



撮影：3/Aug/2013

©長門市水産物需要拡大総合推進協議会

長門市仙崎のキジハタについて

学名	<i>Epinephelus akaara</i>
英名	Redspotted grouper
分類	スズキ目ハタ科マハタ属
和名	キジハタ(稚羽太)
仙崎市場名	アカミズ(赤水)

キジハタという名前の魚をどれほどの方が知っているでしょうか。仙崎の市場名はアカミズ。アコウ(赤魚)と呼ぶ関係者も多く、北長門の岩礁に棲みつくハタ科の仲間です。海辺の街、長門では知らない人が少ないと思いますけれど、頻繁に口にできるお魚ではありません。大衆魚とはいいがたく、「高級魚」の三文字が冠につくお魚と言えます。オレンジに朱色の水玉をまとったカラフルな姿から想像でき

ないほど美味なる白身のキジハタは、漁師さんだけではなく釣り人にとっても垂涎的。ただし、高級魚と呼ばれる所以はキジハタの食味によるものだけではなく、その生態からまとまった漁獲量が見込めないことに起因しているのです。このテキストでは長門において夏から秋に漁獲の多いキジハタを紹介してゆきます。

キジハタの生態^{*1} キジハタは青森県以南の温暖な日本沿岸、朝鮮半島南部、台湾および中国の岩礁地帯に生息します。山口県においては県下全域の岩礁帯に生息していますがその数は少なく、正確な資源数は明らかにされていません。

産卵は夏期に行われ、産まれた稚魚はしばらく浮遊して過ごし、その後は岩礁地帯や藻場、人工構造物等の物陰など着底生活に移ります。やがて成長するにつれて水深の深い場所へ移動すると考えられ

年齢	全長：cm	体重：g
1	19.7	107.3
2	24.5	212.2
3	27.4	364.3
4	31.1	467.5
5	35.7	778.7

表1:キジハタの年齢と全長、体重の関係

ています。

*1 この項目の参照元は山口県キジハタ種苗生産栽培てびき（平成24年3月）



活魚水槽のキジハタ

タやカサゴ、メバル、また頭足類のマダコ、アオリイカなど。このため、成魚は集団で生活することではなく、日中は単独で物陰に潜み夜間に活動します。

キジハタの漁法 仙崎市場に水揚げされるキジハタはいろいろな漁法によって集められますが、生息地とされる岩礁を狙った磯建網、延縄と一本釣によって全体の6割が獲られています。延縄や釣りのキジハタはほとんど活魚水槽で活かしたままセリにかけられます。

一方、網で漁獲されたものはスチロール箱に立てられ、鮮魚としての流通が多くなります。市場価格はひとむかし前までキロ5,000 円を下らないと言われてきましたが、現在では種苗放流の効果も手伝ってか漁獲量が増えて価格がこなれてきました。キロ当たりおよそ 1,500 円から 3,000 円の間で推移しています。

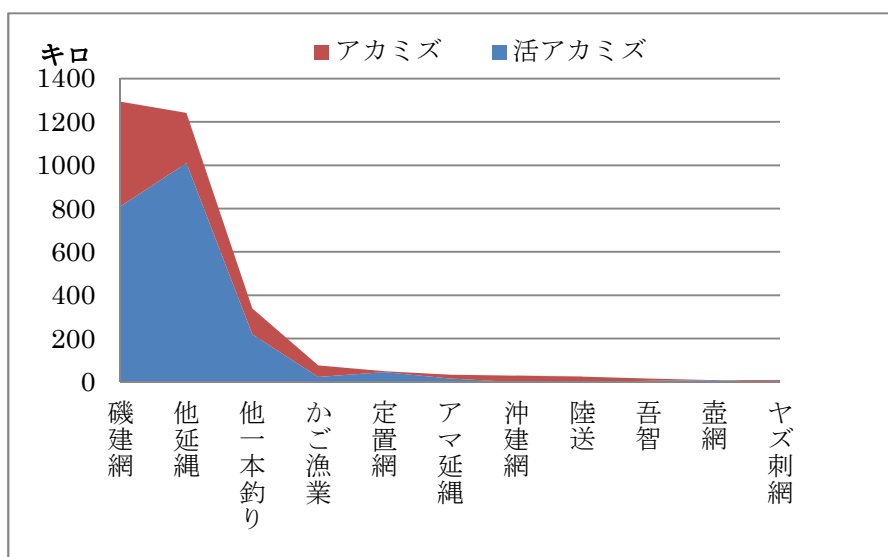
キジハタの漁獲量 ハタ科の仲間は正確な漁獲統計資料がなく、全国レベルでの話ができませんので仙崎市場の漁獲量を明記します。

