品、お勧めです。かつて萩では、躍動的なトビウオにあやかるため、子供の成長を願う端午の節句には、無くてはならない魚だったとのこと。

対馬暖流に乗って南の海から日本海を北上する魚で、トビウオが萩沖に登場すると、いよいよ夏。沖に出ると、翼のような胸鰭を広げて気持ち良さそうに滑空する姿が見られます。これまでの観祭では500mも飛ぶ種類もいるとのこと。もちろん瀬戸内側ではほとんど捕れず、山口県では北浦地区の名物。萩もそうですが、山陰・九州方面では全般にトビウオを「あご」と呼んでいます。名前の由来は、「あごが外れるほど美味しい」からとか。あれだけのジャンプをする魚なので、身はとにかく弾力に富んでいて、しっかりとした歯応えと、濃い旨みの特徴です。「アゴだし」といって、乾燥したトビウオを出汁に使う家庭も多く、旨み成分の多い魚の証明です。開いて一夜干しにした加工品も最近見かけるようになりましたが、これもなかなかの味です。

萩沖の夏の使者 あご （ホソトビウオ・ツクシトビウオ）



▲30cm級の角アゴ、このサイズはお刺身で

アゴすり身の団子を
澄まし汁仕立て

ホソトビウオ（細飛魚）〔脊索動物門 硬骨魚綱 ダツ目 トビウオ科〕
本州～台湾に分布し、表層を泳いでプランクトンなどを食べます。体の長さ28cm。体の断面が円いので「丸あご」と呼ばれます。翼のような胸びれは暗色ですが、先端と下部だけは透明です。

ツクシトビウオ（筑紫飛魚）〔脊索動物門 硬骨魚綱 ダツ目 トビウオ科〕
北海道南部～屋久島に分布。体の長さは35cmに達します。体の断面を見ると、下腹の部分が角ばっていることから「角あご」と呼ばれます。胸びれは、ホソトビウオと違って下部だけが透明です。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

産地の魚屋で10尾程度バックして販売されています。良いものは、きれいな茶褐色で、ウロコがあまりはがれ落ちていないもの。大きめのものを選んだほうが、脂の乗りもよく、調理も簡単です。

●旬 6月～9月

【お勧めレシピ】 鮮度の良いものを背骨ごと引いたお刺身(背こし)で楽しむのが萩での食べ方。脂の旨みと独特の食感、骨が強いので、2、3皿幅と薄く引くのがコツです。程よい脂と身の甘み、骨のサクサクした食感が楽しめます。塩焼きも美味、焼き網の上のスズメダイに、香ばしい脂がジュツと沁み出して、食欲をそそります。その他、まるごとを唐揚げも香ばしく美味しいです。

漁師さんがこっそり食べていた磯の珍味 (スズメダイ)



▲15cmに満たない小魚だけれど、味は一級品

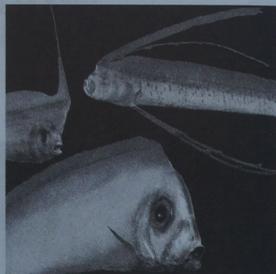
▲背骨を付けたまま細かくスライスした「背こし」

スズメダイ (雀鯛) [脊索動物門 硬骨魚綱 スズキ目 スズメダイ科]
千葉県・秋田県～東シナ海の岩礁にすみ、動物プランクトンなどを食べます。長さ14cmに達し、全身灰色の体に一か所、尾の付け根に白い点があることが特徴。この白点は水中ではよく目立ちますが、死ぬと不明瞭になります。熱帯の海にすむ種類が多いスズメダイ科のなかで、この魚だけは低温に強く、8℃の水温にも耐えるといわれています。産卵期は夏で、オスが岩のくぼみを掃除し、そこにメスが産卵します。その後、オスは卵が孵化するまで守ります。

珍魚が出没する萩の海



▲ダイバーがテンガイハタに遭遇!
(吉村 猛さん撮影: 青海島)



▲萩近海に現れた珍魚 (左上: アカナマダ、右上: リュウグウノツカイ、下: サケガシラ)

