



長門市仙崎のヤズについて

学名	<i>Seriola quinqueradiata</i>
英名	Japanese amberjack
分類	スズキ目アジ科ブリ属
和名	ブリ(鰯)
仙崎市場名	ヤズ、メジ、ブリ

ブリは漢字で魚へんに師と書きます。師走の季節に脂がのって旨くなる魚という説もあるほど旬は厳冬期とされ、出世魚の代表。大きさによって呼び方が変わり、仙崎では小さいサイズからヤズ⇒メジ⇒ブリとなり、一般的にハマチと呼ばれるサイズ

ズがこのヤズに当たりますが、仙崎でハマチと呼ばば養殖ものを指します。このテキストは一年を通して仙崎で漁獲量の多い、ヤズについて紹介してゆきましょう。

ヤズの生態 まずブリの生態から進め、その幼魚時におけるヤズのお話に移りたいと思います。ブリは北西太平洋に分布する大型の回遊魚。卵から生まれたブリの稚魚は流れ藻に寄り添って生活する^{*1} ことから「モジヤコ(藻雑魚)」と呼ばれていますが、およそ1歳で29cm、2歳で49cmに達しブリと呼ばれる80cm以上のサイズになるのは5歳以降と推測されています。^{*2} 仙崎市場



水産庁(2013年),「ブリの資源・漁業及び広域漁業調整委員会資料 資源管理について」より

^{*1} 山本 敏博,井野 慎吾,久野 正博,阪地 英男,檜山 義明,岸田 達,石田 行正(2007年). ブリ (*Seriola quinqueradiata*) の産卵, 回遊生態及びその研究課題・手法について.水産総合研究センター研究報告 21 1-29

^{*2} 三谷 文夫,佐藤 哲哉(1959年).ブリの成長と年令に関する研究・II.日本水産学会誌 24(10) 803-808

では厳密に区別をしていますが、およそ2kg未満をヤズ、およそ10kg以上をブリとし、その中間をメジと区別してセリにかけます。

つまりヤズとはおよそ2歳魚までのブリの若魚。先だってブリは大型の回遊魚と紹介しましたが、日本海沿岸を南北に広く回遊するのは主に4歳魚以上のメジやブリであるのに対し、ヤズはそれほど回遊しておらず沿岸付近で成長しているようです。^{*1}

ヤズの漁法 長門市の漁法別水揚量を調べると、成魚のブリの8割は定置網、2割が一本釣りで獲れていますが、ヤズでは、ヤズ刺網、一本釣り、定置網の順に多く、これらの漁法で 95%のヤズが獲られていることが分かります。中でもヤズ刺し網漁が全体の約4割に達し、長門市では最も一般的な漁獲方法です。

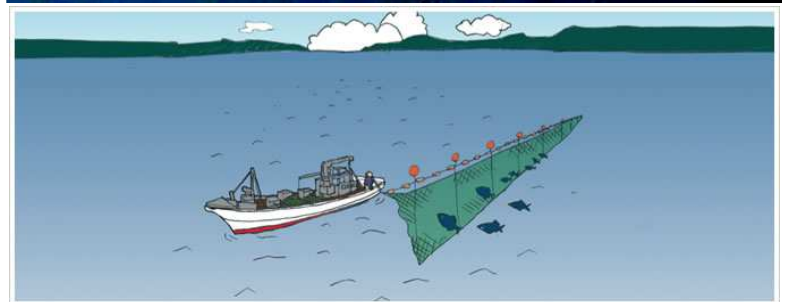
刺網漁には海底に固定する「底刺網」、中層上層に張る「浮刺網」、潮や風の力で漂わす「流し刺網」などありますが、ヤズ刺は水深80～100mの人工魚礁及び天然礁付近で行われ、向津具半島沖にあるカキノ瀬から見島沿岸域にかけて漁場を求めているようです。^{*3} ヤズ刺し網には禁漁期間や夜間操業禁止期間などが設定されていて、資源が管理されている漁法です。長門沖の漁場では8、9月が禁漁期、さらに10月1日から翌3月31日まで夜間操業することができません。

