



豊かな海が育む銀箔の宝刀

太刀魚

わかやまの



育むのは人と風土

たちうお 旬カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
脂がのっている EPA・DHA 含量が多い			漁獲量が豊富			グルタミン酸が多い			水揚げ期間		

(和歌山県水産試験場調べより)

和歌山食材に関することなら…

和歌山県産品カタログ
<https://food-distr.pref.wakayama.jp/kensanpin/dbtop.html>
 〈和歌山県アンテナショップ〉
 わかやま紀州館 <http://www.kishukan.com/>
 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階
 TEL. 03 (6269) 9434 FAX. 03 (6269) 9433
 営業時間 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)
 〈インターネットショッピングモール〉
 ふるさと和歌山わいわい市場 (ヤフーショッピング)
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700>

和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課
 〒640-8585 和歌山市小松原通1-1
 TEL. 073 (441) 2819 FAX. 073 (432) 4161
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

銀色の繊細な白身魚 日本一を誇る 有田の「たちちよ」

大阪湾 播磨灘からの内海系水の流れ込みと南からの黒潮分枝の差し込みによる複雑な潮流の影響を受け、水産資源が豊富で沿岸漁業が盛んな紀伊水道。たちちよは主にその紀伊水道での底びき網を中心として一本釣り、延縄、定置網などで漁獲されている。中でも全国屈指の「たちちよのまち」として知られるのが有田市で、その漁獲量は全国1位を誇っている。その中心となるのは箕島漁港で、そこで水揚げされたたちちよはそのまま港で入札、出荷されるため、この上なく新鮮な状態で、地元だけでなく全国へ出荷されていく。

有田川の河口に位置する箕島漁港では、地元で「うたせ」と呼ばれる底びき網漁を行っている。たちちよは餌となる小魚等を追って群れで回遊する習性を持ち、春から夏にかけて紀伊水道から瀬戸内海に上り、秋以降に水温が下がるとまた下りてくるといわれている。魚は一年を通して行われるが、中でも旬は冬。水温の下がる正月明けから3月初旬までは脂ののった立派なサイズのもので出回る。

鋭い刃のような姿形と実際に鋭い歯をもつたちちよ。名前の由来は見た目通り「太刀」のようにに光り輝く姿からといういわれのほか、立ち泳ぎをする生態から付いたなど諸説ある。頭を海面に向けて立つ不思議な泳ぎ方は、小魚を捉える際に上層からの光を反射しないためといわれる。また獐猛(どうもう)な見た目に対し、透き通った白身は淡白な味わいが特長。とりわけ紀伊水道で豊富なエサを食べ、複雑な潮流にもまれたたちちよは菌ごたえがあり、脂ののりに対して上品な味わいに定評がある。その身は火を通すと柔らかくなり、口の中でホロリとほじける繊細さ。また体表に鱗がないことから調理のしやすさも大きな利点だ。

たちちよの漁獲量シェア

全 国	6,331 t
和歌山県	685 t
(全国シェア 10.8%)	
1位	愛媛県
2位	和歌山県
3位	大分県
4位	広島県
5位	長崎県

たちちよは県単位でも漁獲量は2位。その7割が有田市で水揚げされている。(2017年農林水産統計年報より)

されたりと、特産の有田みかんと並びすっかり地元のシンボルに。船が帰港する午後3時頃、港は一気に活気にあふれ出す。約100隻の船がずらりと並び、港内をリヤカーが行き交う様はまさに壮観だ。



国道42号に沿う有田大橋の袂には日本一をアピールするモニュメントが建つ



黄色の船をバックに多くのリヤカーが行き交う光景は箕島漁港名物。



船が到着すると魚は港で待つ家族にバトンタッチ。



大量の水を準備しておく。



沖に出た家族を待ちながら互いにお喋りをしていた人たちも、船が帰港するやそれぞれの作業に入る。たちうおは非常に足が早く傷みやすいため受け取った箱を荷台に乗せると、まづは大量の水で鮮度を保つ。港