萩の海は水産物が豊かなだけでなく、珍しい生物が現われることでも知られています。近年では、越ヶ浜や玉江浦の定置網にアカナマダ、ユキフリソデウオ、テンガイハタがかかったり、青海島の浅場でダイバーがフリソデウオやテンガイハタと遭遇して動画や写真に撮影したりといった珍事が起こっています。それらは水深200mより深い中層にすむ深海魚で、遠く離れた深海からなぜか萩の沿岸まで近寄ってくるのですが、その原因やメカニズムは謎に包まれたままです。1930~40年代の萩の博物学者・田中市郎が著した「珍魚の誉」によると、当時もリュウグウノツカイなどの深海魚がよく現われているほか、幅1mもあるチョウズバチカイメン（海綿のなかま）、体重が1トン近くもあるであろうというホホジロザメ、胴の長さ1.5m・足の長さ6.4mもあるダイオウイカなどなど、目をみはるばかりの珍生物が続々と見つかっています。いつ何が現れるか分からない、神秘に満ちた萩の海。さて、次はどんな生物が現われ、彼らは私達に何を伝えようとするのでしょうか？ もはやこの海から目が離せません。

萩の海に熱帯魚!?



▲ツノダシ
(長さ約10cm: 見島)



▲オオフトゲヒトデ
(幅約70cm: 見島)



▲タカラガイの一種・ホシキヌタ
(長さ5~6cm: 青海島)

萩近海では1990年ごろから2005年現在にかけ、熱帯の海にすんでいるはずの生物がよく見つかっています。クマノミやツノダシといった可憐な熱帯魚、サンゴのなかま、南海の寶石といわれる巻貝・タカラガイ、幅70cmもある熱帯性のオオフトゲヒトデなどなど……。それらは身軽な子供（稚魚や幼生）のころに南方から対馬暖流によって運ばれ、ここ萩に定着して成長したものと考えられます。以前は冬の寒さで死んでしまうものが多かったのですが、近年では越冬したり繁殖するものさえも確認されています。少し前に北太平洋の水温が高くなり、対馬暖流でつながっている日本海にも影響したためと考えられますが、その水温上昇が自然現象なのか、人間活動による「地球温暖化」によるものなのかは、実はまだ分かっていないのです。その解明のためには、気象や海洋環境や生物に関する情報をもっと集めて議論しなければなりません。萩でも変わった生物や現象に気づいた方、それは貴重な情報となりえますので、是非とも萩博物館や海関係の機関にご連絡ください。

旬カレンダー 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

【目利き】

他の貝類にも共通しますが、活きているものを選ぶこと。蓋の部分軽く押し動かすものを選ぶ。刺身には大粒のもの、壺焼きには小型を。

●旬 通年

萩の貝類、一番人気はやはりサザエ。角の長いもの、短いものがありますが、生息している海域の潮流や波によって、角の有無が違ってくると言われます。萩産は、比較的、角が長く、大粒で味が濃いのが特徴です。特に、見島や大島産のサザエは、大人のこぶしよりも大きいビッグサイズで、海藻やフジツボなどが付着、長い角も隠れてしまつて、一見普通の岩のように見えます。11月から12月頃に禁漁期間がありますが、港内での蓄養などで一年を通じて供給が可能。「道の駅・萩シーマート」でも魚種別販売額の年間トップとなっています。漁法は潜水漁が中心で、見島などではサザエ網（刺し網の一種）でも漁獲しています。スライスした身を混ぜた炊き込み飯が「さざえのまぶり飯」、萩島嶼部の郷土料理です。見島では、うに飯にもサザエの身を入れていることがあります。

【お勧めレシピ】 やはりお刺身が一番。殻から取り出して塩もみしてスライスするだけで、濃厚な磯の香りと味を楽しめます。内臓は軽く湯通しして召し上がってください。煮付けも美味。そして定番は壺焼き。殻口から沸騰した煮汁がでてきたら出来上がり、焼きすぎに注意してください。サザエの切り身を使ったサザエ飯もお勧めです。

「さざえのまぶり飯」は萩島しょ部の郷土料理



▲萩大島産の大型サザエ、大人の握り拳サイズ

▲定番、サザエ壺焼き

サザエ（榮螺）〔軟体動物門 腹足綱 古腹足目 サザエ科〕

北海道南部～九州、朝鮮半島の南部に分布。沿岸の岩礁にすみ、夜間に這い回って海藻を食べます。波静かな環境のものは殻に角がなく、波の荒い外洋のものは角が出やすいといわれます。寿命は7～8年で、殻の高さは最大で15cm。DNAを使った研究の結果、「黒潮（太平洋系）」と「対馬暖流（日本海系）」の2系統があることが分かっていますが、これまでに各地で何度も移殖されているため、両方が混ざっている場所が多いそうです。