このため網船は年間の操業を建網、刺網と計画して操業計画を立てているようです。主に3月いっぱいまでは建網でマダイ、ダルマを狙い、4月からは刺網でイサキやヤズを得ます。イサキが少なくなれば建網へ切り替えるようです。このような事情により、ヤズは春先に漁獲高が上がり、禁漁期の8、9月は水揚げが止まります。そのあとは、秋冬の定置網が水揚げの主体となります。

ヤズの流通 ヤズはいろいろな仲買さんが買付けを行う魚で、北九州から関西、名古屋方面に送ったり、地元長門市内をはじめ県内に卸し先のある買い手もたくさんいます。活魚で流通されることはほとんどありません。市場に並んだヤズはセリのあと直ちに仲買によって計量、箱立て直し、氷打ちが行われ、輸送トラックに積み込んだらすぐに発車します。旬の時期、市内の鮮魚売場であれば、丸のままのヤズ売りを頻繁に見かけますし、3枚におろしたフィレや柵のパック、アラのパック売りも行われています。

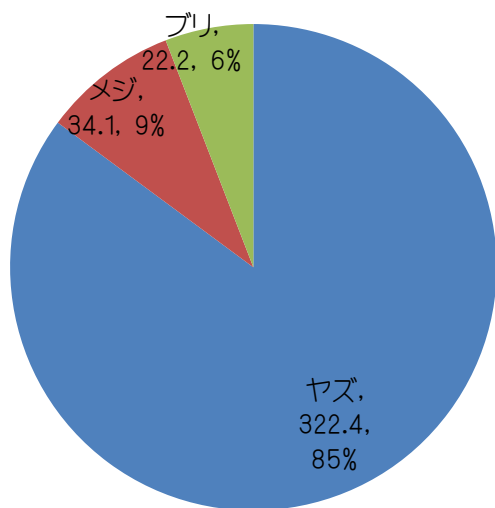
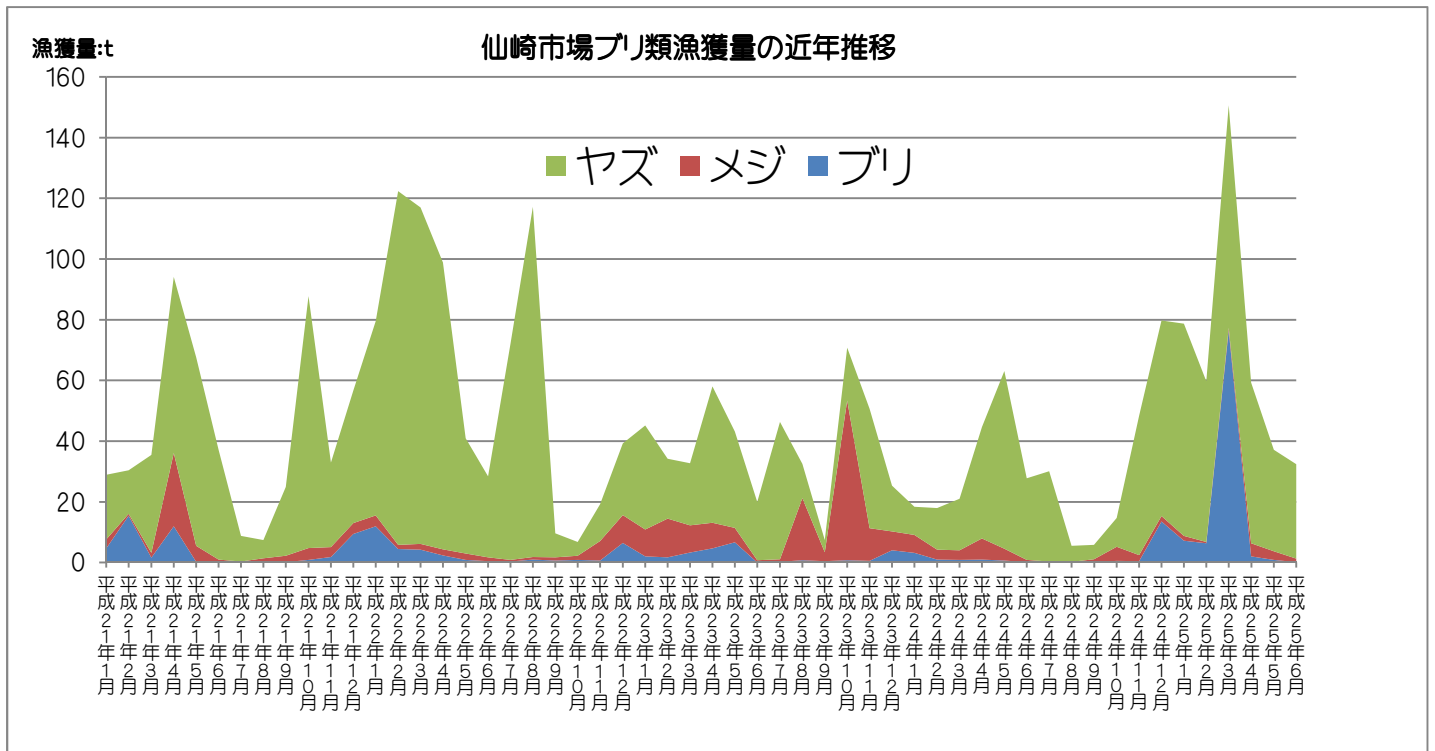
春先はヤズ刺し

