



天草海部は  
地域の水産業  
地域の海洋教育  
を支援しています

湖のような不知火海のように  
ゆるりとお届けします。

2021年  
5月15日  
発行

発行所 天草海部  
〒861-6303 熊本県天草市栖本町馬場215  
Mail: amakusaumibu@yahoo.co.jp  
URL: https://umi-bu.com/

## 北進する南の魚たち

### ブリと人間の食卓

今回紹介する魚はブリである。ブリは季節回遊魚と呼ばれる、季節によって日本近海を南北に移動する魚である。本州以南で獲れるイメージがかつては強かったが近年、北海道でも良く獲れるようになってきている。例えば函館はブリの漁獲量が全国3位(平成30年度)である。主たる要因としてブリの数、つまり資源量が全国的に増加したことが考えられている。(北水試だよりP94、2017) また海水温の上昇も理由の一つに考えられている、ちなみに北海道では体重が1kg未満の魚を「ふくらげ(ふくらぎ)」、1.5kg未満を「イナダ」、5kg以上を「ブリ」と呼ぶことが多い。

さてブリは本州では春の産卵時期に合わせて冬に太り身の締まった「寒ブリ」が格段に美味しいとされ刺身や照り焼き、しゃぶしゃぶなどに使われていて、身近な存在である。しかし北海道では最近良く獲れるようになった種類であるため、馴染みが薄く中々消費が伸びない。そこでブリ食文化づくりが行われている。その中の取り組みの一つとして北海道函館市「はこだて海の教室実行委員会」では、食を通じて海の考える海の祭典「トトタベローネ」の2020年度開催地の函館で、新ご当地

## 天草海部2021年度予定

- 主催イベント
- ・8月..羊角湾干潟生物市民調査(ひのくにベントス研究所の森先生と一緒に調査予定)
- ・未定..気候変動と海をテーマにした環境プログラムの開発研修会。詳細: <https://umi-bu.com/mysteryworkshop/>

メニューとして「函館ブリたれカツ」が考案された。

ブリの話で外せないのが養殖ブリ(ハマチ)である。ブリ養殖が盛んな鹿児島や愛媛、香川などでは、養殖する場所や餌に工夫を凝らすことでご当地の美味いブリをブランドとして売り出されている。養殖ブリで差別化が図られるポイントで多いのが与える餌の臭みを減らすことや脂の乗り具合である。餌について補足すると、例えばある小さな魚を餌として与えていると、それを食べて育った魚が小さな魚の味がほのかにするよう

- ・不定期開催..海のレクチャー! 海のレクレーション!  
<https://fb.me/e/54XlUmojq>
- 協力イベント
- 天草漁協御所浦支所のアマモモニタリング&御所浦小学校海洋教育パイオニアスクール
- 海の教科書づくり

になることがあるため、その場合ブリ本来の美味しさが十分に味わうことができなくなる。そのため餌の配合などは非常に綿密に研究されている、ちなみに天草でも養殖ブランドブリ、「天草ブリ」が作られている。その特徴は水質の非常に良い天草の海の、大きな干満差による速い潮の流れの中で育てること、脂が適度にのり、身も引き締まることである。

ブリは本州以南では食文化として根付き、また養殖技術も確立、ブランド化さえされている魚種である。年々漁獲量が増えている北海道で、家庭の食卓にあがる食材に、食文化になっていくかどうか。今後の動向に目を向けていきたい。(北海道より)

## モジャコ

天草ではそろそろブリ養殖のためのモジャコ漁のシーズンで、東シナ海獲れるまでへ数日間帰らず漁に出る。獲れたモジャコは、稚魚を育てる業者に持っていき、そこで中間育成が行われ、1kg程度まで育てると、次はおいしいくなるように育て上げるための養殖がおこなわれている。昨年の海レクでも取り上げているのでご参照いただきたい。左のQRコードやURLからご覧、ご覧ください。



魚からブリ養殖開始!  
モジャコ育成開始!  
<https://youtu.be/ApGUMy8rAf0>

## つらつら

昨年、かまぼこ通信の方が天草海部のうお市場探検に参加頂いた時に、逆に教わったのが「魚のことは蒲鉾屋に聞け」。昔、蒲鉾屋は魚の目利きだったそう。今でもそれを体現しているのが天草市内にある「松下蒲鉾店」さんだ。松下蒲鉾店さんは地域色を活かしたエソ蒲鉾「天領」で2001年天皇杯を受賞されている。今年4月にはかまぼこ通信で3回にわたって松下蒲鉾店さんの特集が組まれていた。記事からは松下蒲鉾店さんの地元天草産へのこだわりと愛情が伝わってくる。「天領」は天草産の魚と塩をい、魚は目利きで仕入れた鮮度の良いエソを使い、状態の異なるエソも熟練の技で同品質に保っているそう。塩は天草塩の会さんの塩で、天草灘に面した入江の海水をくみ上げ、昔ながらの製法で焼き上げた塩を使っている。更に、エソの煮干しの出汁を使い旨味をあげ、天草らしい素朴さを出すために少々粗削りな食感も残している。とにかく読んでいただけでもおもしろい。また、松下蒲鉾店さんは小学3年生を対象に自社の工場見学を開催し、蒲鉾の魅力と天草の豊かな自然やそれを守っていく大切さなども伝え、地域貢献にも意欲的だ。通販でも取り扱っているの「天領」をぜひお取り寄せして食べてほしい。(正角)