旬カレンダー ①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

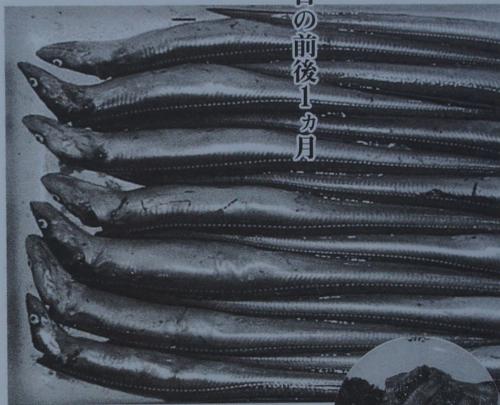
丸の場合は、体表のぬめりに透明感のあるもの、活きさせた部分の血色が鮮やかなもの。開きの場合は、身が白く張りがあるものを。

●旬 6月～8月

【お勧めレシピ】 開きにしたアナゴを、みりんと醤油のタレを塗って、香ばしく焼き上げます。蒲焼を温かいご飯に載せたアナゴ丼もお勧めです。また、天ぷらや旨煮も人気があります。秋産のアナゴに軽く塩をして一夜干にした加工品を最近見かけるようになりましたが、これもなかなかの逸品です。

アナゴを専門に漁することは少なく、主に磯延縄や籠漁・底引き網で混獲されます。それでも梅雨の頃から夏場にかけて、そこそこの水揚げがあり、この時期がちょうど旬となります。長さ1m、太さも大人の腕くらいの超大型も見かけますが、これは別種のクロアナゴ。マアナゴは比較的小ぶりで60cmまでのものが、食べごろサイズ。秋で水揚げされる平均サイズもちょうどこの大きさ、瀬戸内産はもう少し小さいようです。アナゴの本場江戸前では鉛筆アナゴと呼ばれる小型のものも喜ばれます。EPA（エイコサペンタエン酸・血液をサラサラにする働きがある物質）やビタミンAが豊富で健康にも良い魚。土用の丑の日にはウナギが定番ですが、栄養的にはウナギと比べ遜色はなく、脂っこいウナギが苦手な方にはアナゴがお勧めです。

旬は土用の丑の日の前後1ヵ月
あなご
(マアナゴ)



▲後頭部を切り裂き活きさせた高鮮度のアナゴ

▲香ばしさ満点、アナゴの蒲焼

マアナゴ（真穴子）〔脊索動物門 硬骨魚綱 ウナギ目 アナゴ科〕

北海道より南の日本各地、朝鮮半島、東シナ海に分布。砂泥底に穴を掘り、頭だけを出してじっとしていますが、夜には穴から出てエビ、カニ、ゴカイ、小魚などを食べます。沖縄近海のどこかで産卵していると考えられていますが、詳しいことは分かっていません。太平洋側では、早春にレプトセファルスと呼ばれる木の葉の形をした仔魚が沿岸で漁獲され、「ノレンレ」と呼ばれ食されます。成長すると、オスは長さ40cm、メスは90cmぐらいになります。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

目が飛び出したように張りのあるもの、身に透明感のあるもの、もしくは赤味がかった褐色のものが新鮮。指先で触れると色が変わるものは色胞が生きていて新鮮な証拠。

●旬 通年（特に夏～秋に漁獲が多い）

柔らかく甘味があるイカとして「イカの女王」とも呼ばれるケンサキイカ、萩を代表する特産品です。例年梅雨明け頃から、魚市場には連日500箱以上と大量に水揚げされます。活きイカ料理で有名な佐賀県の呼子にも、萩から活魚車で運ばれており、萩がケンサキイカの一大産地であることを示す一例です。胴長30cm近い大型のものも多く、肉厚でとっっても美味。市場のトロ箱の中ではまだ半分活きていて、透き通ったきれいなイカは見ているとほれほれする感があります。最盛期の漁場は、萩湾内の島の周辺と近場で、夜になると沖合に並ぶ横一線上の漁火を、ごく近くに眺めることができます。萩市内にもイカ専用の活魚水槽を設置した料理店があり、生きたままのケンサキイカを賞味することができます。なお、萩市須佐地区ではケンサキイカを「男命いか」と命名しブランド化しています。

