



# 新・みやぎ・シー・メール第10号

発行：平成30年10月10日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

## 高級魚アカムツについて

### 企画・普及指導チーム

#### 1 「ノドグロ」は地方名

今回は「アカムツ」の話です。アカムツと言えば、2014年9月にテニスの全米オープンで準優勝した錦織圭選手が試合後の会見で「ノドグロとかあったら食べたい」と言ったことで一躍脚光を浴び、値段が高騰したことで有名です。全国的に「ノドグロ」といえば正式和名「アカムツ」のことで、石巻の魚市場では、「アカロク（赤六）」として取り扱われています。同魚市場で「ノドグロ」と呼ばれているのは、正式和名「ユメカサゴ」になります。どちらも喉の奥が黒いので「ノドグロ」と呼ばれていますが、あくまで地方名です。両方とも赤い魚で縁起が良く、上品な白身の魚ですが、アカムツのほうが脂が乗っていて、30cmを超える大物は1尾数千円もします。



図1 アカムツ（上）とユメカサゴ（下）の写真。どちらも地方名は「ノドグロ」です

2000年から2013年までの本県のアカムツの水揚量は、1t未満でしたが2014年の9月～10月頃に13cm前後の小型のアカムツが定置網や底びき網で大量に漁獲され、資源の増加が期待されました。この小型のアカムツの鱗と耳石で年齢査定を行ったところ、2歳魚と判明したことから、2012年に大量に発生した年級群と考えられました。アカムツは生まれてから3年後には20cm程度に

成長し、同サイズになるのに10年以上もかかるキチジに比べて成長はかなり早いと言えます。水揚量は、2016年に14トンとピークに達しました。最近はやや減少傾向であることから、今後も継続して漁獲するためには資源管理が重要です。日本海側では種苗の生産・放流を行って資源の維持・増大に取り組んでいます。

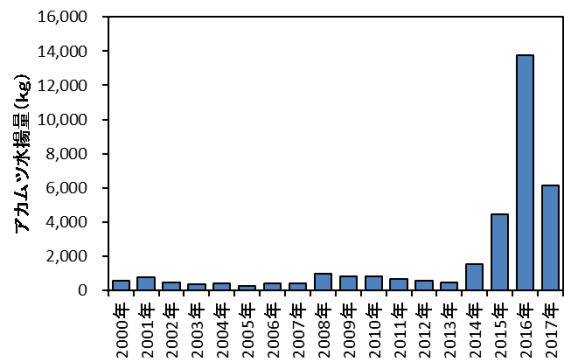


図2 県内のアカムツの水揚量の推移。2014年以降2トン以上で推移している。

#### 2 アカムツの食べ方について

アカムツは全身「白身の大トロ」で年中美味しくいただけます。塩焼きや一夜干しでシンプルに味わうもよし、煮付けてもよしとどんな料理にしても絶品です。大きなものは料亭やホテルの高級レストランなどでしかお目にかかれませんが、10数センチの小型のものは県内の鮮魚店で比較的安価に入手可能です。小型でも脂はしっかり乗っていて、アカムツの味を堪能できます。鮮魚店で見つけた時は迷わず購入してご賞味ください。



図3 アカムツの煮付け

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>