昨年度はようやく年間3トンに達しました。これは平成15年から山口県水産研究センターが取り組み始めた、キジハタの種苗生産と飼育放流事業が成果となって表れてきたためと考えられま

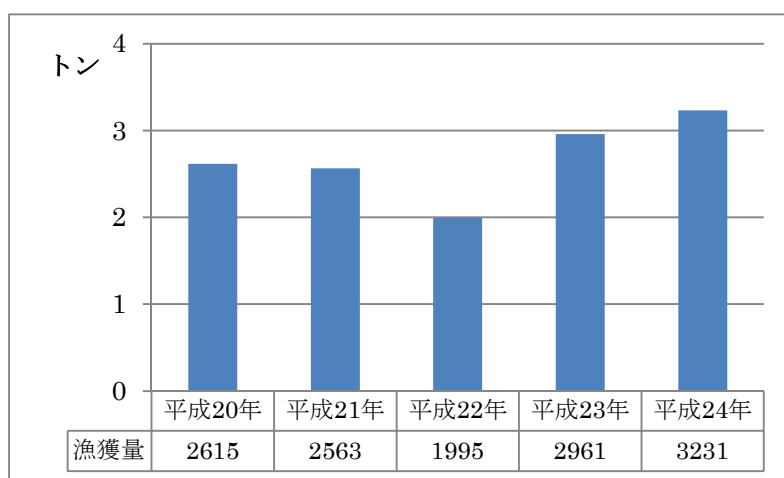
年齢と全長、体重の関係を表1に示しました。大型の個体では全長約60cm、体重約3.0kg近くになり寿命は明らかではありませんが、推定20年近い個体も確認されています。

雌雄同体のキジハタは雌性先熟の性転換を行います。天然魚の場合は全長30～33cmを境にしてそれ以上の大きさでは雄が、それ以下では雌の割合が高くなります。満2歳から産卵活動が行なえますが、本格的な産卵は満3歳からとなります。

食性は肉食性であり、特に魚類を好んで摂餌するため、外敵となるのは同じキジハ



平成 24 年の漁業種別漁獲量



す。水産研究センターが発表した長門市油谷湾での放流追跡調査(平成 18-22 年)*2 を読むと、放流地点定着性の高いキジハタの生態が浮き彫りにされています。

山口県も動き始めました。資源管理を官民一体となって進めようと、『30cm未満捕獲禁止』をホームページやポスターで告知をしています。山口県水産振興課によると県内の漁獲量は推定で年間10トンあまり。キジハタは全長28cm前後で産卵できるようになるため、30cmまでのキジハタを保護しようとするルールづくりです。適用されるのは平成25年10月1日からとなり、悪質なケースと認められた場合は漁業法により摘発を行います。

キジハタの栄養素 キジハタなどマハタ属の魚は五訂日本食品標準成分表に記載がなく、公表されている資料がありません。

キジハタのレシピ キジハタの白身は美味とされ刺身や煮付けなどの食材として重用し、魚を丸ごと使って炊き上げた、「アコウめし」は絶品と言われます。



30cm 未満捕獲禁止ポスター

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、料理研究家の馬場香織先生が地元の女性グループに地元食材の使い方や調理法などを指導しました。この機会に仙崎のキジハタを取り上げていただき、披露されたレシピを掲載します。