【お勧めレシピ】 新鮮なイカはお刺身が一番、柔らかい身とモチモチした食感、そしてほんのりとした甘味がケンサキイカの特徴です。萩名物・活きイカの刺身、これは産地でしか味わえない逸品です。また、ケンサキイカで作る高級スルメは「一番するめ」と呼ばれ、一般に出回るスルメイカ製品とは全く別物、柔らかさと旨みが身上了。かつて萩の漁家では、ケンサキイカの内臓を使って塩辛を作り、調味料として使っていたようです。

萩が全国に誇る高級イカ、またの名は「イカの女王」 けんさきいか



▲生きているケンサキイカはガラス細工のように美しい



▲萩名物。活きケンサキイカの刺身

ケンサキイカ（剣先烏賊）〔軟体動物門 頭足綱 ツツイカ目 ヤリイカ科〕

本州中部から東南アジア、オーストラリア北部に分布。寿命は1年で、オスは胴の長さ50cm、メスは40cmに達します。彼らは春～夏に産卵のため沿岸に近づき、夏には深場に移動します。一方、秋～冬に沿岸に近づく群もいて、それらは体がやや小さく腕が太く、「ブドウイカ」とも呼ばれます。さらに、三浦半島・伊豆半島あたりや、東南アジアにはそれぞれもっと小型のタイプがいるなど、場所によって姿や大きさが異なることが知られています。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

生きたものをバックに入れて販売されています。小鉢用には比較的大粒のものを、味噌汁用には小粒でもOKです。磯場で簡単に採れますが、基本的には漁業者以外の採取は禁止されています。

●旬 春から秋（店頭に並ぶのは夏場中心）

【お勤めレシピ】

鷹の爪は塩茹でで、ニイナ・嫁の皿は甘辛く煮付けて小鉢に。ビールのおつまみに最高です。ぐべ汁は、嫁の皿を出汁・具兼用にした味噌汁。最近では、鷹の爪やニイナを混ぜることもあります。濃厚な磯の味と香りいっぱいの味噌汁で、食欲のない朝などでもこぼれが進みます。見島の宿の朝食には、必ずこのぐべ汁が大きな碗ででてきます。ニイナ・嫁の皿の身を取り出し、ご飯に炊き込んだ貝飯も、古くから親しまれてきた秋の郷土料理のひとつです。

鷹の爪とはカメノテのこと。フジツボなどに近い仲間で、形が鷹の爪や亀の手に似ていることからこの呼び名があります。萩の居酒屋でザルに盛られているのを見て、まさか食べ物とは知らず、飾り物だと思いついていました。このカメノテ、塩茹でにして食べるとカニとエビを足したような味で、ビールのつまみにぴったり。嫁の皿はカサガイの仲間、こちらは煮付けにして小鉢料理、そして貝飯の具に使われます。この「嫁の皿飯」は、かつて萩市内の各地で春の時期、家族総出で磯遊びに出かけ、海岸で現地調達した嫁の皿で野外調理したこと。この嫁の皿を使った味噌汁の傑作、それが見島の郷土料理「ぐべ汁」です。ともに磯場の岩に付着しているものを専用の金属ヘラや鉤で採取。ニイナは、クボガイなどの小さな円錐形の巻貝の総称で、いくつかの種類をまとめてこう呼んでいるようです。

見島の郷土料理「ぐべ汁」の具
鷹の爪。嫁の皿。にいな

（カメノテ・ヨメガカサ類・クボガイ類）



▲左が鷹の爪、右が嫁の皿
下がにいな

▲見島の郷土料理「ぐべ汁」

カメノテ（亀の手）〔節足動物門 顎脚綱 有柄目 ミヨウガイ科〕

北海道～九州の岩礁に固着して暮らし、最大で長さ7cmになります。フジツボのなかま、つまりエビやカニと同じ甲殻類です。

ヨメガカサ（嫁が笠）類〔軟体動物門 腹足綱 カサガイ目 ヨメガカサ科〕

日本各地の岩礁に付着して暮らし、長さ3～8cmの笠形の巻貝のなかま。萩で見られる種類としてはヨメガカサ、ベッコウガサ、マツバガイがあります。

クボガイ（久保貝）類〔軟体動物門 腹足綱 古腹足目 ニシキウス科〕

日本各地の岩礁にすむ高さ2～4cmの円錐形の巻貝のなかま。萩にはクボガイ、ヘソアキクボガイ、クマノコガイ、ヒメクボガイ、コシダカガンガラ、オオコシダカガンガラがいます。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

