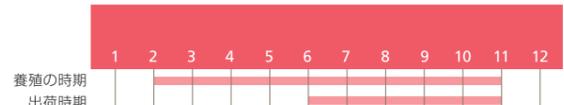


アユ

初夏から味わえる



養殖

地方名
アユ

主な養殖地域
くまもとし やつしろし
熊本県 八代市、
ひとよしし 他
人吉市

肉質・味
どくどく ころみ
独特の香味の上品な味わい。

調理方法
塩焼き

しつとく 知っ得
●天然と同じように稚魚のときは海水で育て、大きくなるにつれて徐々に塩分を薄くして、最後に淡水にして養殖する。

大きさ
(流通サイズ)
20cm程度

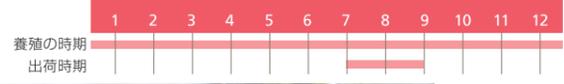
養殖の方法
陸上養殖

流通
鮮魚

生産量
(枚数、トン数、キログラム数等)
(H23農林水産統計)
124トン

ニホンウナギ

土用の丑の日以外にも
食べてもらいたい



養殖

地方名
ウナギ

主な養殖地域
くまもとし やつしろし
熊本県 八代市、
ひとよしし 他
人吉市、天草市

肉質・味
かわが香ばしく、白身で適度な脂がのって美味。

調理方法
白焼き、蒲焼き

しつとく 知っ得
●養殖されているウナギは県知事から特別な許可を取り、すべて天然の稚魚シラスウナギを獲ったもの。
●人工種苗の大量生産技術開発が期待されている。
●シラスウナギの不漁が続いており、ウナギ資源の低下が懸念されており、関係者一丸となった資源管理への取り組みを急ぐ必要がある。

大きさ
(流通サイズ)
40~70cm

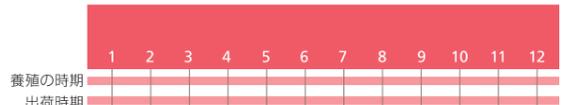
養殖の方法
陸上ハウス養殖

流通
活魚、加工

生産量
(枚数、トン数、キログラム数等)
(H23農林水産統計)
319トン

ヤマメ・マス類

姿も味も
楽しんでほしい
川の女王



肉質・味
たんぱく
白身で淡泊な味わい。

調理方法
かんろに
塩焼き、甘露煮

養殖

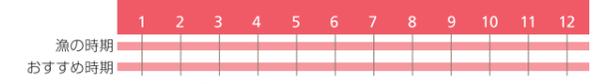
主な養殖地域
くまもとし かみましきぐん
球磨郡、上益城郡、
やつしろし やまがし ほか
八代市、山鹿市 他

大きさ
(流通サイズ)
20cm程度

養殖の方法
陸上養殖

流通
鮮魚、加工

生産量
(枚数、トン数、キログラム数等)
(H23農林水産統計)
139トン



肉質・味
たんぱく
白身で淡白な味わい。

調理方法
しるもの あら
汁物、洗い

豊富できれいな水で
育てています

コイ

養殖

主な養殖地域
くまもとし やつしろし
熊本県 八代市、
ひとよしし 他
人吉市

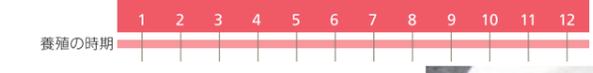
大きさ
(流通サイズ)
30~50cm

主な産地
熊本県 八代市、
人吉市 他

養殖の方法
陸上養殖

流通
活魚、鮮魚、
加工

生産量
(枚数、トン数、キログラム数等)
(H23農林水産統計)
23トン



しつとく 知っ得
●清流に生育する日本固有の淡水産のラン藻である。
●熊本県江津湖には国指定天然記念物「スイゼンジノリ発生地」がある。
●高い保水力が特徴で、化粧品や医薬品への応用が期待されている「サクラン(多糖類)」が含まれている。



食感・味
しよつかん
彩りと歯ごたえを楽しめる。

調理方法
酢の物

熊本県内に一業者しか
作っていないので
とっても貴重ですよ

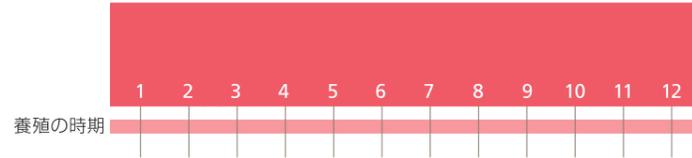
スイゼンジノリ

養殖

主な養殖地域
くまもとし かいふくけん
下益城郡 嘉島町

養殖の方法
陸上養殖

金魚

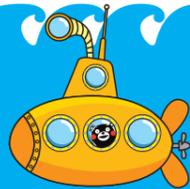


ランチュウ

ながすまち
長洲町は日本の金魚の三大産地です

養殖

地方名
金魚



しつとく 知っ得

- 熊本県北部の玉名郡長洲町では町の特産である金魚をPRするための施設、「金魚と鯉の郷広場」が平成24年5月にリニューアルオープンした。
- 毎年5月「火の国長洲金魚まつり」があり、「九州金魚すくい選手権大会」の優勝者は、奈良県大和郡山市で開催される全国大会出場権を獲得できる。
- 秋には「金魚と鯉の郷まつり」が開催され、その中で「金魚品評会」があり、年に一度九州管内を中心とした金魚愛好家の生産者が、自慢の金魚を披露し競いあっている。

