

# おさかな新聞

OSAKANA NEWSPAPER



## 旬のおさかな ノドグロ

スズキ目スズキ亜目ホタルジャコ科

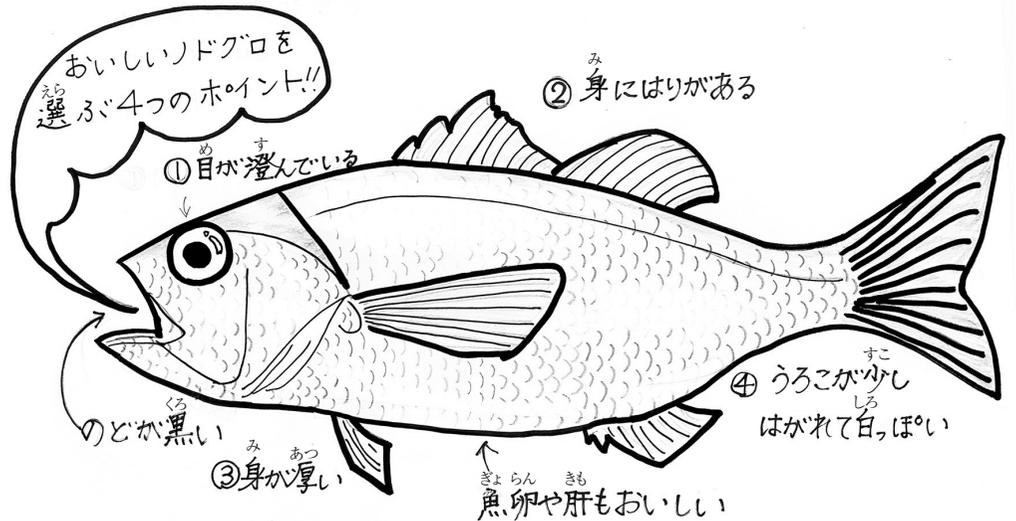
センチから40センチくらいのものであり、背側も腹側も赤みをおびています。味は白身の魚でやわらかく脂がのって濃厚なうまみがあります。ノドグロの旬は人気が出てきたこともあり韓国などからの輸入量が増え一年中脂ののったものが出回っているけれど、秋口から冬にかけてが水揚げ量も増え脂のりもさらに良くなり旬だと言えます。また日本の底引き網の漁師さんは資源保護のため、小さい稚魚は獲らずに大きく育ててから獲るため7月から8月いっぱいまでは休漁しています。

### では、どんなノドグロがいいのか？

ふつう魚は色つやの良いもの、ウロコがしっかりとついているものを選びますが、ノドグロの場合は少し違います。目が澄んでいて、軽く触って身のかたいものでうろこが少しはげ気味で白っぽく身の厚さのあるものが良いです。日本海で獲れる石川県や新潟県のノドグロは鮮度が良く見た目は良いですが脂

みなさんは、ノドグロという魚を知っていますか？聞いたことがある人も多いと思います。世界で活躍中のテニスプレイヤーの錦織圭選手が日本に帰ってきた時に「ノドグロが食べたい」とコメントして以来、グルメ番組などで取り上げられ、日本海の美味しい魚、高級魚としてよく知られるようになり急激に人気が出た魚です。標準和名は「アカムツ」と言い、スズキ科の魚です。産地は新潟県から南側の日本海沿岸及び山陰沖で多く獲れブランド化されている島根県や長崎県のものが有名ですが実はもっとも水揚げが多いのは下関です。大きさは15セ

のりはあまり良くありません。それに比べ対馬沖の東シナ海で獲れるものは漁場のエサが豊富で魚体も大きく脂のりも良いです。特に1匹の重さが500グラムを超えような大型のものは品質が特別によく、高い価格で取引されま



■ 発行／お魚ひろめ隊  
■ お問い合わせ  
唐戸市場業者連合協同組合  
下関市唐戸町5-50  
TEL 083-231-0001  
FAX 083-231-0053  
■ 受付時間／5:00～13:00

2017 秋 — 冬 号



ゆうげんがいしゃ かわとしょうてん  
有限会社 川人商店  
しながわ ひさえ  
品川 久恵

### 人気急上昇中！ノドグロ(赤ムツ)

9/13 水 ねんせい 5年生



お魚ひろめ隊 活動報告

しものせきしりつ かんせい しょうがっこう  
下関市立関西小学校の  
ねんせい ねんせい からと いちば  
4年生・5年生が唐戸市場で  
お魚教室を体験しました。