秋冬は定置網

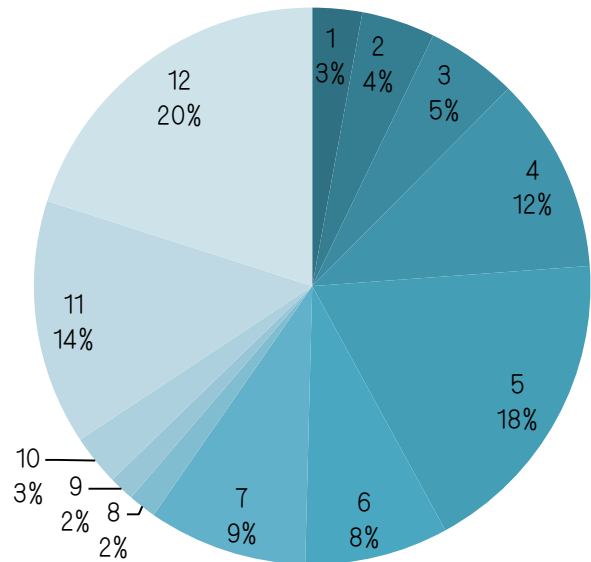


刺網漁 ©2011-2013 一般社団法人全国漁業就業者確保育成センター

^{*3} 広域漁場開発調査 山口県地域調査(平成9 - 11年).山口県水産課,山口県水産研究センター[他] 175-199



平成24年のブリ類漁獲量(トン)と比率(%)

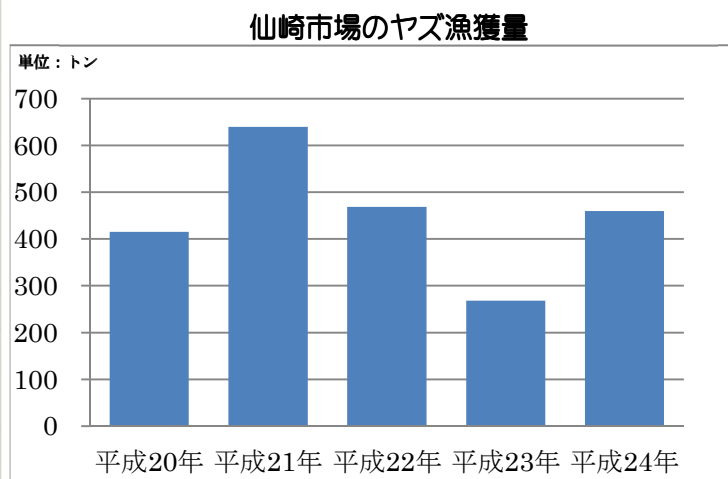
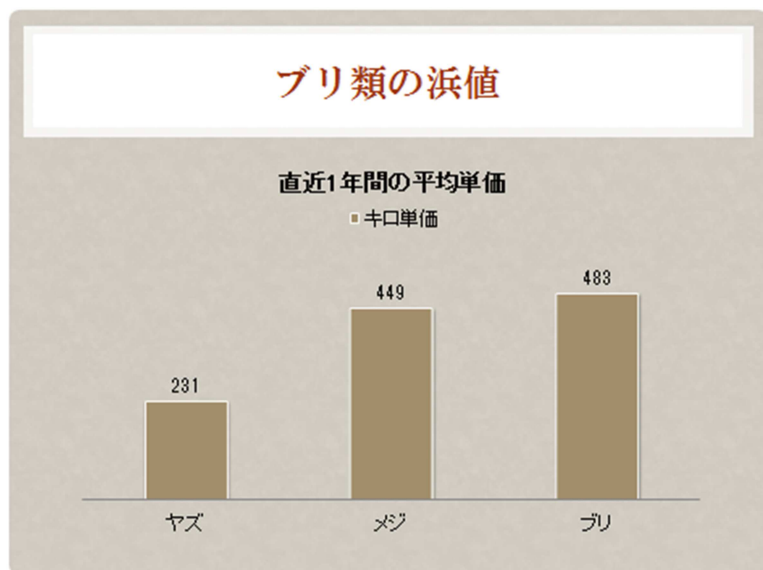


