

いつも株式会社うおいちを ご愛顧いただきありがとうございます。

◆◆「旬の魚」 No. 77 アカムツ

大きな目と鮮やかな赤色が特徴、脂があって煮ても焼いても刺身でも美味しい魚です。市場に入荷する多くの魚の中でも、値段の高さではおそらく5本の指に入る高級魚。今月の旬の魚は、そんなアカムツの話です。

■アカムツとクロムツ

アカムツと形がよく似た魚にクロムツとムツ(本ムツ)がいます。みな「ムツ」がつくので同属の魚と思いきや、実はまったく別種。アカムツはホタルジャコ科アカムツ属、一方クロムツやムツはムツ科ムツ属の魚で、「ムツ」としてはムツ科のクロムツやムツが本家筋に当たります。アカムツは、赤い色をしてムツに形がよく似ていることから命名されたと思われます。

(アカムツの写真)

(クロムツの写真)



アカムツは口を開けると奥の方が黒く、山陰など日本海側各地ではノドグロ(喉黒)と呼ばれます。日本海側での漁獲が多いことから、この地方名の方が全国的に通りがよいかもしれません。ちなみに、同じく口の奥が黒くて地方名がノドグロと呼ばれる魚はフサカサゴやソウダガツオの仲間とか、外洋に棲むマアジとかいろいろあって、ちょっとややこしいですね。

■こんな魚です

北海道以南の日本各地や東シナ海の水深 100~200m前後の大陸棚や周辺部の斜面域に生息します。特に多いのは山陰から九州にかけて。体は目が大きく、体表は赤色で大きな鱗でおおわれています。

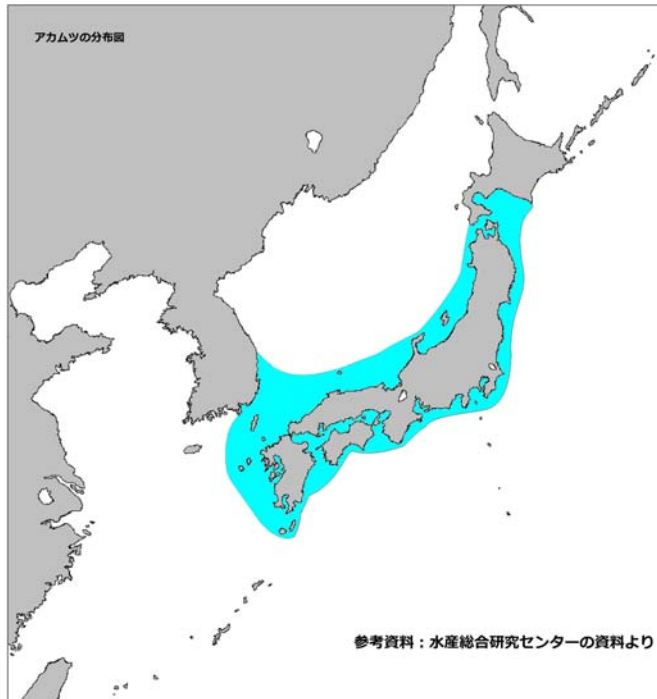
産卵期は7月~10月で、孵化した仔魚はワムシなどの動物性プランクトンを摂り、やがて小魚やエビ・カニなどを食べるようになります。オスは3歳で体長20cmほど、メスは10歳で50cmほどに育ちます。寿命はオスが5歳、メスが10歳ほどで、メスの方が長生きするようです。

実はこの魚、詳しい生態がほとんど解かっていなくて、漁獲した親魚から採卵し、人工ふ化させて2~3cmの稚魚にまで育てることができたのは最近

(2013年)のことで、ニュースになったほど。高級魚のアカムツも、今後研究が進んで種苗生産や養殖ができるようになれば、もうちょっと手頃に食べられるようになるかもしれません。

分布図

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_guide.asp?id=253&file=3



■旬

旬は産卵期の夏とも水温が下がる冬とも言われ諸説ありますが、いつ食べても美味しいように思います。市場にも通年入荷があつて、値段はいつも高め。比較的入荷が多いのは9月、10月頃です。長崎県からの入荷が最も多く、次いで山陰から北陸にかけての各地。韓国からの輸入もあり、太平洋側では徳島県などからも入荷します。

■白身のトロ

ともかくこの魚、ものすごく脂がのっています。刺身にして皮目を炙ると皮がずるっと溶け落ちてしまいそうなほど。文科省の食品標準成分表には載っていないので詳しい数字はわかりませんが、脂肪分は軽く20%を超えそうです。おそらく白身魚の中では最も脂がのっている部類で、「白身のトロ」と呼ばれるほど。養殖サーモンや本マグロのトロなど、現在では脂ののった魚は何でも人気で、この魚もその例にもれず人気があつて高値です。入荷量があまり多くなく、また値段が高いこともあつて、スーパーなどにはあまりならず、需要は料理屋さん向けが中心です。

■美味しい食べ方

皮の下に脂が多いので、刺身なら皮を炙った焼き霜造りで。焼き物なら身に味があるので塩焼きで十分美味しい。甘辛く煮付けるのもお勧め。鮮度が

よいものなら肝も一緒に煮付ければ、これはもう最高です。その他、酒蒸し、冬ならばちり鍋、アラは潮汁にしてもよい。小ぶりなものなら開いて一塩し、一夜干しにすれば最高に旨い干物になります。

■レシピ

●炙り刺身

皮目をさっと炙って刺身に切ります。口に入れると脂が溶け出して、「白身のトロ」と呼ばれるのもうなずける美味しさです。

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_recipe.asp?id=473



●塩焼き

脂があって身自体が美味しいので、シンプルな塩焼きはお勧めの一品です。

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_recipe.asp?id=474



●煮付け

肝と一緒に甘辛くに煮付けました。

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/disp_recipe.asp?id=475



●酒蒸し

昆布の上に塩で下味を付けた切身をのせ、酒をふりかけて蒸すだけです。

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/dispatch_recipe.asp?id=476



●潮汁

アラは潮汁がお勧め。

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/dispatch_recipe.asp?id=477



■参考文献 『現代おさかな事典』(NTS INC)、『旬の食材』(講談社)、
『食の教科書 魚のさばき方』(権出版社)

■旬の魚のバックナンバーはこちらから

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/main_bknum_fish.asp

■■株式会社うおいち メールニュース

お問い合わせ先

株式会社うおいち 販促営業広報課

電話：06-6469-2051

MAIL：kouhou@uoichi.co.jp

メールでのお問い合わせは、返答に時間がかかる場合があります。

あらかじめご了承ください。

●株式会社うおいちのホームページはこちらから

URL <http://www.uoichi.co.jp>

●取引先会員ページはこちらから

https://www.uoichi.co.jp/uoichi_member/member.asp

●取引先会員ページのログインIDとパスワードを忘れた時は

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_member/01/send_password.asp

●お問合せのメールアドレスは

kouhou@uoichi.co.jp
