



進呈



大田の
大あなごを

推している

地元民一同

大田市産アナゴのアレコレを
まとめてみました。

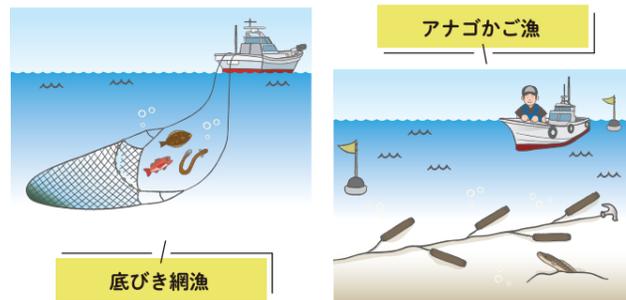
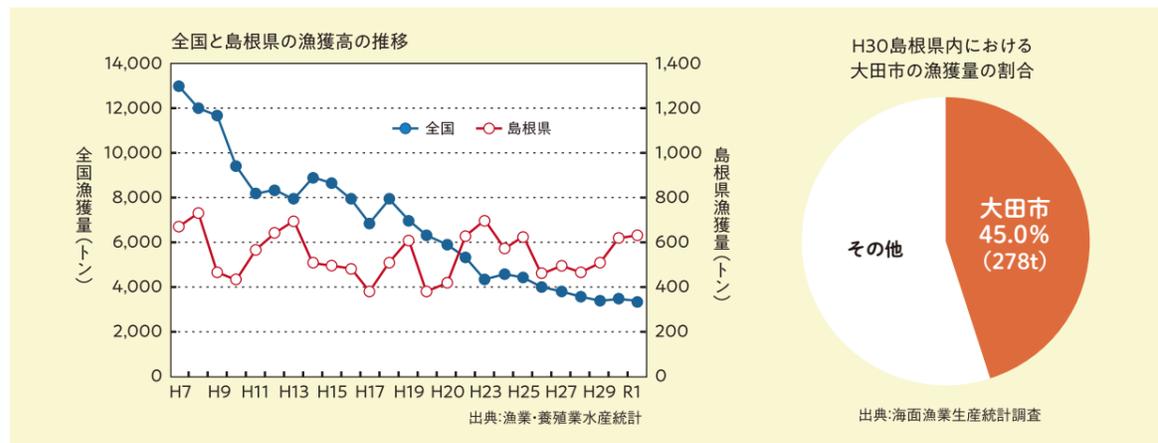


大田の大あなごの魅力

意外に知らない「アナゴ」のこと。
“大田の大あなご” 推しの地元民がご紹介します！

1 漁獲量が日本一 なんだって!?

島根県の令和元年のアナゴ類の漁獲量は632トンで、3年連続で日本一になりました。県内の半分近くが大田市内で水揚げされており、全国有数の漁獲量を誇っています。

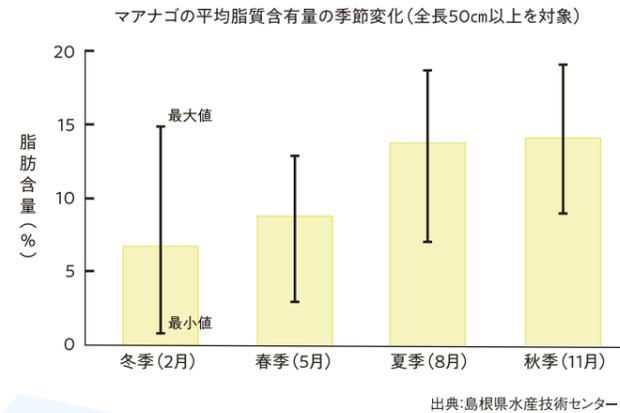
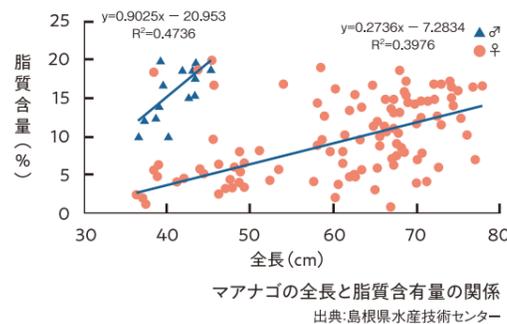


2 一年中、 獲れちゃう!?