平成24年のヤズ月別漁獲量比率(%)

ヤズの旬 ブリの分布図からわかるように、産卵場は日本海西南沿岸域から東シナ海にかけて広く、長門市近海域を回遊するヤズはまんべんなくいると思われがちですが、最近の月別漁獲量をグラフで見るとピークの季節が一定ではありません。回遊の周期を予測することがとても難しい魚種といえるでしょう。例えば平成25年を見ると、3月に近年としては大量のブリが周遊しており同月のブリ類総漁獲量は150tを超え、前年の12月から4月まで高水準のヤズ漁が続いています。マクロでみれば春と秋にふたつの山を迎えますが、平成22年のように大量のヤズが真夏に現れる年も出現します。

近赤外分光分析装置を使用したブリの脂質含有量を調査した報告書によると、あらゆる大きさのブリについて冬

期に脂質が増加し夏期に低い傾向がみられました。^{*4} また、サイズが大型化するほど脂質量が増加することもわかっていますが、ヤズについては調べられたことがないため詳しくは分かっていません。



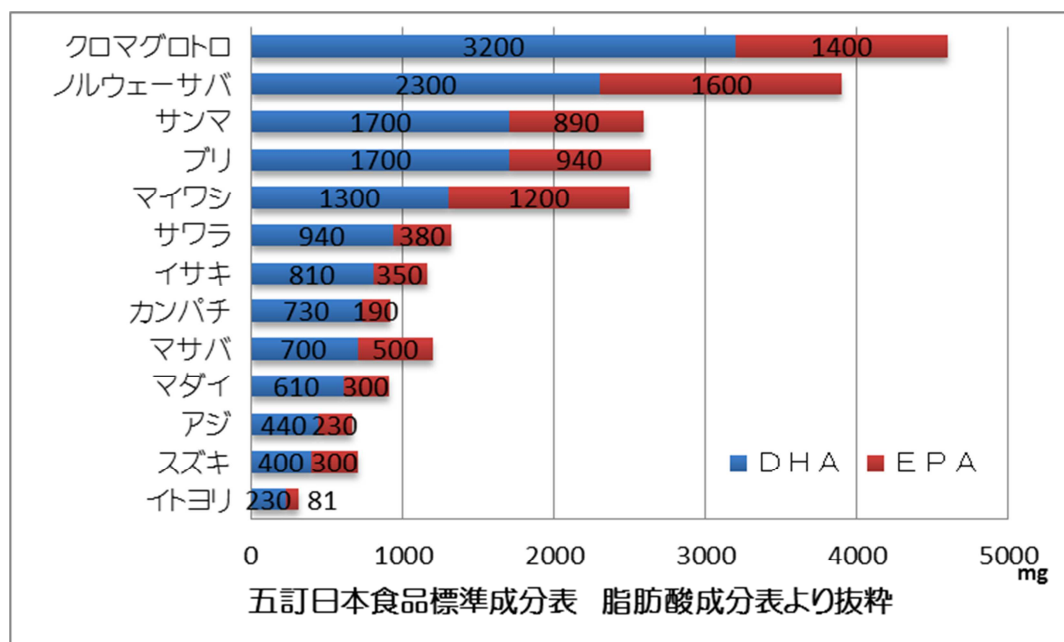
ヤズの漁獲量 長門市のヤズ漁獲量は年によって大きな変動がありますが、平成25年は前年末から引き