体表にツヤとハリがあるもの、眼が澄んでいるもの。刺身・塩焼き用にはなるべく脂の乗った大型を。唐揚げ・マリネ用には小型でOK。

●旬 7月～9月

【お勧めレシピ】 独特の旨みを楽しめる塩焼きがポピュラー。30cmを越える大型は、お刺身もお勧め。もともと身が柔らかい魚なので一夜干しにすると身が締まって、味わいも濃くなります。格安の小型カマスを使った和風マリネも、二度揚げした熟々のカマスに、醤油系のドレッシングをジュッと掛けて召し上がってください。

萩沿岸で水揚げされるカマスはアカカマスとヤマトカマスの2種。アカカマスは最大40cmにも成長する大型種で、この大きさになると刺身が美味しく、価格も1尾千円前後と、堂々の高級品になります。一方、ヤマトカマスは30cm止まりで、20cm前後がレギュラーサイズ、アカカマスに比べて身が水っぽいので、萩ではミズカマスとも呼ばれています。7月頃になると萩沿岸の防波堤や島廻りに大きな群れで回遊していて、一潮ごとにほとんど成長、初秋に向けて脂の乗りも良くなってきます。基本的には大衆魚なので、中型で一盛り300円などと格安ですが、味の實力はなかなかのものですよ。また新鮮な材料を使った萩のカマス一夜干しは、夏から秋にかけての贈答やお土産として根強い人気がある商品です。

萩産の大型アカカマスは堂々の高級品
かます
(アカカマス・ヤマトカマス)



▲大型のアカカマス、この大きさになると堂々の高級品

旨みが凝縮されたカマスの一夜干し

アカカマス (赤鮪) [脊索動物門 硬骨魚綱 スズキ目 カマス科]

沖縄を除く南日本、東シナ海～南シナ海に分布。沿岸の表層～中層を泳ぎ、エビや小魚などを眼で見えがして食べます。生後1年で体の長さ25cm、2年で30cmになり、最大で40cmぐらいに達します。

ヤマトカマス (大和鮪) [脊索動物門 硬骨魚綱 スズキ目 カマス科]

南日本から南シナ海に分布。アカカマスによく似ていますが、鱗がやや粗く、体の側面にアカカマスのような縦帯がありません。また、やや小型で、最大でも体の長さ30cm強です。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

目がきれいなもの、特に鱗がきれいなものは、水揚げ後大切に扱われた証拠。小型のセイゴ級でも夏場は脂が乗って美味。フレンチ・イタリアン用であれば、冬場の「猫またぎ」も美味しく召し上がれます。

●旬 6月～8月

【お勧めレシピ】

塩焼きが美味。独特の香りと白身の旨みがあります。夏場の脂の乗ったスズキは刺身も美味。活魚が手に入ったら薄造りを水で締める「洗い」も清涼感満点でお勧めです。またムニエルなどフレンチやイタリアンの素材としてもお馴染みで、需要自体も和食用としてよりも洋食用の素材として使われることのほうが多いと聞きます。

例年梅雨明け頃、夕暮れ時になると、松本橋や玉江橋の欄干に釣り人の姿を見かけるようになります。狙いはスズキの若魚で、呼び名は「セイゴ」。成長とともに、セイゴ→フッコ→スズキと名前の変わる出世魚。夏場に脂が乗って、とても美味しい魚ですが、冬場は「猫またぎ」などと呼ばれ、確かに味が落ちてしまいます。水質の悪化にも強い魚で、コーヒー色をした都会の港湾などにも生息していますが、やはり泥臭と油臭がして、秋のきれいな汽水域にいるスズキとは姿・味わいともに比べ物にはなりません。お隣の島根県松江市では、奉書に包んで蒸し焼きにしたスズキが有名。元々は漁師さんたちの浜料理だったものが、たまたま藩主の目に留まり、その後は殿様に献上する郷土料理となったとのこと。