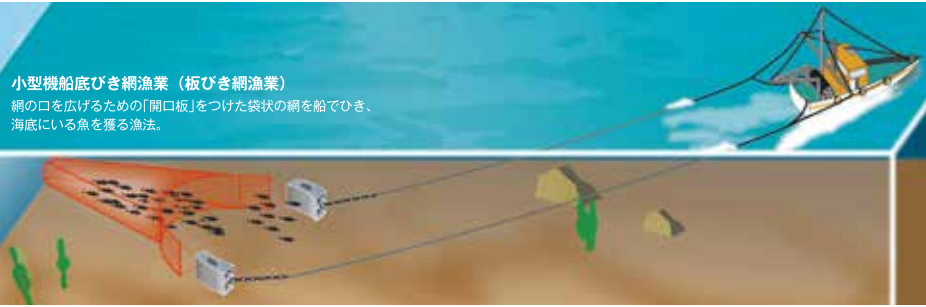
たちうおの入札は他魚とは別に行われる。次々に運ばれるト口箱の中身を仲買人たちが真剣に見定める。

家族総出で船を迎える 活気あふれる 箕島漁港の風景

漁は午前3時ごろに出港。それから半日近くを沖で過ごした船は、午後3時前後に開かれるセリ市に合わせ、かもめの群れを引き連れながら続々と港に帰ってくる。

既にその頃波止場にはたくさんリヤカーがスタンバイしている。家族総出で獲れた魚をリヤカーに積み、セリ場に運び込むのがこの地域の定番だ。そのため特有のリヤカーが船の帰りを待ちわびる。

に大型の製氷機が設置されているのはそのためだ。積み終えた魚はセリ場へと運ばれ、あつという間にリヤカーの列ができる。何人もの仲買人が並び、つぎつぎと値を書いて競り落とす。素人目にはわからない目利きで流れるようにリヤカーが入れ替わる。その光景はまさに時間勝負という言葉がぴったりくる。半世紀以上も独自の漁と共に過ごしてきた浜の人々の生き様はたちうおのように力強くしなやかだ。



小型機船底びき網漁業（板びき網漁業）
網の口を広げるための「開口板」をつけた袋状の網を船でひき、海底にいる魚を獲る漁法。



「うたせ」と呼ばれ、紀伊水道で袋状の網をひき、海底にいるたちうおを獲る小型機船底びき網漁法。網の口を広げる「開口板」を付けた網をひくことから別名「板びき網漁業」とも呼ばれる。かつては言葉どおり網口には板を設置していたが、今ではひいている際に口が狭まらないよう箱状に改良されている。漁法自体は至ってシンプル。

受け継がれてきた 漁法の鍵を握るのは 漁師の勘と経験則

船の後ろからたちうお専用の「たち網」を海に投げ入れ、魚の群れを探しながら網をひくこと約1時間から1時間半。ただし、立ち泳ぎをしているたちうおは魚群探知機などに映ることはほとんどないため、投げ入れる場所はほぼ漁師の勘頼り。一部機械化した作業や網の形状の変化はあるものの、有田地域で受け継がれてきたこの漁法は昔からほぼ変わらない。父子2世代で漁に出る船も珍しくない。

またたちうおは全国的に漁獲量が減少傾向にあり、資源管理も課題のひとつ。そのため紀伊水道の小型底びき網全体で休漁



開放感あふれる箕島漁港。
京阪神では「辰ヶ浜」で名が通っている。

日を設けることや網目を拡大し幼魚を網にかけないことで資源管理に努めている。過去には50日近く休みなく出漁した時期もあったというが、最近では定期休漁日とおおむね隔日での出漁で年間100日程度の操業となっている。



ヒヨみも栄養も上々！

鮮度も脂ののりも お墨付きの美味



栄養豊富な要因の1つは水質の良さと環境。
有田川の河口に位置する箕島漁港は山からの豊かな栄養分に恵まれている。

たちのおのサイズは指で数えられる。指2本、3本、4本とサイズと共に数字が増え、指5本サイズを指す「ドラゴン」と呼ばれる大物になると、長さ1メートル以上にも。時に1・6メートルほどの巨大たちのおが揚がることもあるという。