6、8月はアナゴかご漁、9、5月は底びき網漁により、一年中漁獲されています。
大田市内の底びき網漁は、日帰り(一日漁)で行われており、鮮度が良いとされています。

3 大田で獲れるのは、 大あなご!?

いわゆる、江戸前のアナゴは、柔らかく食べやすい30cmほどの小型のアナゴが重宝されています。一方、大田市では、50cmを超える大きなアナゴが多く獲れます。種類は同じマアナゴですが、大きいため脂ののりが良い、身が締まっていると言われており、セールスポイントになっています。



一般的に、旬は「夏」と言われており、季節にもなっています。しかし、地元漁師さんの間では、「冬も、脂がのって美味しい」と言われています。島根県水産技術センターの調査では、夏から秋にかけて脂ののりが良いことが分かっており、長い期間にわたって美味しいことは間違いないようです。

美味しい時期はいつ?
旬は夏なの!?

4

5 アナゴを食べると 美肌になる!?



肌を健康に保つ作用や免疫力向上の効果のあるビタミンAの含有量は、魚類の中でもトップクラスです。そのほか若返りの栄養素と言われるビタミンEなども多く含んでおり、美肌食材と言っても過言ではありません。

ビタミンAの量(μg/100g)

魚種	量
アナゴ	500
ハモ	59
アマダイ	27
ヒラメ	12
マアジ	7

出典:日本食品標準成分表

断トツ!

6 アナゴ料理を食べられるお店が、 いっぱいあるらしい



※詳しくは、別冊「大あなご料理店」パンフレット(通称:アナゴマップ)、または、おおだ飲食店紹介サイト「maina! 美味な大田」をご覧ください。

かつては大田市内でアナゴ料理を食べられるお店は数軒しかありませんでした。しかし、今では30軒ほどのお店が、和洋様々なアナゴ料理を提供しており、その料理を味わうために県外からお客さんが来るほどです。

地元みんなで、大あなご推し！

岡富商店 — 岡田明久社長

「アナゴ」を語らせたら止まらない

昭和25年に創業し、干物や珍味を扱っている「岡富商店」。ここではアナゴの一夜干しや、かば焼きなどを製造・販売している。

大田市ではその日にとれた魚はその日のうちに水揚げされる「一日漁」がある。漁師がとれたてアナゴを生き締めするため鮮度は抜群。それを岡富商店でさばくのだ。

「暖流と寒流が島根半島沖でぶつかるため、プランクトンが豊富。それを餌にする小魚も多く、良い漁場となっています。その恩恵を受けて、アナゴが大きく育つのです」と岡田社長。今後、あなご飯の素やコンフィも発売予定。全国屈指のアナゴの水揚げ量を誇る大田市で、続々と開発されるアナゴ商品が楽しめる。

鮮度抜群のアナゴを加工してお届けします！



加工場でアナゴをさばいている様子。多いときには1000匹近くさばくことも



地元の繁栄を願う岡富商店の岡田明久社長

海の店ささき — 佐々木幸男さん・こず枝さん

これで大あなご1本天井！

「海の店ささき」は、もともと魚屋を営んでいたことから、魚介をメインとした日替わりランチを提供している。ささきでは以前から天ぷらの具材としてアナゴを出していた。

それが3年前に「島根県はあなごの水揚げ日本一」ということが分かり、多くの人が驚いた。それをきっかけに漁師がアナゴ漁へ出かける頻度も増え、同時に、アナゴ料理を提供する店も増えてきた。

そこで佐々木さんが考え出したのは、大あなごを1本まるまる使った「あなご天井」だ。「大あなごとは言え、天ぷらにすると3分2くらいに縮むんで



2人でお店を切り盛りする佐々木幸男さん・こず枝さん夫妻

海の見えるお店にいらしてください！

すよ。それでも見栄えを考えると、半身をどんぶりに立たせるようにしました」。ペロッと食べる人もいれば、お持ち帰りにする人もいるのだとか。百聞は一見に如かず。ぜひ立ち寄ってほしい店である。



試行錯誤して完成した「あなご天井」。お値段は1200円と良心的