

萩の

Branchiostegus

あお



たけ

正式名／アマダイ 甘鯛 (学名*Branchiostegus*)

スズキ目-スズキ亜目-アマダイ科-アマダイ属-16種の下位分類群

萩の あまだいたい

インド太平洋とアフリカ西部沿岸の大陸棚に生息するアマダイは、キントキダイ、イシダイなどと同様スズキ亜目でありながらも、分類上ではタイ科ではない「あやかり鯛」の一種です。世界で16種ほど確認され、南日本近海では5種ほどが見られます。そのうちアカアマダイ、シロアマダイ、キアマダイが主に食用とされ、アカアマダイの漁獲量が最も多くなっています。京料理には欠かせない食材で、古くから関西圏では高級魚として取り扱われてきましたが、アマダイの水揚げ量全国一位を誇る山口県の中でも、「萩のあまだいたい」は、最高級品として取り扱われます。



頭部

額と顎が角ばった方形になっている。頬にウロコがない。アカアマダイは、目の後下方に逆三角形の白い模様がある。

体表

鈍い光沢のあるウロコに覆われている。

背びれ

基底が長い長方形で、背中のほとんどにわたってある。

尾びれ

アカアマダイには黄色のラインが入っている。

口内

小さな歯がある。

全長

雄で最大60cm弱、雌で最大45cm程度。体は前後に細長く側扁している。寿命は雄で10歳、雌で9歳程度と推測されている。

可食部100gあたりの成分

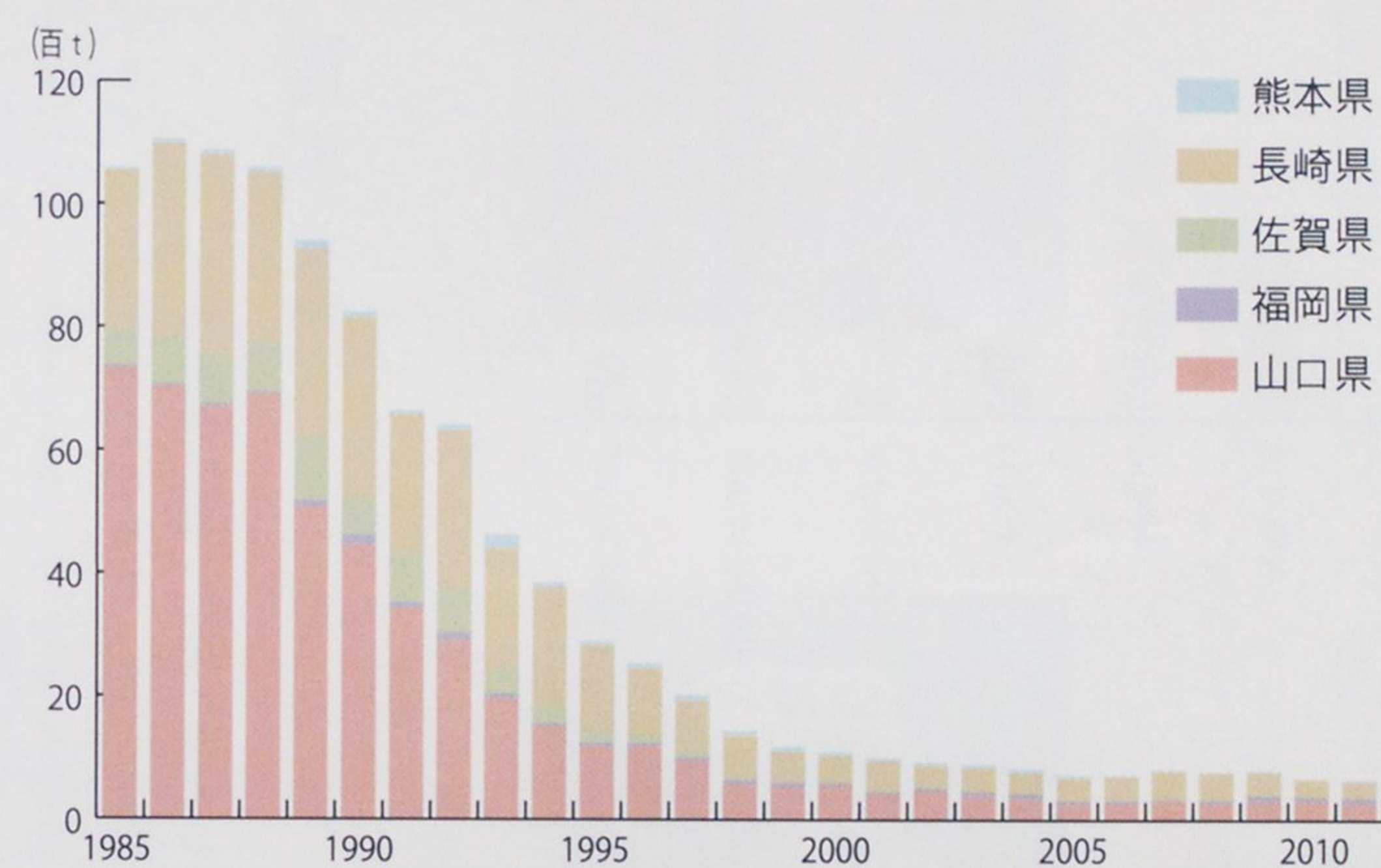
エネルギー	113kcal	／	水分	76.5g
たんぱく質	18.1g	／	脂質	3.6g
炭水化物	微量	／	灰分	1.1g