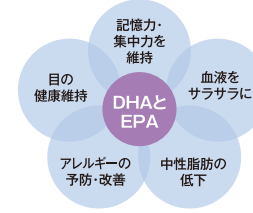
有田箕島漁業協同組合では箕島漁港で揚がったたちのおを「紀州 紀ノ太刀」という名前でブランド化し、「プレミアム和歌山（和歌山県優良県産品）」の認定を受けている。サ

イズが大きいだけでなく、色が白く見た目にも艶やか。「味は間違いない」と嶋田組合長も太鼓判を押す。というのも、大きい個体ほど脂ののりが良いとされているからだ。

体成分は季節で変動し、アミノ酸の一種でうまみ成分の1つ、グルタミン酸の含量は夏季が最も高く、脂ののりとDHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）含量は冬季が最も高くなる。このDHA含量は青魚のマアジに匹敵するほど。他にもオレイン酸やビタミンEも豊富に含まれ、美味しいだけでなく栄養面でも評価が高い。

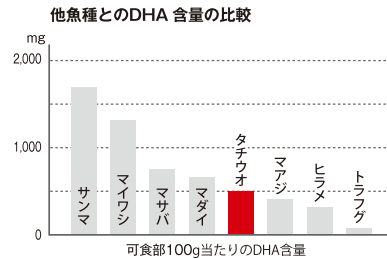
またたちのおは鱗がないため調理もしやすく、内臓を抜いてブツ切りすれば簡単に塩焼きや煮物にできることから魚料理が苦手な人にも扱いやすい。調理方法も煮物、焼き物、揚げ物、蒸

DHA(ドコサヘキサエン酸)とEPA(エイコサペンタエン酸)



し物と幅広く、和食の他、中華料理やフランス料理などにも重宝されている。中でも新鮮でなくては食べられない刺身は独特の食感と甘みが味わえる。

どちらも体内で作ることができず、食べ物から摂取しなければならない必須脂肪酸のひとつ。



※他魚種は五訂増補日本食品標準成分表 脂肪酸成分表編から引用 (和歌山県水産試験場統計調べ)

飲食店や産直市場で 様々な姿に たちのおの楽しみ方

地元有田でも昔から馴染みの魚だったたちのお。新鮮なものが手に入るため刺身でいただく家庭も多いそうだが、塩焼き、煮付け以外に干物やみりん干しにすることも多いという。また漁港近くでは串に巻きつけた浜焼

きでも販売されている。ある程度大きいものはさまざま。また調理法があるが、小さいものはどうなるのかというと、この地域ならではの食品に姿を変えている。それがすり身を揚げた「ほねく天」だ。昔から地元で

「骨くり天ぷら」という名前で加工されていたこの天ぷらは、たちのおを骨ごとすりつぶして作られることから「骨くり」と名付けられたという。ただのすり身ではなく骨が入っていることで独特の風味が感じられる郷土グルメだ。

最近では、地元飲食店でこのほねく天を使ったローカルグルメ「たちよほねく井」も広まっている。ほねくをかき揚げにする、卵を使う、餡をかけるという3点を基本ルールにしてそ



骨まで丸ごとたちのおが味わえる「ほねく天」。カルシウムもたっぷり。



ほねく天のかき揚げをのせた井「たちよほねく井」。有田市内の居酒屋や和食店などで提供されている。左のほねくが目印。



ドン・たちよくん

たちのおをモチーフにしたたちよほねく井のPRキャラクター。オリジナルソングもある。

銀色の輝きのヒミツ

たちのおを語る上で外せないのが鱗がない代わりに体を覆う銀色のグアニン質の層。このグアニンは銀箔として模造真珠の原料やマニキュアなどに使われていた歴史があるというから、その輝きがわかる。



それぞれの店舗がオリジナルアレンジを加えており、全国井グランプリでも金賞を受賞した。2020年春には漁港に隣接した産直市場が完成し、新鮮な魚介や漁港グルメが楽しめるようにも。ここに行けば漁港の活気と共に、風情ある港町を存分に感じるができる。