続き豊漁が続いていますので、年間 400 トンは超えるものと推測されます。

水産統計資料ではブリ類としてまとめられており、ヤズだけの資料はありません。山口県内のブリ類漁獲量を比較しますと、長門市は萩市について県内2位の水揚げがあります。そして4位までの市町村をみるとすべて日本海、響灘沿岸海域に面しており、ブリは瀬戸内海側でほとんど獲られていません。

ヤズの栄養 ヤズについての公的な栄養成分比較資料がなく、ここでは成魚のブリを代用したためこれ以後の記載もブリについてのテキストと見なしてください。

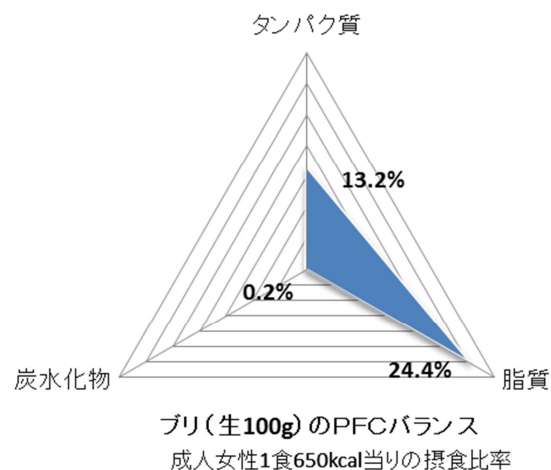
ブリに含まれる栄養成分のなかで特に豊富なものは、ビタミンD、B12と脂肪酸の中では多価不飽和脂肪酸。PFCバランスシートから他の魚類に比べ脂質を多く摂取できることが分かります。



^{*4} 的山 央人(2011 年).佐渡島沿岸で捕獲されたブリの脂質含有量の季節的変動とポータブル型近赤外分光分析装置による非破壊測定.新潟県水産海洋研究所研究報告 3 17-21

可食部100gあたり		プリ	単位	推定必要量 (ノ日)	許容上限摂取量 (ノ日)	摂取率 (ノ日)
エネルギー		257	kcal	2,000	-	12.9%
タンパク質		21.4	g	50	-	42.8%
脂質		17.6	g	44.4	55.6	39.6%
炭水化物		0.3	g	250	350	0.1%
ミネラル	ナトリウム	32	mg	-	-	-
	カリウム	380	mg	2,000	-	19.0%
	カルシウム	5	mg	600	2,500	0.8%
	マグネシウム	26	mg	260	700	10.0%
	鉄	1.3	mg	12	40	10.8%
ビタミン	亜鉛	0.7	mg	10	30	7.0%
	A	50	μg	540	1,500	9.3%
	D	8	μg	2.5	50	320.0%
	E	2	mg	8	600	25.0%
	B1	0.23	mg	0.8	-	28.8%
	B2	0.36	mg	1.0	-	36.0%
	ナイアシン	9.5	mg	13	30	73.1%
	B6	0.42	mg	1.2	100	35.0%
	B12	3.8	μg	2.4	-	158.3%
	葉酸	7	μg	200	1,000	3.5%
脂肪酸	ビオチン		μg	30	-	0.0%
	飽和	4.42	g	10	15.6	44.2%
	一価不飽和	4.35	g	9	22.2	48.3%
	多価不飽和	3.72	g	1.8	-	206.7%
コレステロール		72	mg	-	600	12.0%
食塩相当量		0.1	g	-	7.5	1.3%

この多価不飽和脂肪酸というのはDHA、EPAを含むω-3脂肪酸のことで、日本人ではEPA及びDHA量を1日に 900mg摂取しているグループで、非致死性の心筋梗塞罹患の減少が認められています。^{*5} DHA、EPAは青魚に多く含まれ、その中でもプリはとても豊富なことが別表からもあきらかです。