すずき

奉書焼きは、お隣の島根県松江市の名物



▲この大きな口で、活きた小魚を追いかけて捕食します

▲欧風料理の素材として重宝されています

スズキ（鱸）〔脊索動物門 硬骨魚綱 スズキ目 スズキ科〕

北海道南部より南の日本各地、朝鮮半島南部に分布。沿岸の岩礁などにすみ、小魚やエビなどを食べます。稚魚は夏に河口や河川へ、成魚は春～夏に内湾へ入りますが、いずれも水温が下がる秋には海の深場に移動して越冬します。成長すると、体の長さ1mに達します。日本にはこのスズキのほか、河川に入らず海だけで暮らすヒラスズキと、養殖用に中国などから輸入され、後に逃げ出して各地に生息するようになったタイリクスズキがいます。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

切り身で売られることはなく、ほとんどが丸のまま。普通の魚とは形状が違うため、慣れない人は上手にサク取りができません。下ごしらえは、魚屋さんに頼むのが無難です。

●旬 6月～9月（特に真夏が旬）

【お勧めレシピ】 一番美味しいのは、活けマゴチの洗い、もちろんこれは活魚が手に入る産地か、釣師だけの特権。お刺身は薄めのそぎ造りがお勧め。塩焼き・煮付けも、よく締まった身の食感を楽しめる。身をとった残りの中骨や頭の部分は、マダイと同様、あら煮や潮汁に。「からからに干したマゴチの頭でつくる骨酒、うまいんよ」とは漁師さんの弁。

一般にはあまり馴染みのない魚です。ハゼを大きくして平べったくしたような外見、大きく横に裂けた口で顔はワニに似ていて、売場に並んだ姿はちよつとクロテスク。しかし、「醜い魚ほど美味しい」というように、純白で硬く締まった白身は、食通をうならせる味。特に夏場のマゴチは「照りゴチ」と呼ばれ、一年でもっとも美味しいシーズン、この時期、都市部では超高級魚の部類に仲間入りします。萩では、知名度の無さと、その外見から、驚くほどの安値で売られていることがあります。岸近くや島嶼部の比較的浅い砂地の海底が住みか、シログスやイワシ・小アジなど活きた小魚を捕食、死んだエサは食べないとのことなので、我々人間以上にグルメの魚。こんな魚が美味しくない訳はないのです。

「醜い魚ほど美味しい」の代表選手
まごち



▲平べったい頭・大きな口、外見はクロテスク

外見に似合わず、純白の白身▶

マゴチ（真鯛）〔脊索動物門 硬骨魚綱 カサゴ目 コチ科〕

本州中部より南の内湾、河口などの砂底や泥底に生息。生まれたころは全員オスですが、体の長さ50cmを超えるころになるとメスに性転換します。成魚の最大の長さは約1m。砂にもぐって越冬し、春になると活動をはじめ、夏に浅い所に移動して産卵します。よく似た魚にヨシノゴチという種類がありますが、マゴチと比べて下あごの先端が尖り、両眼の間隔が狭く、眼がもっと大きいことなどで区別できます。

旬カレンダー①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫

【目利き】

価格も高いほうからクロ・メガイ・マダカの順。トロ箱か水槽で活きているものをお求めください。もちろん大きいサイズが良いですが、後はお財布と相談して品定めしてください。

●旬 1月～10月（夏場が最も美味しい）

【お勧めレシピ】 お刺身・酒蒸し・煮貝が代表的な料理法。シコシコした食感、磯の香りと独特の旨味と甘み、価格が高いことを納得させる食材の王様。クロアワビ・メガイアワビはお刺身が基本。マダカアワビは刺身には向かず、蒸す料理法や、バターソテーなどがお勧め。近年、「踊り焼き」と称して、目の前で活きたままのアワビを火にかけて提供されることがありますが、これはちょっと残酷かも。

萩沖で採れるアワビは、クロアワビ・メガイアワビ・マダカアワビの3種。いずれの種類も超高級貝で、庶民の食卓からはなかなか遠い存在。古くは平安時代から最も美味しい魚介類として珍重され、朝廷への献上物の筆頭にあげられていました。生ではコリコリとした歯応え、そして食する者を圧倒する磯の香り。火を通せば、繊細かつ、奥行きのある旨みを楽しめます。味の評価はクロ・メガイ・マダカの順。普通、萩に水揚げされるアワビは大きくても殻長15cm程度ですが、かつて萩沖見島の25cmに迫る大きさ。先日、見島の潜水漁師さんと話す機会があり、アワビ漁のことをいろいろとお聞きしましたが、昔は昭和40年代、ワラジのような大きさのアワビが、漁場の岩礁にいっぱい張り付いていたということでした。

