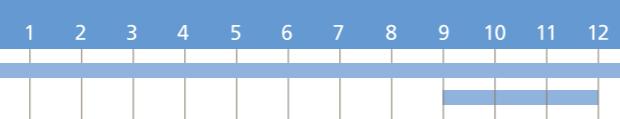


タチウオ



秋

漁の時期
おすすめ時期



大きいものは
高級魚の仲間入り

地方名	タチ
名前の由来	刀のような形から、あるいは、立って泳ぐからと言われている。
PR	田浦漁協では、ひき縄、はえ縄で漁獲される体表に傷がない大型タチウオを「田浦銀太刀」としてブランド化している。



肉質・味

・身は白身で海産魚としては珍しくオレイン酸が多いため、脂が乗っていても淡白で上品な味である。



田浦漁協では、ひき縄、はえ縄で漁獲される体表に傷がない大型タチウオを「田浦銀太刀」としてブランド化している。



調理方法

刺身、塩焼き、煮付けなど



●体表には鱗がなく、その代わりに全身が銀色に輝くアミニ質の層で覆われている。



主な漁場
有明海、八代海、天草灘

大きさ
(流通サイズ)
60~120cm

主な産地
芦北町、津奈木町、水俣市、上天草市、天草市

りょう
漁の方法
定置網、底びき網、はえ縄、曳き縄、一本釣りなど

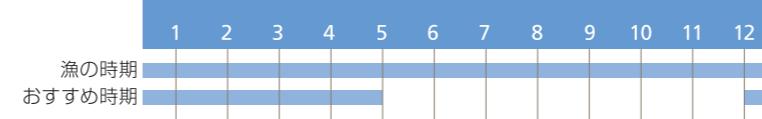
流通
鮮魚

魚の捕れる量
428トン
(H23農林水産統計)

力ナゴ



冬



いかつい顔だけど
味は上品!

地方名	ガラカブ
名前の由来	頭部が大きく、笠をかぶっているように見えることから「笠子」と言われるようにになった。あるいは、皮がかさかさしていることからとも言われている。



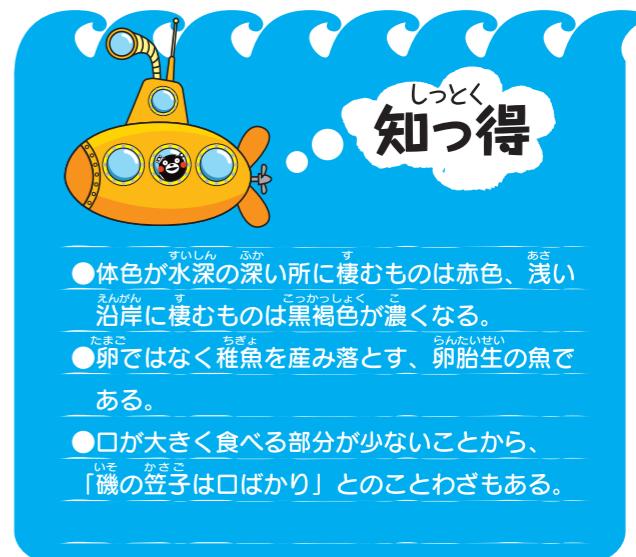
肉質・味

・身は白身で上品な味わい。



調理方法

刺身、煮付け、唐揚げ、味噌汁など



●体色が水深の深い所に棲むものは赤色、浅い沿岸に棲むものは黒褐色が濃くなる。
●卵ではなく稚魚を産み落とす、卵胎生の魚である。

●口が大きく食べる部分が少ないと、磯の笠子は口ばかりとのことわざもある。

主な漁場
有明海、八代海、天草灘

大きさ
(流通サイズ)
15~25cm

主な産地
県下沿海地域(岩礁域)

りょう
漁の方法
釣り、釣し網、はえ縄など

流通
鮮魚・活魚

栽培漁業や資源管理の取組
栽培漁業対象魚
県内の放流尾数：112千尾(H25)

主な漁場
有明海、八代海、天草灘

大きさ
(流通サイズ)
15~25cm

主な産地
県下沿海地域(岩礁域)

りょう
漁の方法
釣り、釣し網、はえ縄など

栽培漁業や資源管理の取組
栽培漁業対象魚
県内の放流尾数：112千尾(H25)

