



新・みやぎ・シー・メール第35号 (Miyagi Sea Mail)

発行：令和2年7月30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

メタリックな輝きを持つ美しい魚 「タチウオ」について

環境資源チーム

1 タチウオについて

タチウオは北海道から沖縄まで広く分布しますが、暖水性の魚のため、漁獲の中心は本州中部より西側となっています。名前の由来は、銀色で細長い「太刀(たち)」のような外見をしていることや水中で獲物を狙っているときに立って泳ぐ姿に由来するなど諸説あります。漁業では底びき網や定置網のほか、一本釣りなどで漁獲され、傷の付きにくい釣物のタチウオは高級魚として高値で取引されます。また、遊漁の対象魚としても人気で、ジギングや餌釣りなどで楽しまれ、体高が指5本を越える大型のタチウオは、その容姿から「ドラゴン」と呼ばれ、釣り人の憧れとなっています。

タチウオは宮城県ではあまり馴染みのない魚でしたが、近年水揚量が増加しており、2018年から100トンを越える水揚量となっています。水揚げの増加によって、県内のスーパーや鮮魚店でも宮城県産タチウオを見かけるようになってきました。



図1 定置網で漁獲された高鮮度のタチウオ

タチウオの水揚げの増加の原因については、本種が暖水性の魚であることを考えると、近年の海水温上昇に伴って、分布域が北上し、本県沿岸でも生息できるようになったものと思われます。漁獲物のサイズは小型(20cm)から大型(150cm)まで様々で、成熟した個体も多数存在していること

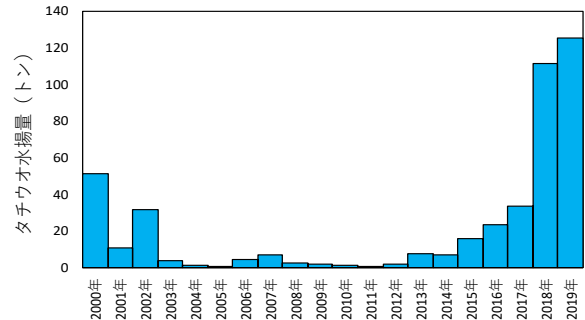


図2 宮城県におけるタチウオの水揚げの推移。

から、本県沿岸域で産卵して再生産していることが伺えます。今後も水揚げが増えるようであれば、本県沿岸漁業にとって重要な魚種となる可能性もあります。

2 おすすめの食べ方

タチウオは淡泊な白身のため色々な料理で楽しめますが、定番はやはり塩焼きです。内臓に卵が入っていればそれも一緒に焼いて食べると非常に美味しいです。そのほかにおすすめしたいのが、蒲焼きです。3枚におろしたタチウオに小麦粉をまぶしてフライパンで両面を焼き、市販のウナギのタレを絡めるだけです。これをどんぶりのご飯の上に乗せて山椒をひと振りすれば、「鰻丼」ならぬ「タチウオ丼」の完成です。身が淡泊なのでいくらでも食べることができ、食べ過ぎ注意の一品です。また、ひつまぶしのように薬味や出汁で味わっても美味しくいただくことができます。他にも美味しい食べ方がありますので、宮城県産タチウオを見かけたときは是非お買い求めいただきお試してください。



図3 おすすめ! タチウオの蒲焼き丼(左)と定番の塩焼き(右)

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/>