



# 新・みやぎ・シー・メール第22号

発行：令和元年6月12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

## 鯛より美味しいカナガシラ

### 環境資源チーム

#### その名も金頭（カナガシラ）

カナガシラの名前の由来は頭が非常に硬いことで、産地では一般的にキントと呼ばれています。宮城県では主に仙台湾に生息しており、小型底曳網や定置網によって漁獲されています。頭が大きく歩留まりが悪いことから、市場価値はあまり高くなく、多くが練り製品の原料の一部として利用されています。そんなカナガシラですが実はとても美味しい魚なのです。



図1 魚市場に水揚げされたカナガシラ

#### 地元で認められる美味しさ

カナガシラは新鮮なものは刺身で食べることもできます。漁師さんによるとカナガシラの刺身は鯛より美味しいとのことで、実際に食べてみると小骨が少し多いものの、甘みがあって味が濃く確かに美味しい魚でした。



図2 カナガシラの刺身

また買受人の方は天ぷらにすると美味しいと絶

賛しており、天ぷら用の捌き方を教えてくださいましたので、ここで簡単にご紹介します。まず鱗を取り、頭を切り落とします。次に背びれ側から腹の皮まで包丁を入れ（図3①）、反対側も同様に処理します（図3②）。腹の皮一枚で繋がっている身と骨を手で引きはがして（図3③）、尾鰭のところで背骨を切断して完成です（図3④）。カナガシラは赤い魚なので、アジなどの青魚の天ぷらと比べると色味も綺麗でおすすです。30cm くらいの大型個体は刺身で、10cm 後半～20cm 前半くらいの中型個体は天ぷらで食べていただければと思います。

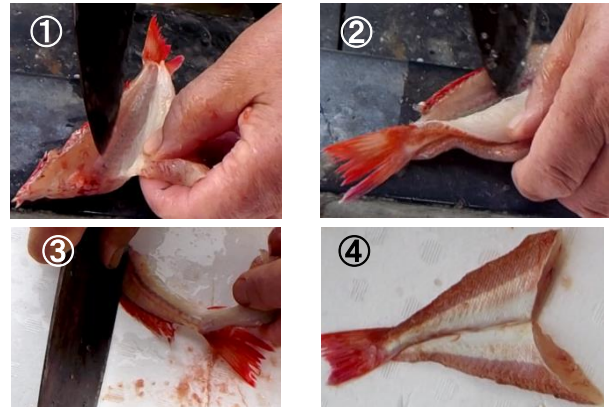


図3 カナガシラの天ぷら用の捌き方

#### 近年の水揚量の増加

実は美味しいにも関わらずあまり注目されていないカナガシラですが、2012年に水揚量が急増しました。2018年の水揚量は285.6tと、過去最高の水揚げを記録した2017年の387.3tより減りましたが、水揚量増加前の9.7t～49.0tと比べると依然として高い水準を維持しています。

全国的に見るとカナガシラ類は西日本での漁獲が多いのですが、その生態についてはあまり調べられておらず、資源管理に必要な成長や成熟、漁獲物の年齢構成などの情報はほとんどありません。そこで当センターでは、今年度から魚市場での調査や調査船を用いた調査でカナガシラの生態データを蓄積し始めました。今後は基礎データの収集と共に、美味しいカナガシラを多くの皆様に食べていただくための加工利用方法等を検討していきたいと思っています。

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/>