

6月 トビウオ新聞



発行日：令和2年6月25日 発行：隠岐支庁水産局

今月のふるさと給食の魚は「トビウオ」です。“島根県の県魚”や“夏を告げる魚”として、県民に親しまれています。今日はこのトビウオを『さつま揚げ』でいただきます。

トビウオってどんな魚？

トビウオは、ダツ目トビウオ科の魚の仲間、日本近海に約30種類が分布しています。島根県沿岸にはホソトビウオ、ツクシトビウオの2種類が見られます。島根の海にやってくるのは6～8月頃。産卵のために栄養を蓄えるこの時期が食べ頃(旬)で、とても美味しいです。



島根県ではトビウオを「あご」と呼び、刺身やすり身にしたり、干物などに加工します。中でも隠岐で作られる“あごだし(煮干し)”は絶品で県内外で販売されています。また、出雲地方では“あご野焼き”という練り製品が有名です。



あごだし



あご野焼き

トビウオってどうやって獲るの？

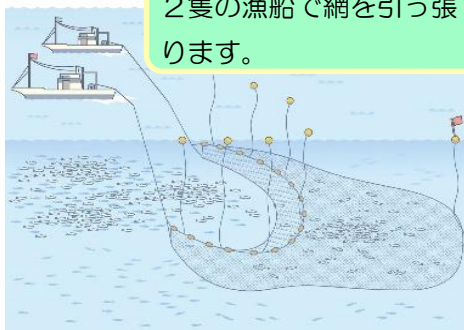
トビウオは島根県全域で獲られています。最盛期は6月から7月。定置網漁や刺網漁、船びき網漁で獲られています。そのほか、伝統的な漁法として、「あごすくい漁」があります。光に集まるトビウオの習性を生かしたユニークな漁で、夜中に船につけた灯りでトビウオをおびき寄せ、タモ網で狙ってすくいます。いまでは主流の漁法ではありませんが、本土側の美保関町などでは観光客が体験することも可能です。

網を海中に仕掛けます。



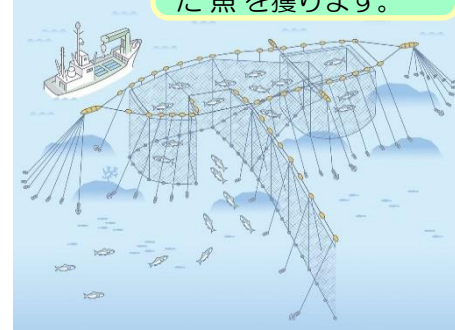
刺網漁

2隻の漁船で網を引っ張ります。



船びき網漁

網を設置し、迷い込んだ魚を獲ります。



定置網漁