

萩の *Trachurus japonicus*

瀬
か



あ
し

正式名/マアジ 真鯨 (学名 *Trachurus japonicus*)
スズキ目-スズキ亜目-アジ科-アジ亜科-マアジ属

萩の 瀬つきのあじ

マアジは、北西太平洋の固有種で、北海道から東シナ海まで生息分布しています。
萩のブランド魚「瀬つきあじ」は、萩沖でとれるマアジを呼称しています。

可食部100gあたりの成分

エネルギー	121kcal	/	水分	74.4g
たんぱく質	20.7g	/	脂質	3.5g
炭水化物	0.1g	/	灰分	1.3g

全長

成魚は全長50cmにまで達する。2-3年で成熟し、寿命は最長12年。

稜鱗 (りょうりん: 俗称「ぜんご」「ぜいご」と呼ばれるトゲ状のウロコ) が69-73個並んでいる。

えらぶた上縁に一つの黒色斑がある。

尾びれの前端部には2本の棘条がある。

口内

両顎・口骸骨・鋤骨 (じょこつ)
・舌に細歯がある。



瀬つきあじに快適な 萩沖の海

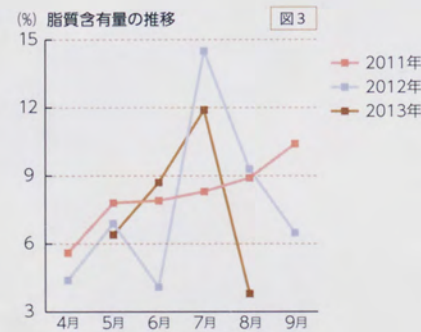
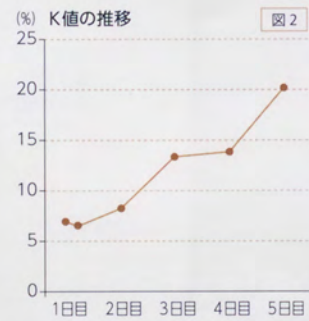
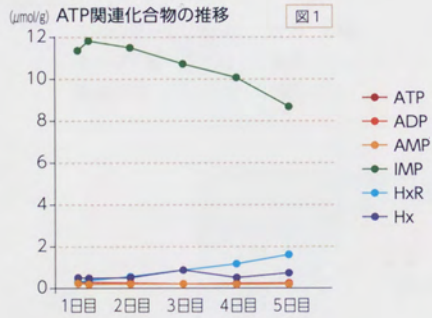
マアジは、東シナ海から九州西岸で生まれ、対馬暖流に乗って、水深100mまでの水温15℃～25℃の海域を北東に移動すると言われています。本州に面した日本海側大陸棚の多くはおおよそ沖合30kmまでが水深100mですが、萩市沿岸部に関しては、見島沖15km先（本州沿岸より60km先）まで水深100mの海域が広がっています。これらの海域は自然礁に恵まれ、起伏に

富んだ複雑な海底となっていることから、プランクトンが多く、良質なエサに恵まれ、マアジにとって快適な環境となっています。また、マアジの幼魚の月別分布海域をみると、萩沖は長期間該当し、居つき型マアジに移行しやすいことが推測されます。それゆえ、萩で獲れる瀬つきあじは、恵まれた海である萩沖で良質なマアジとなるのです。



データで見る
萩の
瀬つきあじ

脂がのっているマアジは 特有の風味があります。



魚の旨味成分はエキス成分であり、代表的なものにイノシン酸（IMP）があります。イノシン酸は魚が死んだあと、身に含まれているアデノシン3リン酸（ATP）が分解して、アデノシン2リン酸（ADP）↓アデノシン1リン酸（AMP）↓イノシン酸と代謝されます。また、IMPは時間の経過と共にイノシン（HxR）↓ヒポキサンチン（Hx）と変化していきます。そのATPからHxまでの関連化合

物含有率を数値化したものをK値とし、K値が20%以下のとき刺身で食べることができ、80%以上で腐敗とされます。瀬つきあじのデータを見ますと、獲った日から4日間は刺身で食べることができ、IMPの含有量を見ると、刺身は即日（図1）、

のマアジは、特有の風味があります。瀬つきあじの旬はいつかと複数年調査したところ、その年によって違いがありますが、その年の最高値をマークした月の前後合わせて3ヶ月間は脂質含有量がだいたい5%を超え、10%前後となりますので、その3ヶ月間が瀬つきあじの旬と言えるでしょう（図3）また最高値は15%近くとなり、抜群に脂がのっているときもあります。



山口県水産研究センター
 海外研究部 専門研究員

白木 信彦さん

目利き!

個人的には80g〜100gくらいが一番美味しいと感じています。(井関)



仲買業者 有限会社 井関商店
取締役 井関 貴洋さん

「鮮度は、ほとんど気にしません。」
「瀬つきあじ漁の漁船に大型のものはなく、その日に獲ったものしか市場に並びませんから。」

秋漁港に水揚げされる瀬つきあじの大半は、見島沖でのまき網漁によるもの。それらの漁船の出航は夕方、宵の口から獲ったものを複数の運搬船を使い、セリに出す。まさに獲れたてのピチピチが市場に並ぶので、仲買も鮮度を気にしないで良い。

