



# みやぎ水産の日 8月のオススメ食材は 「アナゴ」です！



宮城県はアナゴの漁獲量が全国でもトップクラスで、豊洲市場のアナゴの価格は宮城県の漁獲次第とも言われています。また、宮城県はアナゴを対象とした漁業が成り立つ北限とされており、「北限のアナゴ」とも呼ばれます。アナゴは7月～9月の夏に旬を迎え、栄養満点で夏バテ対策にピッタリです。

## 県別アナゴ類漁獲量(平成30年)



■ 島根  
■ 宮城  
■ 長崎  
■ 愛知  
■ その他  
※農林水産省「平成30年漁業・養殖業生産統計」  
宮城県「県内水揚統計」

全県：3,500トン

宮城県の漁獲量はおよそ500トンで、全国2位の生産量です。県内の主な漁場は仙台湾で、気仙沼港への水揚げは47トンです。宮城県のアナゴは豊洲市場でも重宝され、最盛期には豊洲市場のアナゴのうち6～7割が宮城産のアナゴになるそうです。

## アナゴの漁法

宮城県のアナゴは底びき網漁業やアナゴ筒(ハモ胴とも呼ばれる)漁業で漁獲されますが、底びき網漁業での漁獲は混獲によるもので、アナゴ筒漁業の漁獲が7割を占めます。

アナゴ筒漁業はアナゴが暗くて狭いところを好む習性を利用して、細長い筒に餌を入れアナゴをおびき寄せます。他の産地で主流となっている漁法に比べ、口や体に傷がつかず生きたまま出荷できるのが特長で、市場では高値で取引されます。



アナゴ筒(ハモ胴)



一度入ったら出られない構造

## アナゴを食べる

アナゴはよくウナギと比較されますが脂質はウナギの約半分、味わいもウナギよりさっぱりしており天ぷらなどの揚げ物にも相性がいいとされます。

最近は刺身も見かけるようになりましたが、アナゴの血液には弱い毒が含まれており、適切な処理が必要のため家庭での生食用調理には向きません。アナゴの毒は熱に弱いので加熱すれば心配はありません。

アナゴにはビタミン類が豊富に含まれ、特に目の働きを助けるビタミンAの含有量は魚の中でもトップクラスです。

## アナゴの生態

これまでアナゴの産卵場については謎に包まれていましたが、最近になって沖ノ島島南方沖であることがわかりました。そこで生まれたアナゴの稚魚は黒潮に運ばれて2月～6月宮城県沿岸に運ばれてくると考えられます。アナゴはエビやカニ、小魚などを食べて1～2年で漁獲サイズとなります。宮城県沿岸で漁獲されるアナゴは全て雌であり、その生態はまだ謎に包まれています。

### レプトケファルス(葉形仔魚)

アナゴの仔魚期は葉っぱのような形をしていてレプトケファルス(葉形仔魚)と呼ばれます。高知県では「ノレソレ」と呼ばれ、ポン酢や醤油で生のまま食します。



## アナゴ？ハモ？

気仙沼ではアナゴのことをハモと呼ぶ人が多く、市場でもハモと表示している場合もあります。関西でよく食べられるハモとはもちろん別種ですが、ハモという地方名が強く定着しているため、宮城県で獲れているアナゴをハモと勘違いしている人もいます。ちなみに、ハモの生息域は福島県以南となっており宮城県では滅多に漁獲されません。



アナゴ

アナゴはハモと比べて口が丸く、胸びれの後ろには白点が並びます。白点の間隔が均等であるため、はかりめ(ものさしのこと)とも呼ばれます。



ハモ

ハモはアナゴよりも歯が鋭く口が湾曲しているのが特長です。