日本一のアマダイ 萩のあまだい

萩のあまだいの大部分を占めているアカアマダイの主分布域は、東シナ海（日本海西部の大陸棚上から大陸棚縁辺域にかけての水深100～130mの海域とされ、砂泥地の小山となっているあたりに巣穴を掘り、エサを待ち受けるといった穴居生活をしています。泳いでも海底から2～3mほどしか浮上せず、小型の底生魚、小型の甲殻類、多毛類、貝類、頭足類などを捕

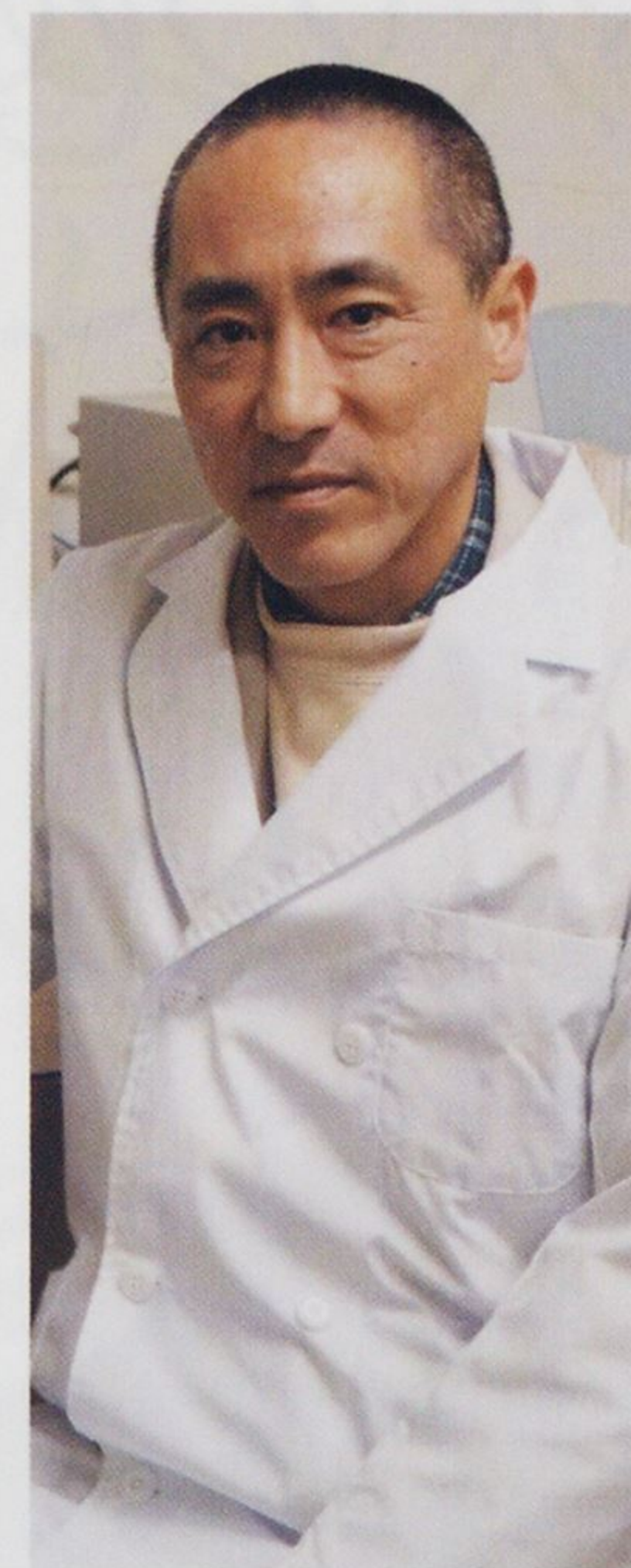
食します。群れを成す魚であり、集団で巣穴を作るアカアマダイにとって、豊かな萩沖の海は最高の住家となっています。山口県の漁獲量は、200t台で推移していますが、現在、そのほとんどが萩市見島沖で獲れる萩のあまだいであり、長く安定した水揚げを誇っています。名実ともに、山口県の高級アマダイ＝萩のあまだいとなっています。