目利きについては、「時期により違いますが、サイズを気にします。スーパーなどは100g〜200gのものが好まれ、飲食店ではもう少し大きいものが好まれます。その上で脂が乗っている丸々とぶつくりしたものを狙います。ただ、個人的には80g〜100gくらいが一番美味しいと感じています。あと、気にするところでは、食べたエサがまだ腹の中にあるかどうか。いくら市場に並ぶ瀬つきあじの鮮度が良くても、腹にエサが残っていると劣化が早くなってしまうので避けたいところです。」

「本当に秋の瀬つきあじは鮮度が良く、生食でも美味しいですし、加工品にも向いていると思います。遠く沼津の加工業者さんは、近場でも良質なマアジが獲れるにも関わらず、秋の瀬つきあじを好んで仕入れてくれるなど、全国的に好評価です。後は安定供給できれば言う事なしです。」と、瀬つきあじの持つポテンシャルの高さと課題を掲げる。



仲買業者 株式会社 内八
内田 謙一郎さん

目利きでまず考慮するのがサイズ。
「時期によって美味しいサイズが違います。6月は100g〜130g、7月は130g〜150g、8月は150g〜180g。それらが旬々と呼ばれるものだと考えています。」

「色つや。クロアジよりキアジの方が色つやは良いですが、それと、脂の多さを判断するときは、目の後ろにある黒い斑点を見ます。この斑点が大きいほど脂が多く含まれていると考えています。また、開きにしたとき円形に近くなるようなものが美味しく感じますので、そのフォルムからイメージして選びます。」

「秋の瀬つきあじは、肉厚のものが多くです。エサが豊富なのでしょう。」



市場に並ぶ瀬つきあじ

萩の料理人による おもてなし料理

割烹 千代

河村剛太郎さん



炙り瀬つきあじ キウイときゅうりのソース添え

「アジという名は、味の良さに由来する。」と言われるだけあって、煮付けなど、その味が脇役に回る料理はほとんど見られない。アジの旨みこそが主役な料理が好まれる。特に鮮度が高く、脂がのつた萩の瀬つきあじは、生食が一番と言う声が多い。旬の瀬つきあじの刺身を萩特有の甘い醤油につけると、脂が醤油皿に浮く。それを見て地元の人には「よく脂がのつたアジだ。」とニマリ。ただ、この甘い醤油が市外から訪れた方の口に合うかといえは、必ずしもそうではない。

年間多くの観光客が訪れる割烹千代が、このたび、おもてなし料理として紹

介してくれたのは「炙り瀬つきあじキウイときゅうりのソース添え」。

皮目を炙ることで旨みを凝縮しつつ、薄皮と濃厚な脂に軽く火が入ることで臭みが消え、食欲を刺激する香りを漂わせる。また、醤油で食すのではなく、キウイときゅうりを合わせたソースを添えることで、ほのかな甘味が主役を支えながら、柔らかい酸味が瀬つきあじの脂分と程よく合う。

キウイが使われているので洋風に思えるが、主張が強い長州男児と、それを陰で支える長州女をイメージさせる一品。

炙り瀬つきあじ
キウイときゅうりのソース添え

材 料

- 瀬つきあじ……1尾
- キウイ……1/2個
- きゅうり……1/2本
- 酢……大さじ1



割烹 千代

TEL 0838-22-1128
萩市今古萩20-4
【営業時間】11:30~14:00
17:00~22:00(L.O.21:00)

萩の料理人による おもてなし料理

萩の酒と萩の肴 MARU 小祝

敦さん



瀬つきあじのエスカベッシュ・夏みかんの香り

身に含まれた旨みだけでなく、熱を加えることで骨から出る旨みまで、その全てを閉じ込める瀬つきあじの揚げ物。身はジューシーなのに、頭から尾まで食べることが出来る唐揚げや、衣はサクサクで身はホクホクのアジフライ。シンプルな料理でも好む人は多い。さらに、揚げ物からマリネに姿を変えた南蛮漬けは、家庭料理としてだけでなく、飲食店のお品書きに載るほど愛される料理でありながら、各家庭、各飲食店でこだわりや独創性がある。

新創作郷土料理を提供し、萩市民から観光客までが連日賑わう地産謹製料理店MARUが、このたび、おもてなし

料理として紹介してくれたのは「瀬つきあじのエスカベッシュ・夏みかんの香り」。

細やかに下処理した新鮮な瀬つきあじに、小麦粉をまぶし、骨まで食べられるよう徐々に油の温度を上げながら揚げる。次に、揚げたてのアツアツを、オリジナル南蛮酢に玉ねぎやにんじんなどをライスした野菜と共に漬ける。そして、食前にバルサミコ酢やワインピネガーを風味付けに数滴落とし、萩の特産品である夏みかんを絞り入れ、仕上げに夏みかんのゼリーを添える。

惜しみなくかけられた手間が、定番であるはずのアジの南蛮漬けを、非日常的な謹製料理に仕立て上げる。

瀬つきあじのエスカベッシュ・夏みかんの香り

材 料 (2人前)

- 瀬つきあじ …………… 3尾
- 玉ねぎ …………… 適量
- にんじん …………… 適量
- パプリカ …………… 適量
- 夏みかん …………… 適量
- 夏みかんのゼリー … 適量
- バルサミコ酢又は
ワインピネガー ……少々

[南蛮酢]

(あじの量で分量を調節する)

- 醸造酢 …………… 1カップ
- 砂糖 …………… 1/2カップ
- 塩 …………… 小さじ1



萩の酒と萩の肴

MARU

TEL 0838-26-5060

萩市吉田町78

[営業時間] 17:00~23:00



Trachurus japonicus