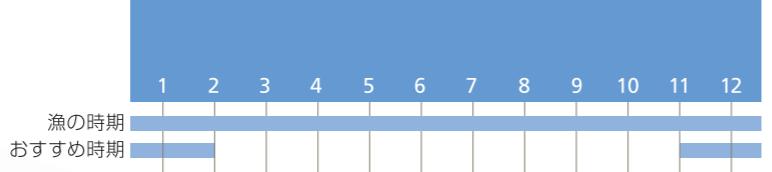
コハダ



冬



冬に活け締めを
刺身で食べて
みなつせ



地方名	ツナシ
名前の由来	
生糞にされる子供の代わりに焼いたという言い伝えがある。子供の身代わりという意味で「子の代(このしろ)」が語源とされている。	
小骨は多いが、旨味が強く、味わい深い魚。	
小骨が多いので体に対して横方向に細かく包丁を入れるとおいしく食べられる。	



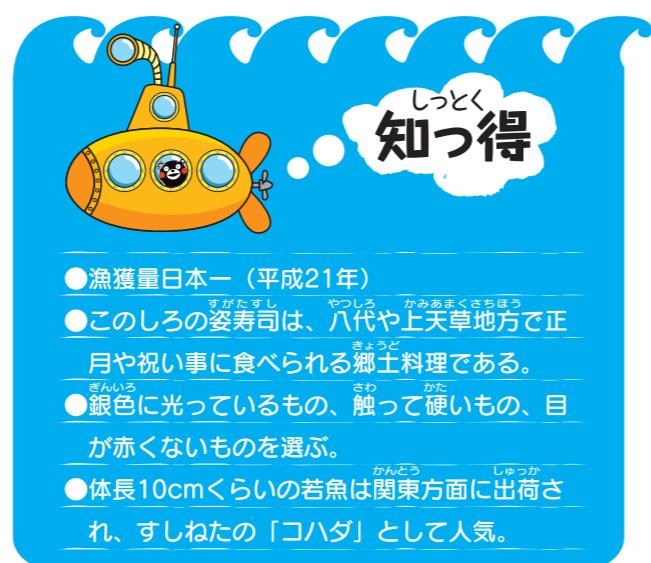
肉質・味

- ・小骨は多いが、旨味が強く、味わい深い魚。
- ・小骨が多いので体に対して横方向に細かく包丁を入れるとおいしく食べられる。



調理方法

刺身、酢じめ、塩焼き、から揚げ、煮付け、姿寿司など



しつとく 知つ得

- ・漁獲量日本一（平成21年）
- ・このしろの姿寿司は、八代や上天草地方で正月や祝い事に食べられる郷土料理である。
- ・銀色に光っているもの、触って硬いもの、目が赤くないものを選ぶ。
- ・体長10cmくらいの若魚は関東方面に出荷され、すしねたの「コハダ」として人気。

主な漁場
有明海、
八代海

大きさ
(流通サイズ)
15~25cm

主な産地
県下沿海地域
(天草灘に面した
地域を除く)

りょう
漁の方法
定置網、まき網、
刺し網、投網など

流通
鮮魚

魚の捕れる量
1,006トン
(H23農林水産統計)

主な漁場
有明海、
八代海、
あさくさなた
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
25~60cm

主な産地
県下沿海地域
(刺し網、定置網、
底びき網、釣りなど)

りょう
漁の方法
刺し網、定置網、
底びき網、釣りなど

魚の捕れる量
169トン
(H23農林水産統計)