*2 南部 智秀(2011 年).山口県のキジハタ栽培漁業へのチャレンジ.豊かな海 25 5-9



材料：4人分

キジハタ	2尾
シャロットみじん切り	1/4 カップ
よく熟れたトマト大	4個
白ワイン	大さじ2
塩こしょう	適宜
フィッシュストックスープ	1/2 カップ
白ワイン	1/2 カップ
バター	大さじ2
小麦粉	大さじ2
生クリーム	1/2～1カップ
バター	ティースプーン3～5杯
長門ゆずきちしぼり汁	2個

チェリートマト

20個

パセリ

適宜

タラゴン

適宜

作り方

- ① キジハタはうろこをひき、三枚におろしたら中骨を取り除いて切り身にし、白ワイン大さじ2をふっておく
- ② 浅めのお鍋にバターを塗り、シャロットのみじん切り、トマトのうす切りを敷き詰める
- ③ 魚の水気をふきとり、軽く塩こしょうしトマトのうえに置く
- ④ 魚のアラでとったストックスープ、白ワインをひたひたになるまでいれ、オーブンペーパーにバターを塗ったものを魚にかぶせ、萤火にして8分間ポーチする
- ⑤ 魚を別の器に移してさめないようにしておき、煮汁を濾して半量になるまであくをすくいながら煮詰める
(トマトをしっかりと濾す)
- ⑥ 別の鍋にバターを溶かし小麦粉を加え焦がさないように炒める
- ⑦ 煮詰めた⑤を加え中火でソースをつくる
- ⑧ 生クリームを加え4～5分下火で煮て火からおろし、ティースプーン3～5杯のバターを少しづつ混ぜいれ、ゆずきち果汁を加え、塩こしょうで味を整える
- ⑨ チェリートマトは軽くソテーして塩こしょうをふる
- ⑩ お皿の周りにパセリのみじん切りを散らし、チェリートマトを適宜飾る。
- ⑪ 真中にお魚をおいて、上からピンクのソースをかける
- ⑫ 上にタラゴンの葉を飾って出来上がり



キジハタの揚げあんかけ

材料

4人分

キジハタ	1尾	塩	小さじ1
レンコン	1本	味醂	大さじ2
里芋	10個	片栗粉	大さじ1
シメジ	2パック	揚げ油	適宜
片栗粉	適宜	赤ピーマン	1個
かつおこぶ出汁	1000ml	緑ピーマン	1個

作り方

- ① キジハタはうろこをひき、三枚におろし、中骨を取り除いて一口大に切る
- ② レンコンは皮をむき5ミリ幅に切る
- ③ 里芋は皮をむき米のとぎ汁で柔らかく煮ておく
- ④ しめじはほぐしておく
- ⑤ キジハタ、レンコン、里芋は 片栗粉をまぶして揚げておく
- ⑥ かつおこぶ出汁を鍋にいれ、塩、味醂で味を調え、シメジを入れ片栗粉でとろみをつける
- ⑦ 器に揚げたキジハタ・レンコン・里芋を盛り付け⑥の餡をかける
- ⑧ 赤・緑ピーマンを極細く切り、さっと茹でたものを上に飾る



キジハタの昆布占め

材料 4人分

キジハタ1尾

甘酢

昆布 20センチ4枚

お酢
砂糖
塩

大さじ3
大さじ1
少々

作り方

- ① キジハタはうろこをひき、三枚におろし、皮をひき中骨を取り除いておく
- ② コブの汚れを布巾でぬぐい、甘酢をぬり柔らかくしておく
- ③ ②のこぶにきじはたの身を包みきっちりラップをして1日置き、薄造りに盛りつけてワサビ醤油で頂く

海幸
うみさちせんざき
仙崎

お魚さくら、人もさくら。
金子みすゞを育った仙崎の海
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