

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. 80 ムツ

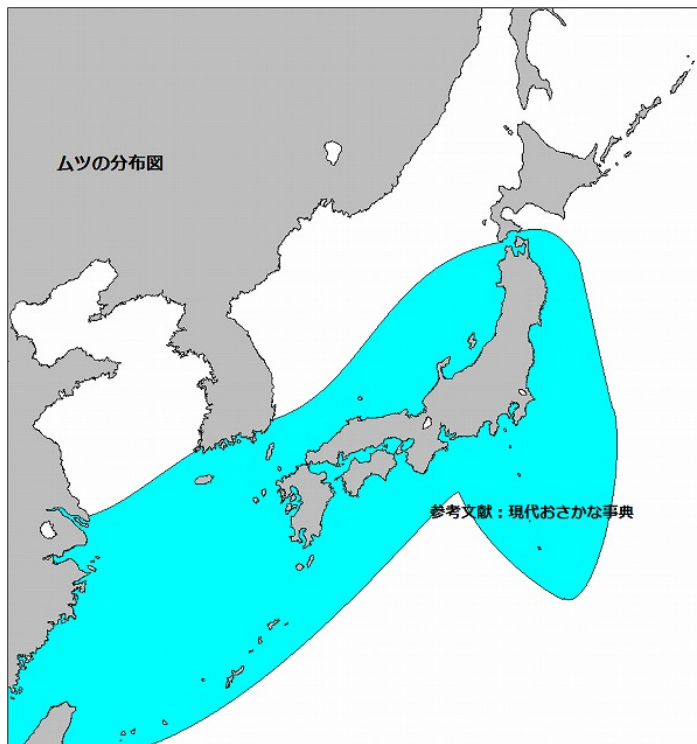
今月の旬の魚「ムツ（本ムツ）」は、ムツ科に属し、今年の9月に旬の魚として紹介した「アカムツ」と形は似ていますが、全くの別種です（ホタルジャコ科アカムツ属）。

（ムツの写真↓）



北海道南部から台湾北部まで広く分布、成魚は水深 200～700mの岩礁域に生息しています。

（分布図）



産卵期は秋から春で、紀伊半島沖では11～12月、高知沖では2～3月が産卵盛期となります。稚魚から幼魚の時期は沿岸の浅い海で過ごし、成長するにつれて次第に沖合に移動、生後3年で全長30cm前後に成長する頃には水深100～150m層で生活するようになります。体側背部が暗赤色または黄褐色だったのが、成魚になると暗紫褐色または金紫褐色となります。

■全長1mを超える大型のムツが獲れることも

釣りや定置網で漁獲されます。はえ縄や1本釣りでは全長1mを超える大型のムツが獲れることもあるそうです。一方、浅い海の定置網には全長15センチ程度の幼魚が入ります。

■成長するにつれて魚食性が強くなる

歯が鋭く、あごの力が強いムツは肉食。稚魚のころは動物プランクトンを食べ、そのうち他魚種の稚魚や小型の甲殻類を食べようになり・・・成長するにつれて魚食性が強くなります。

■陸奥守（むつのかみ）

「むつこい」「むつちり」など脂っこいという意味の言葉に由来して名づけられたといわれています。地域名もいろいろあり、たとえば仙台では、殿様の伊達家が「陸奥守」だったため「むつ」はおそれ多いとして同じ音の六（むつ）から「ロク」「ロクノウオ」と呼んでいました。相模湾では「オンシラズ」、これは幼魚が親魚とかけ離れたところに棲んでいることから付いた名前です。

また、小さいころは「アカムツ」、大きくなったら「クロムツ」と呼ぶ地域もあります。標準和名「クロムツ」という魚が別に存在します。同じムツ科ムツ属の魚で、「ムツ」と「クロムツ」は体型が酷似していることもあってか、長年、「ムツは1種類」と考えられていたようです。厳密にはムツよりクロムツのほうが鱗が多いなどの違いがありますが、ぱっと見ただけでは区別が付きにくいこともあり、いまだに混同されることが多いようです。

お魚図鑑（うおいちHP）「クロムツ」

http://www.uoichi.co.jp/uoichi_info/fish_guide.asp?fishid=263



■美味しい食べ方

「寒ムツ」といわれ、冬から春先にかけて食べごろです。白身で脂が多く、煮物や照り焼きがおすすめです。生食用白子は酢の物など、真子（むつこ・むつの子）は煮つけにします。

■レシピ

スーパーで長崎産ムツを380円（消費税抜き）で購入。調理済み（内臓をとったもの）で100gくらいのムツが4尾入り。最近ハマっている「すき焼きのタレを使った簡単！煮付け」で。身がやわらかくポロッと取れて食

べやすい！店頭で見かけたらぜひお試しください。

●煮付けの写真



【材料】

ムツ（調理済み） 4尾 すき焼き用のタレ（市販のもの） 180ml
水 270ml

【作り方】

- ① ムツをさっと水洗いする。
- ② なべに、すき焼き用のタレ・水を入れ火にかける。
- ③ ②が沸騰したら、ムツを重ねないようにならべ、アルミホイルなどで落し蓋をし弱めの中火で約10分、ときどき煮汁をかけながら煮る。

■参考文献 『現代おさかな事典』（NTS INC）、『旬の食材』『魚の目利き食通事典』『魚大全』（講談社）、『からだにうれしい魚の便利帳』（高橋書店）、『九州発食べる地魚図鑑』『旬を味わう魚食ファイル』（南方新社）

■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
