

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

2024

8

今月のオススメ食材は「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。また、見た目はウナギやヘビのような細長い体型が特徴です。

見た目や食感が似ているアナゴとウナギですが、実は多くの違いがあります。その一つが生態です。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、アナゴは海で一生涯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。この斑点が、まるで秤（はかり）のように見えることから、「はかりめ」と呼ぶ地方もあります。



○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。

アナゴ筒漁は、同じくアナゴを獲る漁法である底引き網漁と違い、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。

アナゴとウナギの見た目の違い



『アナゴ』

薄茶色

上あごが出ている

目が大きい



『ウナギ』

黒色

下あごが出ている

目が小さい



アナゴを漁獲する筒