



# 新・みやぎ・シー・メール第24号

発行：令和元年7月22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

## 宮城のマアジは高齢魚？

### 環境資源チーム

マアジは大衆魚として日本で最もポピュラーな魚の1種で、刺身をはじめ、たたき、なめろう、フライや干物など様々な調理法で食べられています。7月に入って、仙台湾や金華山周辺の定置網では、30 cm を超える大きなマアジの漁獲量が増えてきました。そこで今回は、産卵前の脂が乗って今がまさに旬のマアジのお話です。

### 宮城県のマアジの漁獲動向について

宮城県のマアジは、海水温が上昇する6月～10月の初夏から秋季に本県沿岸へ来遊し、主に定置網によって漁獲されます。長期的に見ると1950年台後半～1960年台中盤と2010年台前半の海水温が高い時期に1,000トンを超える水揚げがあり、近年は600トン～700トン程度の中位水準で推移しています。宮城県で獲れるマアジは、他の産地に比べて大型で、沖合いを回遊するいわゆる「クロアジ」です。根付きの黄色い「キアジ」に比べてやや脂は少ないですが、それでも産卵期前の7月までは十分な量の脂肪を蓄えていますので、今がまさに買い時です。



図1 定置網で水揚げされたマアジ。鮮度は申し分なし。

### 宮城県で獲れるマアジの年齢について

今年5月に、宮城県で獲れるマアジの年齢について、当センターと東北大学農学研究科等との研究から、大変面白い論文が出版されましたのでご紹介します。マアジの耳石を使って、大分県と宮城

県で獲れたマアジの年齢を比較したところ、大分県のマアジよりも宮城県のマアジは7歳を超える高齢魚が多く、最高で17歳という結果が得られました。今までマアジの寿命は5歳前後と考えられていたので、これほど高齢魚であったとは想像できず驚くべき結果でした。

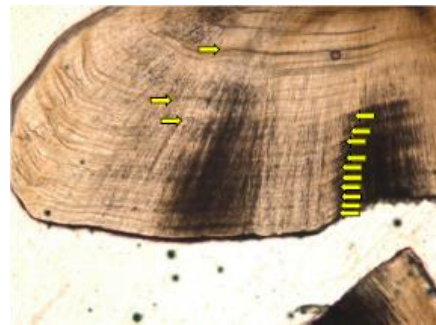


図2 マアジの耳石切片の写真。13歳と査定。Fishery Science, 85, 475-481より

### マアジの美味しい食べ方

鮮度の良いマアジを手に入れたら、やはり刺身やたたき、なめろうで食べることをお勧めします。今回はなめろうの作り方を紹介します。

鱗、硬いぜいごを取り除き、頭を切って内臓を取り出し、3枚卸しにします。次に腹骨と小骨を丁寧に取り除いたら、皮を剥ぎます。身を包丁で叩いて細かく刻み、しょうが、味噌、醤油、ネギなどを適量加えてさらに叩いて混ぜて完成です。



図3 マアジのなめろう。千葉県周辺の郷土料理で、皿に付いた身まで舐めるほど美味しいことからことから名付けられたそうです。

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/>