あわび

萩沖見島産のアワビは日本最大級
(クロアワビ・メガイアワビ・マダカアワビ)



▲殻長約15cmの最高級種クロアワビ

コリコリの食感と磯の香を楽しむ薄造り▶

クロアワビ（黒鮑）〔軟体動物門 腹足綱 古腹足目 ミミガイ科〕
茨城県・日本海全域～九州に分布。殻の長さ20cmになります。下記の2種より浅い岩礁にすみ、足の裏が黒く、這うのが速いといわれます。
メガイアワビ（雌貝鮑）〔軟体動物門 腹足綱 古腹足目 ミミガイ科〕
銚子・男鹿半島～九州に分布。他の2種より殻の表面の凹凸が穏やかです。殻の長さ20cmに達します。
マダカアワビ（眼高鮑）〔軟体動物門 腹足綱 古腹足目 ミミガイ科〕
房総半島・日本海西部～九州に分布。上記の2種より深場にすみます。殻の長さ25cm、重さ4kgに達し、アカネアワビに次ぐ世界第2の大アワビです。

萩の魚市場



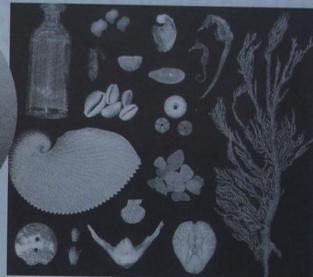
▲15ヵ所の漁港から多種多様な魚介が集結

「山口県漁協・萩水産物卸売市場」、萩の魚市場の正式名称です。かつて萩・阿武管内8箇所に分散していた漁港市場が、平成14年4月に統合されてきた大規模な新市場。この市場には、見島の本村、同じく宇津、相島、大島、三見、玉江、浜崎、小畑、越ヶ浜（夕瀬と嫁泣）、大井浦、大井湊、奈古、宇田、須佐、江崎と、15箇所の漁港から、新鮮な魚介類が集結してきます。大島のまき網、小畑の小型底引、大井湊のイカー一本釣り、越ヶ浜の延縄など、各漁港にそれぞれ得意の漁法があり、また、数々の好漁場をひかえているため、一年を通じて多種多様な魚介類を水揚げ、これが萩魚市場の最大の特徴であり、強みでもあるのです。市場でのセリは、1番が午前2時、2番が午前4時半。煌々と照明を灯した漁船が岸壁に横付けされ、広大なセリ場一面に並び積み重ねられる様々な魚介たち、セリ人と仲買人が演じる丁々発止のセリ声、場内を行きかう鮮魚運搬のトラック……、ここでは毎日早朝より、活気溢れる風景が展開されています。

萩の海の楽しみ方



▲ダイビングで萩の海を満喫



▲ある日のビーチコーミングの成果

味覚だけでなく、釣り・海水浴・サーフィンなど、萩の海の楽しみ方にはいろいろあります。そのほかお勧めの方法を3つ紹介します。

① スキューバダイビング

萩付近では須佐、尾島、相島、見島、青海島などでダイビングを楽しめます。水中で呼吸できる器材を身につけて潜り、生物を観察したり海中写真を撮ったり、運がよければ深海魚に会えるかも!? ダイビングショップで講習を受け、挑戦してみましょう。

② ビーチコーミング

浜辺に打ち上げられたビン、陶磁器の破片、流木、海藻、木の实、貝殻などを集めます。加工してアクセサリやインテリアを作るもよし、海藻を押し葉にして葉をつくるもよし。ねらい目は海が荒れた数日後。海へは大人をふくめた数人ででかけ、クラゲなど危険物に直接触れないよう棒を使って探しましょう。

③ 貝殻コレクション

ビーチコーミングの一種ですが、萩は日本海トップクラスの貝の宝庫なので特にお勧めです。海岸での採集は冬～春がベストシーズン。頑張れば500種類、1000種類のコレクションも夢ではありません。採集した貝の名前やよい標本の作り方などを、萩博物館で調べましょう。