厚生労働省:「日本人の食事摂取基準」(2010年版)より

1日あたりの推定必要量は女性30～49歳(生活活動レベルⅡ:ふつうグループ)から算出



*5 脂質,日本人の食事摂取基準(2010 年版),厚生労働省 77-108

ヤズの郷土料理

ヤズの漬け丼

ヤズの刺身を漬けにして食べるのは、地元仙崎でも一般的な方法です。この料理は平成25年7月に開催された、『N-1グランプリ2013』の魚料理部門に出品された、「仙崎新鮮組」さんの海仙崎丼。とても簡単に作れますから漬けたれをいろいろ変えて試してみるのもよいと思います。お茶漬けにしても楽しめますね。



作り方

- ① A)を混ぜ合わせ煮立てて冷まし、おろし生姜とヤズの刺身を漬けたら、容器にラップをし冷蔵庫で10分寝かせる。
- ② ご飯を盛った丼に①の刺身を並べ刻み海苔、ネギをちらして出来上がり。

材料:2人前

ヤズ刺身	2人分	A)	酒	大さじ3
刻みネギ	適量		しょうゆ	大さじ3
刻み海苔	適量		みりん	大さじ3
			おろし生姜	小さじ1

ヤズのレシピ

平成25年10月、第1回食のワークショップが長門市三隅で開かれ、料理研究家が地元の女性グループに食材の使い方や調理法などを指導しました。さまざまなレシピで地元食材の生かし方を探るこの機会にヤズを取り上げていただき、そこで披露されたレシピを掲載します。



ヤズの焼き漬け

材料 4人分

ヤズ	1尾	酒	同量(約60ccくらいずつ)
塩	少々	味噌	
		醤油	

手順 作り方

- ① ヤズは3枚におろし2cmくらいに切って塩を振っておく
- ② 調味料は合わせて火を入れておく
- ③ ヤズを網焼きしこげ色をつけておく
- ④ 焼きあがったら調味料に一晩漬けてできあがり

ブリ大根は厳寒期のブリを使った和食の定番レシピ。ブリをヤズにかえて大根と炊き上げるためには、脂の少ない身をつみれ状にして、ヤズの味をたっぷりと大根にしみ込ませた傑作品です。

これを実際に調理した地元漁協女性部の評価は一樣に高く、ヤズの新しい郷土料理となるかもしれません。

材料とレシピを紹介します。



ヤズと大根の煮物

材料 4人分

ヤズ	1尾	} つみれ
味噌	大さじ2	
生姜	30g	
片栗粉	大さじ2	
白ネギ	1本	
大根	1本	

だし汁	400cc	} 調味料
酒	200cc	
味醂	100cc	
醤油	50cc	
塩	小さじ1	
きび砂糖	大さじ3	
針生姜	適量	

手順 作り方

- ① ヤズは3枚におろして皮をはぎ、骨はぬいておく
- ② 生姜はすりおろし、白ネギはみじん切りにする
- ③ 大根は2cmの輪切りにし面取りをして米のとぎ汁で下ゆでしておく
- ④ だし汁は鍋に入れた水に昆布をいれて中火で加熱、沸騰直前に昆布を取り出したらかつお節をいれて弱火で1分少々煮出してふきんで濾す
- ⑤ フードプロセッサーに①②と味噌、片栗粉、ヤズの切り身を加え、つみれ状にする
- ⑥ 鍋にだし汁を入れ加熱し調味料も加えて味を調える
- ⑦ 沸騰してきたら、つみれを崩れないように丸めて加え、あくをひいた後に大根を入れる
- ⑧ そのままことこと15分くらい煮含める
- ⑨ 器に盛りつけ針生姜(分量外)を天盛りすると良い

海幸
うみさちせんざき
仙崎

お魚さくら、人もさくら。
金子みすゞを育てた仙崎の海
から、海の幸に感謝をこめて。
<http://www.senzakisakana.com/>

仙崎市場について

長門市には、14 の漁港があり、各漁港では一本釣、底曳網、巻網、棒受網、引網、刺し網、採貝採藻など多種多様な漁業が営まれています。また、水揚げされる魚介類は、鮮度の良さと種類の豊富さが特長としてあげられ、生鮮魚介類は仙崎市場に一元集荷され、加工用原料魚は湊市場を中心とした水揚げ港の市場でセリにかけられています。

問い合わせ先

長門市水産物需要拡大総合推進協議会

〒759-4192

山口県長門市東深川 1339-2 (長門市商工水産課内)

電話

0837-23-1145

FAX

0837-23-1146

Eメール

suisan@city.nagato.lg.jp