りょうがくねん さなかな かばやきどん じる  
両学年とも魚をさばき、蒲焼丼とつみれ汁  
を作りました。



かあ がた きょうりょく  
お母さん方の協力の  
かげ きょうしつ  
お陰で教室がスムーズに  
しんごう  
進行できました。



ねんせい 4年生 9/21 木



はん しる いち  
ご飯と汁の位置が  
ぎやく  
逆ですが…。

食べ物の大切さ、食文化の継承、食を通じて、自然への感謝を子供たちに伝えたい。

唐戸市場 魚食育

シーフードマイスターお魚ひろめ隊

お魚の教室を  
ご希望の方は、お気軽に  
お問い合わせください。

唐戸市場業者連合協同組合  
☎083-231-0001まで

おすすめレシピ ドブロ編

のどぐろのアクアパッツア



材料(2人分)  
のどぐろ……2本(匹)  
ハマグリ……5~6個  
プチトマト……6個  
ローリエ……1枚  
にんにく……少々  
白ワイン……200mlくらい  
塩・コショウ……適量  
オリーブオイル……適量

- 1 内臓を取り出したのどぐろに塩をふり30分くらい置き、その後キッチンペーパーでよく水分をふき取る。
- 2 フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて塩コショウをしたのどぐろに両面焼き目をつける。半分に切ったプチトマト、砂めぎしたハマグリ、ローリエ、白ワインを入れてフタをして中火で10分程度煮る。



株式会社 道中  
田中 宏美さん

焼きはんぺん、のどぐろの炙りのせ



材料(2人分)  
のどぐろ(刺身用)……1本(匹) もみじおろし……少々  
はんぺん……1枚 七味……少々  
大葉……1枚(半分に切る) ポン酢……適量  
かいわれ……ひとつまみ

- 1 はんぺんを四角に切りグリルで1分焼く。
- 2 3枚におろしたのどぐろを半分に切り炙る。
- 3 はんぺん、大葉、のどぐろ、もみじおろし、かいわれ七味の順にのせる。ポン酢を上からかける。

海響館イベント情報

海響館 カウントダウン2018

★実施期間  
平成29年12月31日(日)  
21:00-25:00(最終入館24:30)  
※昼間の営業は17:30で閉館します。  
昼間の入園料での再入館は行えません。

夜間入館料  
大人1,000円、小中学生450円、  
幼児(3歳以上未就学児)200円

カウントダウンスペシャルライブ  
と特別バージョンのイルカステージを行います!  
一年で一度だけの特別ステージ  
をぜひご覧ください。

海響館クイズ★今回のテーマはアカムツです!

- Q1.アカムツは何科の魚でしょうか?  
①ムツ科 ②スズキ科 ③タイ科
- Q2.ムツの仲間にはあってアカムツにないのは次のうちどれでしょう?  
①犬歯 ②鱗 ③鼻孔
- Q3.アカムツの地方名でないのはどれでしょう?  
①アカウオ ②キンギョ ③むつこ
- Q4.西日本のある地域では、アカムツが市の魚に指定されています。それは次のうちどこでしょう?  
①島根県浜田市 ②広島県呉市 ③島根県松江市
- Q5.アカムツは通称「のどぐろ」として市場に出回りますが、その由来は次のうちどれでしょう?  
①のどに黒い模様がある ②口の中が黒い ③のどごしがよい味

アカムツの由来は、島根県松江市の「むつこ」から来ています。昔は、この魚を煮干しにして、干物として売られていました。その干物の味を、のどぐろの味と似ているから、のどぐろと呼ばれるようになったと言われています。

ドブロの雑学

① 下関では安い。  
高級魚として人気が出たので特に関東地方、北陸地方では値段が高い。下関では市場での取り扱い量が多いため東京などに比べかなり安い。関東や都市から来たお客さんは唐戸市場でドブロを

まとめて買って帰る人が多い。  
② 赤ムツの「ムツ」と脂っこいことを意味する「むつっこい」が由来。  
③ 魚の中で「赤いダイヤモンド」とも言われる。  
④ 1匹サイズの目安  
1匹で200g~300g 一人前のサイズ  
1匹で300g~450g 一人前は多い二~三人前  
1匹で500g~ 立派な大きさ、三~四人前