

かがわ

さと うみ
里海の幸 さち

秋

「里海」とは

海域・陸域を一体的に捉え

私たちが適切に関わることで

守り育む「豊かな海」のことです。

「里海」は水産資源、食文化、景観、

憩いの場、観光など

多くの恵みをもたらしてくれます。

「食」を通して「里海」を

考えてみましょう。



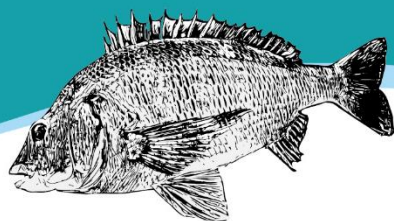
茅渟
チヌ

チヌ

(標準和名:クロダイ)

スズキ目タイ科

変形、味もタイによく似ています。
瀬戸内海ではマダイの人気に押されて
あまり高値が付きませんが、
秋から冬にかけてとてもおいしい魚です。



もの知り情報

チヌは九州を除く西日本でのクロダイの呼び名。一年中瀬戸内海の沿岸に生息し、小型のエビ・カニ類、多毛類、貝類、さらには海藻などさまざまなものを食べます。かつては市場価値も比較的高く、積極的に狙った刺し網や釣りで漁獲されていましたが、近年は漁師の売値が下がり、積極的に漁獲されず、定置網や底びき網などの漁法と一緒に水揚げされたものが市場に出回っている程度です。海の中では以前に比べてチヌの割合が増えているのではないかと考えられ、そのためか、最近は群をなして養殖ノリを食べて被害を与えるなど、問題になっています。

インタビュー ～チヌの魅力、教えてください！

西詫間漁業協同組合 理事

かめのよしひろ

漁師

亀野良博さん

私が聞きました



香川大学経済学部4年生
竹井まどか

西讃地域では郷土料理「さつま」が有名

チヌについて教えてください

チヌにはクロダイとキビレチヌ(キチヌ)がありますが、瀬戸内海に生息するのは、時期にもよりますがクロダイがほとんどです。4～6月はとくにチヌの漁獲量が多く、私のように乗員1人で定置網漁に出ても一日に何百キロも獲れることがあります。ただし、この時期のチヌは、量は獲れても単価は安いですね。

養殖のタイは一年中決められたエサを与えられて人工的な環境で育つのに対して、チヌは天然魚のため、おいしい時期が決まっています。8月ごろから脂がのりはじめて、秋口から2月くらいまでがおいしい時期です。全長30cmくらいに成長し、身もふっくらとします。また、養殖のタイは大きく太らせるため、一般家庭用には切り身での販売がほとんどですが、チヌは大きくても30cm程度ですから、尾頭付で購入しやすい点も魅力だと思います。



亀野良博さん ●かめのよしひろ

三豊市詫間町の漁師の三代目。49歳。20歳から34歳まで定置網漁と並行してトラフグ養殖に携わった。現在は定置網漁とタコつぼ縄漁で、ほぼ一年中海に出ている。また、平成13年から自宅の軒先で母親と魚屋を営営、その日に水揚げされた魚の一部を直売、近隣のなじみ客に喜ばれている。

チヌの美味しい食べ方は？

西讃地域に伝わる郷土料理「さつま」(※)がおすすめです。このあたりでは学校給食に出ることもある料理です。塩焼きにしたチヌの身をほぐして、焼いたみそと出汁でのばし、ご飯にかけて食べるんです。一年中食べますが、暑い時期なら「冷や汁」もおすすめです。よく似ていますが冷や汁のほうが出汁は多めでさっぱりしています。さつま同様、焼いたみそと出汁、それに薄く輪切りにしたキュウリと刻んだ大葉やミョウガなどの薬味がたっぷり入っています。これを冷蔵庫で冷やしておいて、ご飯にかけます。

また、刺身で食べる場合は1～2月のチヌがおすすめです。脂がのって間違いなくおいしいですよ。

(※)最後のページに「さつま」のレシピを紹介しています。



亀野さんが手にしているのは定置網漁で使う網。潮の干満に合わせて漁に出るが、早朝の出漁が多い。

チヌを食べ続けるためには

まず、おいしい時期、8～2月あたりまでのチヌをぜひ食べてほしいです。それから、チヌに限らず日々の食卓にもっと魚が並んでほしい、みなさんに魚を食べる習慣をつけてほしいですね。

海の環境面で気になるのは、チヌを含めて魚の量が減ってきていること。海がきれいになりすぎているのも原因ではないでしょうか。昔は魚が産卵したり稚魚が育つ藻場がもっとあちこちあって、魚もたくさんいた記憶があります。海本来の環境が維持できるよう、人間がバランスよく上手に関わっていくことが大事でしょうね。



亀野さんが母親と営む、漁師直送の魚屋「亀吉丸」は、西詫間漁協の建物の道をほんですぐ向かいにある。



三豊市の観光名所、紫雲山のある荘内半島。大浜漁港はその中ほど、半島西側にある。奥に見えるおにぎり山は丸山島。

お話をお聞きして

切り身が多い養殖のタイに対して、香川で水揚げされるチヌは天然ものしかないので、尾頭付が手に入りやすいという話が印象的でした。また、魚が生息しやすい環境として、人が適切に関わっていく「里海」の在り方の重要性を改めて感じました。



さつま

所要時間
30分

(下ごしらえを除く)

【材 料(4人分)】

- | | | |
|---------------|-----------------|-----------------|
| ◆チヌ ……………1尾 | ◆煎りごま ……………大さじ2 | ◆山椒の葉 ……………少々 |
| ◆米 ……………3合 | ◆チヌの出汁 ……100cc | ◆きざみのり ……………15g |
| ◆赤みそ ……………50g | ◆生姜 ……みじん切り15g | ◆青ねぎ ……小口切り適宜 |

下ごしらえ

- 米を炊く。
- チヌはウロコと内臓を取り除いて塩焼きにする。頭と皮、骨を取り除き、身をほぐしておく(写真1)。



写真1

作り方

- ① チヌの出汁をとる。鍋にチヌの頭、骨を入れひたひたになる程度に水を加えて加熱し(写真2)、沸騰後3分くらいで火を止め、布で漉す。
- ② アルミホイルにみそを1cmの厚さに塗り、オーブントースターかフライパンで焼く(写真3)。
- ③ 煎りごまをすり鉢ですり、②の焼きみそ、山椒の葉を加えてすり合わせる。ほぐしておいたチヌも加え、①の出汁を加えながらのばす(写真4)、最後に生姜のみじん切りを加える。



写真2



写真3



写真4

- ④ 温かいご飯に③をかけ、きざみのりと小口切りにした青ねぎをのせる。

伝承メモ

讃岐さつまは三豊地方に伝わる郷土料理です。「さつま」は九州南東部から愛媛県に伝わり、香川県の西部に広まったと考えられています。焼きみそは昔は鍋のフタやすり鉢の内側にみそをこすりつけて、七輪の上にかぶせてこんがり焼いていました。材料の山椒の葉がない時期には、レモンの皮で代用できます。(十川さん)



十川さん



発行元:香川県環境森林部環境管理課
里海グループ

〒760-8570
香川県高松市番町四丁目1番10号
☎ 087-832-3220 2019年10月発行