

気仙沼水産漁港部だより

毎月第3水曜日は
みやぎ

水産の日

宮城の水産物を食べよう!

宮城の
水産物を
食べよう!

むすび丸

2025

8

今月のオススメ食材①は「アナゴ」です!

○アナゴの特徴

アナゴは夜行性で、昼間は砂泥底の穴や岩の隙間などに潜む習性があることから「穴子」と呼ばれるようになりました。

細長い体型の見た目が似ているアナゴとウナギですが、ウナギはほとんどの時期を川などの淡水の場所で過ごすのに対し、アナゴは海で一生を過ごす海水魚です。

見た目もよく見ると、ウナギは全体的に黒色であるのに対し、アナゴは薄茶色で白い斑点が目立つのが特徴です。

また、宮城県ではアナゴのことをハモと呼ぶ場合もありますが、関西でよく食べられるハモとは全くの別種です。

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。



○地域性・季節感など

宮城県では、穴に潜む習性を利用したアナゴ筒漁が古くから盛んで、全国トップクラスの水揚量を誇ります。

県内ではハモ胴漁とも呼ばれるアナゴ筒漁ですが、魚体を傷つけないのが特徴です。この漁法で獲られたアナゴは、身の味が落ちにくく、寿司屋や料亭でも重宝される絶品となっており、「北限のアナゴ」とも呼ばれ高い評価を受けております。

一般的にアナゴの旬は、夏の6～8月とされています。この時期のアナゴは脂が少なく淡泊なさっぱりとした味わいとなっておりますので、旬を迎えたアナゴをご賞味ください。

アナゴ、ウナギ、ハモの見た目の違い



『アナゴ』
薄茶色。目が大きい。
上あごが出ている。



『ウナギ』
黒色。目が小さい。
下あごが出ている。



『ハモ』
茶褐色。鋭い歯を持ち、
口が大きい。



アナゴを漁獲する筒

気仙沼水産漁港部だより



2025
8

今月のオススメ食材②は「ミスダコ」です！

○ミスダコの特徴

ミスダコは、タコの仲間の中では最も大きくなる種として知られており、大きい物では5m以上の個体が捕獲された記録もあります。小魚やエビ、カニなどの甲殻類、アサリやアワビなどの貝類を餌にして成長します。

ミスダコの名のとおり、マダコと比べて水分量が多く、肉質も柔らかいです。

盛漁期を迎えたミスダコをシンプルなお刺身のほか、カルパッチョ、唐揚げなどで美味しさをご堪能ください。



(タコ) カゴ漁業の様子



ネットに入れられたミスダコ

○地域性・季節感など

タコの名産地として「西の明石、東の志津川」とも称される志津川では、夏にはミスダコ、冬にマダコが多く水揚げされます。

当地域では、タコつぼではなく、カゴを用いたタコカゴ漁業で漁獲されます。餌となるサバやイワシの切り身を入れたカゴを海へ投入し、翌朝早くに引き揚げます。

漁獲されたタコは1匹ずつネットに入れられ、生きた状態のまま魚市場へと水揚げされます。

この時期に旬を迎えるミスダコを、鮮度が良い状態でお召し上がりください。