主な養殖地域
長洲町

大きさ
(流通サイズ)
幼魚(金魚すくい用)
から成魚まで

主な産地
長洲町

養殖の方法
素掘り池
陸上コンクリート水槽

流通
個人販売

生産量
(枚数、トン数、キログラム数等)
長洲町金魚生産量
年間120万尾(町調べ)

さくいん

あ

アイゴ	37
アオノリ	68
アオノリ(養殖)	75
アオリイカ	62
アカウニ	64
アカエビ	54
アカカマス	38
アカシタピラメ	39
アカモク	65
アサリ	59
アナジャコ	55
アユ	51
アユ(養殖)	76
イサキ	27
イセエビ	56
イヌノシタ	39
イボダイ	30
イラ	40
イワガキ	73
ウツボ	40

クロメ	65
クロメ(養殖)	75
コイ(養殖)	77
コウイカ	61
コウライアカシタピラメ	39
コショウダイ	46
コノシロ	34

ヒオウギガイ	73
ヒジキ	67
ヒトエグサ	75
ヒラ	49
ヒラメ	35
ブリ	36
ブリ(養殖)	70

さ

シイラ	31
シカメガキ(クマモトオイスター)	74
シバエビ	58
シマアジ	46
シマアジ(養殖)	71
シログチ	47
シロサバフグ	47
真珠・アコヤガイ	77
スイゼンジノリ	48
スズキ	48

ま

マアジ	29
マゴチ	50
マダイ	26
マダイ(養殖)	70
マダコ	63
ムツ	45
ムラサキウニ	64

や

ヤマトカマス	38
ヤマメ・マス類(養殖)	77
ヨシノゴチ	50

か

カイワリ	41
カサゴ	33
ガザミ	53
カタクチイワシ	42
カワハギ	43
ガンガゼ	64
キビナゴ	25
キンギョ(養殖)	78
クマエビ	57
クルマエビ	52
クルマエビ(養殖)	72
クロダイ	44
クロマグロ(養殖)	72
クロムツ	45

タカノハダイ	48
タチウオ	32
テングサ	66
トサカノリ	66
トラフグ	49
トラフグ(養殖)	71

な

ニホンウナギ	51
ニホンウナギ(養殖)	76
ノリ(養殖)	69

は

ハマグリ	60
ハモ	28



あしがき



「くまもつと県のおさかなガイド」は、平成25年に「第33回全国豊かな海づくり大会～くまもと～」が熊本県内で開催されるにあたり、県内外の招待者に熊本県の有明海、八代海、天草灘の3海域の特徴、漁業の種類、漁獲されている魚種などを知っていただくため、作成チームを結成し、各員が漁業の現場から知りえた情報等を網羅しながら内容を取りまとめました。

また、県内小中学校の児童、生徒のみなさんにもこのガイドを使って熊本県の水産業の実態を広く知ってもらい、漁業者が頑張っているとった魚たちに愛着を持って食べていただきたいと願っています。

専門用語も少し出てきますが、分からない内容があったら図書館などで調べてください。そして調べたことは、みんなにも教えてくださいね。

大会キャラクターの「くまモン」にも出演してもらっていますので、楽しく読んでいただけたら幸いです。

本ガイドの表紙の写真は、平成25年の春に水俣市の海で水俣ダイビングサービス SEAHORSE（シーホース）森下誠さんに撮影していただきました。

アカモクなどの海藻が生い茂り、そこにメバルの幼魚が群れ、豊かな海となっていることが分かります。

熊本県内の海や川は、おいしい水産物がとれるとともに、食べたり遊んだりできる場所も数多くあります。

ぜひ熊本県の手や川で楽しんでほしいと思います。

作成にあたり、漁業種類、魚介類の写真の撮影・提供に快く御協力いただいた方々に深く感謝いたします。

併せて誌面の都合上、全ての漁業種類、魚類を記載することができませんでしたことをお詫びします。

作成チームメンバー一同

くまもつと県のおさかなガイド

第1刷発行 2013年10月

発行 第33回全国豊かな海づくり大会熊本県実行委員会事務局

編集 くまもつと県のおさかなガイド 作成チーム

表紙写真 水俣ダイビングサービス SEA HORSE 森下 誠

デザイン・印刷・製本 株式会社 アドコム

乱丁・落丁の場合は、お取替えいたします。
本書を無断で複写・複製することを禁止します。



Photo by 水産メディアセンター SEA HORSE 森下 誠



発行
第33回全国豊かな海づくり大会
熊本県実行委員会事務局

© 2010熊本県くまモン