萩を知ろう！萩を楽しもう！萩を伝えよう！

シリーズ「萩ものがたり」⑨のご案内



吉田松陰と現代
加藤周一

いま吉田松陰に学ぶべきものは何か。松陰の現代における意義、あるいは松陰の生涯の作品を「現代」に翻訳すればどういふ意味を持つのか、縦横に語る。

二〇〇四年一〇月、萩市民大学教養講座での講演・質疑応答を整理し加筆。巻末に著書（日本文学史序説）の中から「吉田松陰と一八三〇年の世代」を収録。

A5版 64頁 定価600円（税込）
お申し込みは直接、下記「萩ものがたり」まで

- 既刊
- ①萩の椿 吉松 茂 600円
 - ②高杉晋作100問100答 一坂太郎 500円
 - ③萩開府 北村知紀 600円
 - ④萩まちじゅう博物館 西山徳明 600円
 - ⑤松平定信のこぼれ話 公立明倫小学校監修 500円
 - ⑥萩の歴史を追って TRC102078 宮地ゆう 600円
 - ⑦萩の巨樹・古木 草野隆司 600円
 - ⑧萩の巨樹・古木 草野隆司 600円
 - ⑨萩の歴史を追って 600円
 - ⑩萩の歴史を追って 中澤さかな/堀 成夫 600円

第6回

⑪

⑪山田顕義 秋山香乃

は、定期購読ができます。

4タイトル（4・10月発行）を定期配本。

年々
* 定価
お申し
会費の

手元に、送料は無料！
Kでの申込み 住所、氏名、電話番号をご記入ください。
ネットでの申込みもお受けします。
に郵便振替用紙をお届けします。
銀行からの口座引き落としもできます。

萩
ものがたり

有責任
中間法人
萩ものがたり
〒758-8555 山口県萩市大字江向510番地
TEL 0838-25-3233 FAX 0838-26-5458
http://www.city.hagi.yamaguchi.jp/portal/story/index.html
E-mail story@city.hagi.yamaguchi.jp

落丁本・乱丁本は発行所宛にお送り下さい。送料発行所負担にてお取り替えいたします。

萩の海を楽しむが 萩山景の勢

刊行のことは

山口県萩市は、本州西端に位置し日本海に面します。江戸時代は毛利三十六万石の城下町として栄えました。幕末には吉田松陰をはじめ多くの逸材を輩出した明治維新胎動の地として知られています。

このようなことから全国に例をみない近世の都市遺産、明治維新関係史跡や史料、近代日本の礎を築いた多くの人物に加え、北長門海岸国定公園の自然美など。宝物。ともいふべき資源に恵まれています。

しかしながら、明治維新は風化しつつあると言われるように、かつては萩に伝承されてきた物語などが消えつつあります。

毛利輝元が安芸の国（広島県西部）から萩の地に移封され、開府してから、平成十六年（二〇〇四）は四百年の節目となります。

そこでこれを機に、萩に残る厚みのある歴史文化・人物、豊かな自然、多彩な行事や風物、民間伝承、伝統産業など、後世に語り継ぐべき萩のすべてをブックレット・シリーズ「萩ものがたり」として定期的に刊行し、後世に伝承するとともに、全国に向け発信することとしました。

読者の皆様が、この小冊子を活用され、萩の素晴らしさを楽しみ、理解する一助となるよう願ってやみません。

【著者紹介】

中澤 さかな
（本名・等）

1957年滋賀県生まれ。
関西学院大学卒（水産地理学専攻）、80年（佛）クルト入社、勤続20年で同社を早期定年退職し、00年4月、萩市に家族で1ターンの道の駅「萩」で1ターンの職長。

堀 成夫

1971年山口県萩市生まれ。98年、東京水産大学大学院博士課程修了、水産学博士。専門は巻貝の分類。科学技術振興事業団研究員などを経て、04年4月より萩博物館の研究員（海洋生物担当）。

H487
N6

定価 600円 (本体571円+消費税29円)

萩は、豊かな海に恵まれた水産の町、味覚の町。魚市場には四季折々の魚介類が、常時50種程度水揚げされ、その多種多様さは、産地市場として全国トップクラス。
萩沖産の春と夏の魚介約25種を、道の駅萩しまいと萩長が、食材の観点から紹介。加えて、萩博物館の研究員が、魚種ごとの興味深い話題や、萩の海の面白いエピソードを紹介しています。



萩市立図書館



110502481

37

萩

Vol. 10

萩沖の魚たち(春・夏編)

2006年4月1日 第1刷発行

著者 中澤 さかひ/堀 成夫

発行者 野村興児

発行所 有限責任中間法人 萩ものがたり

印刷 有限会社マシヤマ印刷

ものがたり