アマダイ類の県別漁獲量の推移



データで見る
萩の
あまだい

個人的には年中美味しさが 変わらない魚と印象を受けます。



山口県水産研究センター
 外海研究部 専門研究員

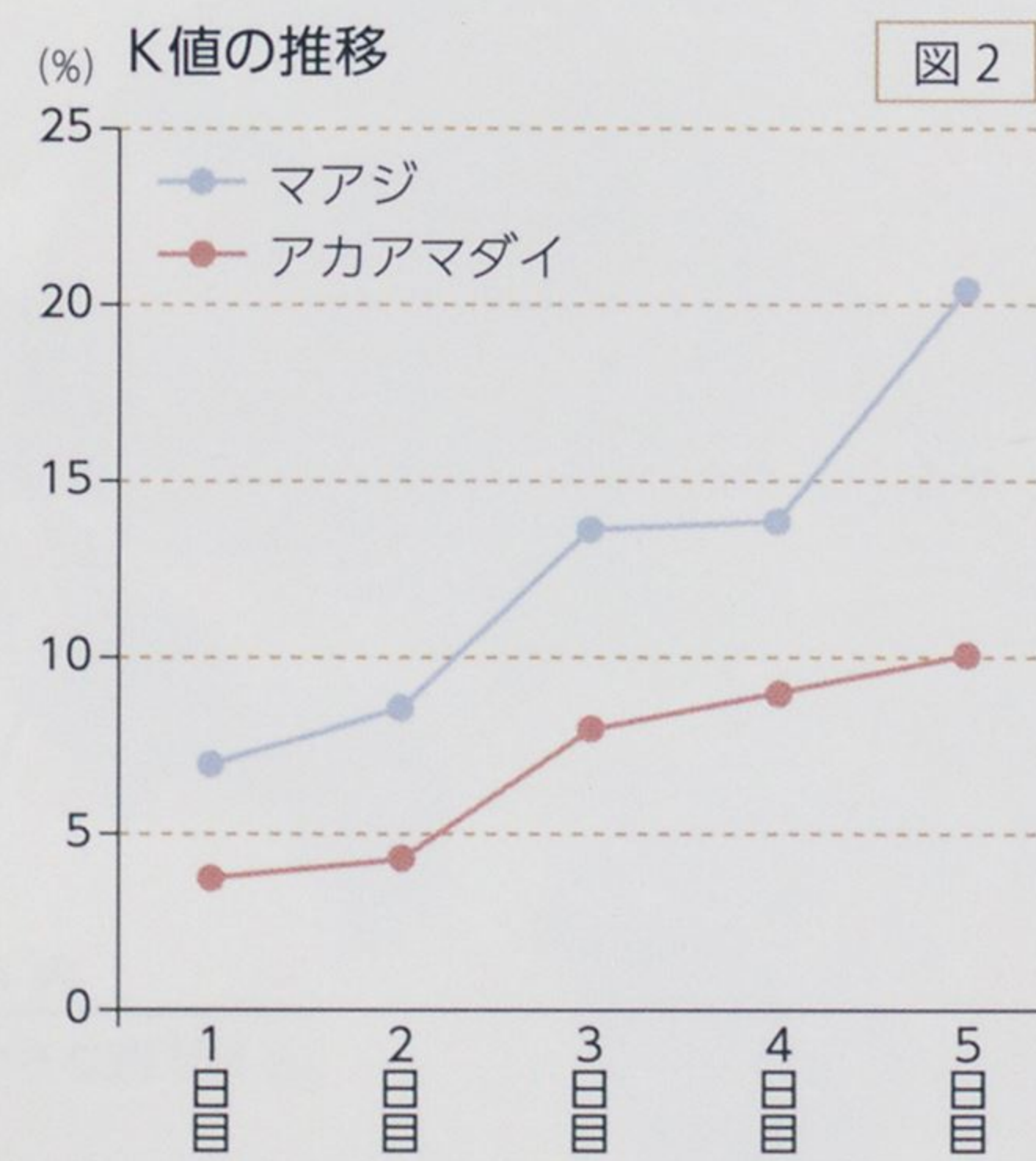
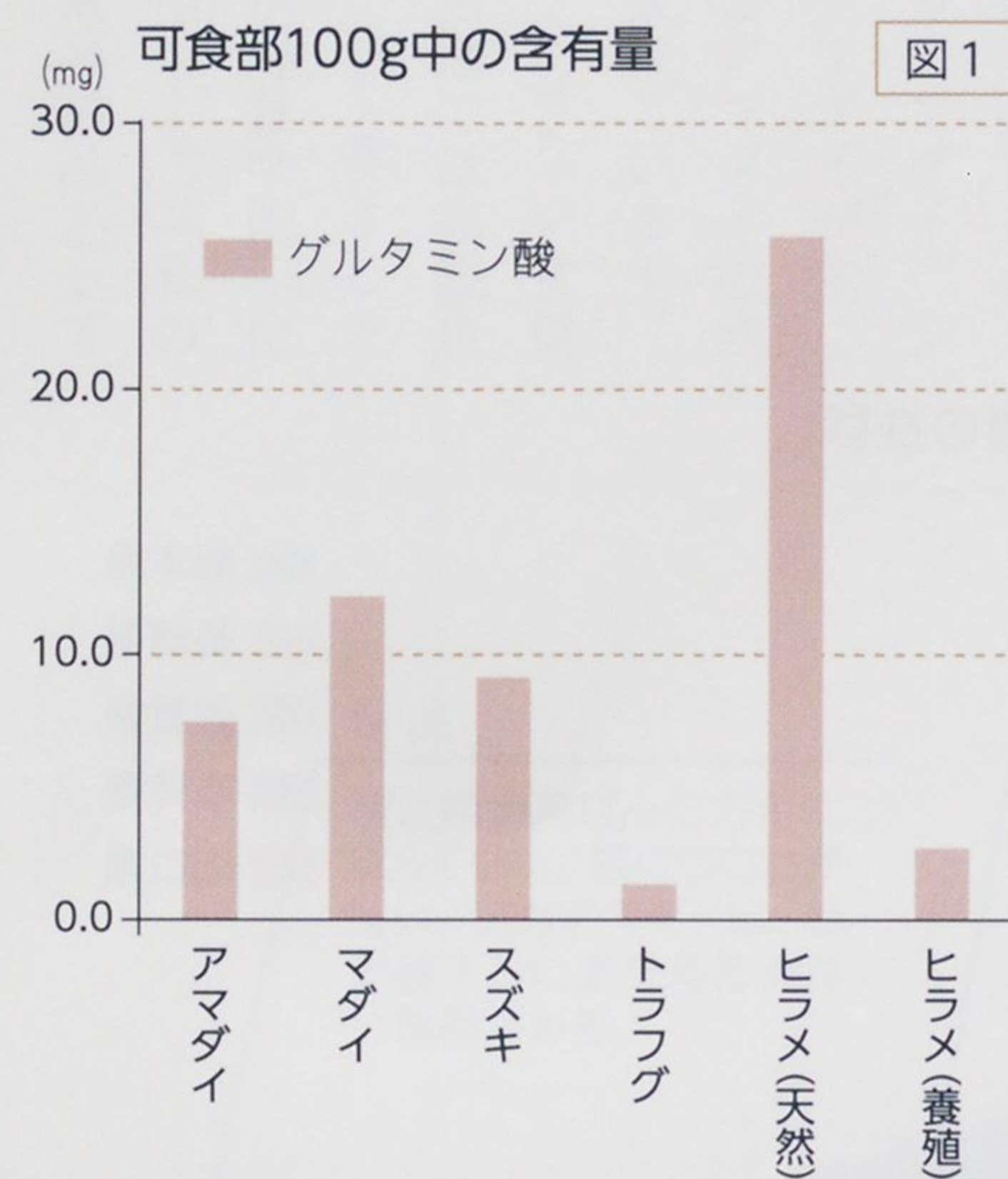
白木 信彦さん