栽培漁業や資源管理の取組
県内の放流尾数：815千尾(H23)
全長20cm以下の小型魚の再放流

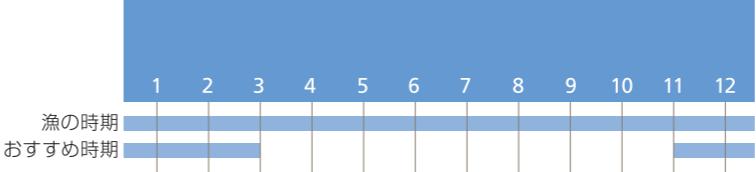
ヒラメ



冬



刺し身はしつとりとして
特有の旨みが広がる



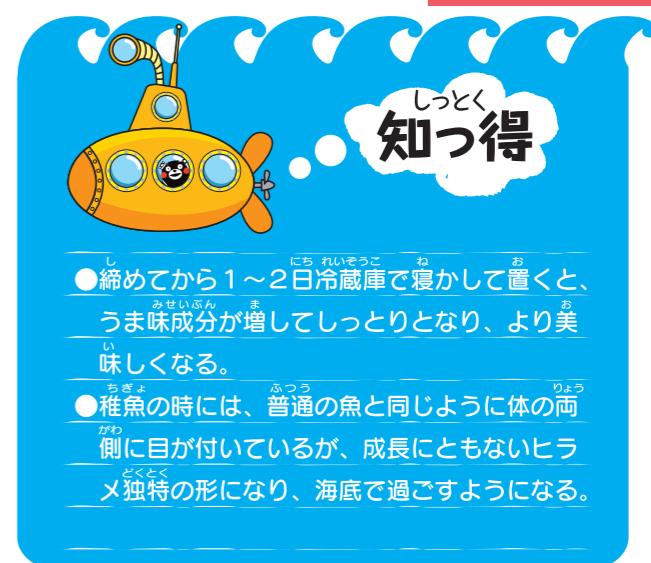
肉質・味

- ・身は白身で、「寒びらめ」と呼ばれる冬場は脂が乗ってうまい。
- ・体の回りにある背鰭、胸鰭を動かす屈筋は紡錘形をしており、食感がよく旨味がある、これを「ヒラメの縁側」という。人によってはヒラメの中で最もうまい部分だという。



調理方法

刺身、煮付け、昆布締め、ムニエルなど



しつとく 知つ得

- ・締めてから1~2日冷蔵庫で寝かして置くと、うま味成分が増してしつとりとなり、より美味しい味となる。
- ・稚魚の時には、普通の魚と同じように体の両側に目が付いているが、成長とともにヒラメ独特の形になり、海底で過ごすようになる。

ブリ



冬



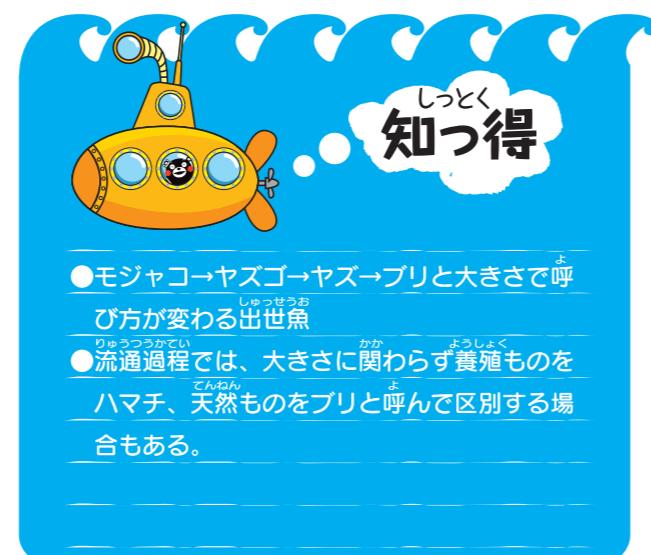
Taste 肉質・味

地方名
ヤズ(小型)
名前の由来
「あぶら多き魚」の「あぶら」から、「あ」が取れて「ぶら」が「ブリ」になったことが由来している。

- 大きさによって味わいが大きく異なる。
- 40センチを超えてから、脂が乗ってきておいしくなる。
- クセもなく、脂がのっている割にあっさりしている。
- 鮮度がよく、脂がのっているものは、刺身にして美味。大根との相性が非常によく、煮付けは総菜として、酒の肴としておいしい。
- タンパク質、脂質に富み、ビタミンB1、ビタミンB2が多い。

cooking 調理方法

刺身、塩焼き、照り焼き、ぶり大根、あら炊きなど



主な漁場
八代海、天草灘

大きさ
(流通サイズ)
50~100cm

主な産地
上天草市、天草市、霧島北町、水俣市

りょう 漁の方法
釣り、定置網、まき網など

魚の捕れる量
341トン
(H23農林水産統計)

栽培漁業や資源管理の取組
全長15cm以下の採捕禁止

主な漁場
天草灘

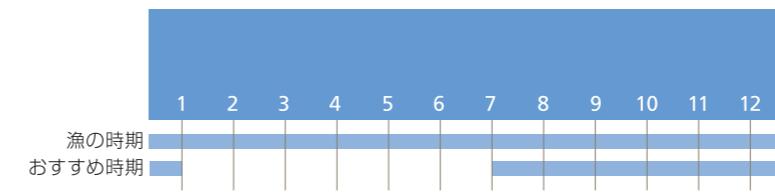
大きさ
(流通サイズ)
25~40cm

主な産地
上天草市、天草市、霧島北町

りょう 漁の方法
定置網、棒受け網、刺網、釣りなど

流通
鮮魚、活魚

アイゴ



Taste 肉質・味

身は癖が少なく上品な味。「あらい」はスズキを上回るほど美味と言われる。
刺身は、皮付きのままの皮面を軽く炙った「焼き切り」が地元での食べ方である。身を開いて一夜干しにするのもよい。

地方名
ヤノウオ やー バリ
名前の由来
アイヌ語で棘のあるイラクサを「あい」という、これからきた言葉に由来している。

cooking 調理方法

刺身、塩焼き、煮付け、干物など