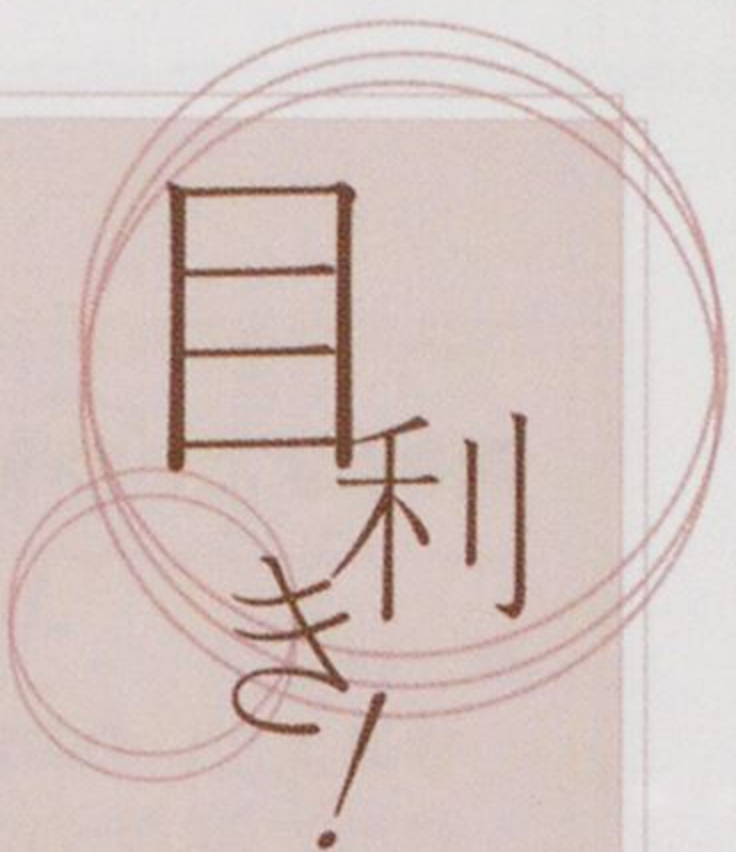
アマダイの美味しさを科学的に見るとき、脂質含有量を気にされる方もいらっしゃるかもしれませんが、他の魚のように季節によってその含有量が大きく変動はしません。句と言われる時期はありませんが、個人的には年中美味しさが変わらない魚と印象を受けます。

酸の推移を見ると、水揚げ後、10時間ほどで急激に増えますが、その後の減少率は緩やかで、他の魚種と比べると美味しい期間が長いと言えます。

また、生鮮度を表すK値（20%までが刺身で食べられるとされる）でみると、5℃の冷蔵保存で、アマダイが水揚げ4日後に20%に達するところ、アマダイでは10%ほどしか上がらず、長く生鮮度を保てる流通に適した魚と言えます。（図2）

アマダイは身が柔らかく傷が付きやすい魚で、丁寧な扱いが求められます。漁師や仲買など萩の水産関係者が、アマダイをことさらに慎重に取り扱ってきたからこそ、元々高級魚であったアマダイが、萩のあまだいというブランドとして認知されてきたのではないのでしょうか。





目が小さいアマダイの方が
脂が多いと言われます。(内田)



仲買業者 有限会社 井関商店

取締役 井関 貴洋さん

アマダイは海底に生息する生物なので、水圧の低い水面に近づくにつれ眼球が飛び出てくる。まずもって目を見るのは、アマダイを取り扱う人であれば当たり前の目利き。時間が経過し鮮度が落ちれば、飛び出ていた眼球もしぼんでくる。見定めるところは「色」です。鮮度の良いものは綺麗な赤色。1日2日はピシツとし鮮やかですが、3日4日経つと、てろーんとして鮮やかさを失います。また、何の魚でも同じですがエラも気に留めます。」

「秋はアマダイの漁場が近く、市場に並ぶものの中で鮮度の悪いものはほとんどありません。」

「アマダイは通年獲れます。品薄になる冬、特に年末は、高い値がつきますが、個体差こそあれど、その美味しさに、あまり差はないと思います。ですので、取引先からは秋のあまだいは良い」と喜ばれ、弊社にとっても貴重な戦力です。」



市場に並ぶアマダイ



仲買業者 株式会社内八

内田 謙一郎さん

目の飛び出し具合はもちろん、その澄み具合を見ると同時に、腹部の膨らみ具合で鮮度を探る。腹部は目と同様、時間が経つとへこんでくる。基本、魚に触ることは避けるようにしているが、それでも気になるときはエラまで見る。また、色とテカリ具合も重要。アカアマダイの色は、赤というよりピンクだが、艶のあるピカピカした赤いものを優先する。テカリは、アマダイの表面を覆うヌメリが発するものであり、鮮度が落ちるとヌメリも消えていく。」

「鮮度の次に気にするところは痛み具合で、ウロコが剥けておらず、サイズの大きなものを選びます。」

「身が柔らかいアマダイは、小さい方が弱るのが早いだけでなく、小さいがゆえにトコ箱に詰め込まれ、重なりあったアマダイの重さで傷むそうだ。」

「それと、目が小さい方が脂が多いと言われます。実際食べてみても、そんな気がします。」



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



焼きあまだいの吸い物

水揚げ量全国トップの山口県のアマダイ。その中でも萩のあまだいは、はえ縄漁で、丁寧な漁獲・出荷され、鮮度も抜群。都市部で高級食材として取り扱われるのも納得できる。水分の多い身は柔らかく、脂肪分が少ないため淡泊。それゆえ、水分を飛ばして風味をつける焼物や干物等の調理法が主流ではあるが、獲れたてのアマダイが食べられる萩では、柔らかく上品な甘さを味わうことのできる刺身を好む人も多い。

萩市の割烹千代では、もちろんアマダイの刺身を食することもできるのだが、このたび、おもてなし料理として紹介し

てくれたのは「焼きあまだいの吸い物」。贅沢に旨みが詰まっているお頭のみを使用。新鮮なので魚の吸い物特有の生臭さが少ない上、先に表面を焼くことで香ばしさが生まれ、魚臭さを全く感じさせない。また、吸い物とすることで、身だけでなく骨から出る旨みまでを楽しめ、栄養価の高い目玉も美味しく頂ける。何よりも身離れが良い魚なので、お頭といえど余すところなく容易に食せるのが嬉しい。淡泊で上品な甘さを持つアマダイを、シンプルな調理法ながらも、旨みが凝縮され、繊細な味を優雅に堪能できる一品。

焼きあまだいの吸い物

材 料

- あまだいのお頭 …… 1/2
- 出汁(昆布、カツオ) 150cc
- 豆腐 …… 適量
- おくら …… 適量
- ゆず …… 適量



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



あまだいのソテー(ウロコと共に) タルタルとトマトソース

流通・鮮度保持技術の進歩により、最近ではアマダイを使用したフレンチ、イタリアンは都市部でも良く見かける。カレイやスズキなどの白身魚同様に、アマダイの身は淡泊で水分が多く、火が入るとほぐれやすい。オリーブ油やバターとの相性も良く、様々なソースに合い、汎用性の高い食材として料理人にも好まれる。また、洋食で良く使われる他の白身魚に比べ、旨みや甘味が強いだけでなく、火を入れても赤みを帯びたままのウロコは、見た目も華やかで、なおかつその食感も楽しめるという優位性を持ち合わせる。

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「あまだいのソテー(ウロコと共に)タルタルとトマトソース」。カリカリに揚げ焼きされたウロコが、強い香ばしさを放ち、なおかつパリッと弾ける食感は口内にリズムを与えてくれる。ソテーされたあまだいの身は、タルタルとでもトマトソースとでもはたまた、その両方と合わせて食べても良く合う。もちろん何も添えずシンプルに食べても、アマダイそのものの旨みを感じることができる。それらの組合せを楽しんでもらうように、身もウロコも一口大サイズにされているその気遣いこそ、正に謹製料理と言える。

あまだいのソテー(ウロコと共に) タルタルとトマトソース

材 料 (2人前)

- あまだい …………… 半身
- 塩 …………… 少々
- コショウ …………… 少々
- 小麦粉 …………… 適量

[トマトソース]

- トマトピューレ …… 150g
- コンソメスープ …… 50cc
- 塩、コショウ …… 各少々

[タルタルソース]

- 玉子 …………… 1個半
- 玉ねぎ …………… 半玉
- マヨネーズ …………… 適量
- ピクルス …………… 適量
- 塩、コショウ、
パセリのみじん切り
…………… 各少々



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



Branchiostegus