

大田の



大あなご

大田市の伝統漁業「一日漁」で獲れた
天然の大あなごをご賞味下さい。

大田の大あなごの

裏

側を紹介します！



大田の 大あなごの魅力

1 漁獲量は トップクラス！

(令和1年まで3年連続日本一)

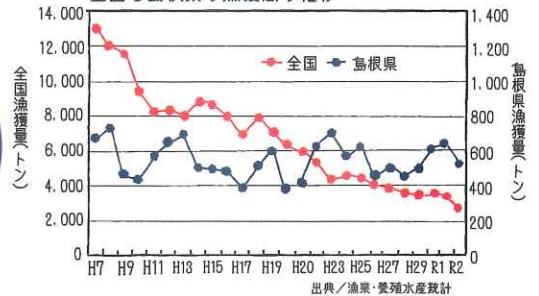


島根県の令和2年のアナゴ類の漁獲量は509トンで全国2位。県内の半分近くが大田市内で水揚げされており、全国有数の漁獲量を誇っています。

R2 島根県内における大田市の漁獲量の割合



全国と島根県の漁獲高の推移



県内の半分近くのアナゴが一年中漁獲されています！

底びき網漁
(9～5月)



アナゴかご漁
(6～8月)



【一日漁とは】

早朝出漁→漁をして→夕方帰港する全国でも珍しい漁形態。「一日漁」で水揚げされた魚は、極めて新鮮な状態を保ったまま市場で競りにかけられるため、市場では高値で取引されます。

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、鮮度バツグンです！

2 一年中、天然のアナゴが 獲れちゃう？

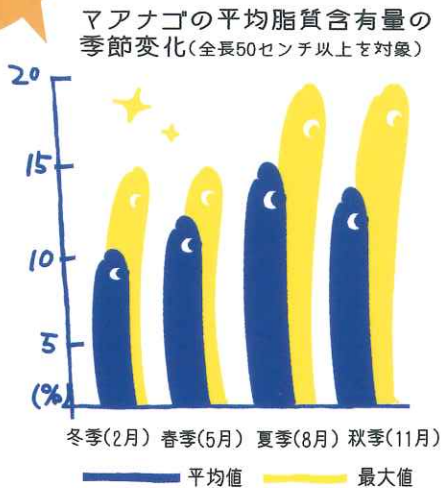


3 大田で獲れるのは 大あなご！？

いわゆる、江戸前のアナゴは、柔らかく食べやすい30センチ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、50センチ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。

太くて長い大田の大あなご。柔らかく小型の江戸前に比べプリプリ身が締まっているのが特徴！

オールシーズン脂ののりが良いアナゴを食べられます！



一般的に、旬は「夏」と言われており、季語にもなっています。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います。長い期間にわたって美味しいことは間違いありません。

4 美味しい時期はいつ？ 旬は夏なの!?

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もあるビタミン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)

魚類	量
アナゴ	500
八モ	59
アマダイ	27

出典/日本食品標準成分表

断トツのビタミンA含有量！大田の大あなごを食べた温泉を巡る美肌の旅はいかがですか？





6 アナゴ料理が食べられるお店がいっぱいあるらしい



写真右上：あなご天丼定食
@海の店ささき
右下：大田の大あなご重
@国民宿舎さんべ荘
左：ふつくら六子寿司定食
@道の駅ロード銀山



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が増えています。

※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! 美味しい大田」をご覧ください。



藤井王将が令和5年王将戦第5局で食べた勝負飯に「大田の大あなご重」



大田市にアナゴの有識者が集う

アナゴ漁業資源研究会開催



東京海洋大学 東海 正 教授
(アナゴ漁業資源研究会世話人代表)

大あなごの産地である大田市で、2022年12月にアナゴ漁業資源研究会を開催させていただきました。この研究会は日本全国の大あなごの産地を巡って開催し、大学などの研究者に限らずその地元での漁業者や水産加工、流通関係を含め、あなご好きやあなごに関わる人達にも参加してもらい、あなごについて情報交換を行いながら、その資源を持続的に利用していく道を探っています。



2022年12月13日と14日、大田商工会議所を会場に開催された、第25回「アナゴ漁業資源研究会」

大田のあなごは鮮度良く、脂の乗りも申し分なし

東京海洋大学 東海正教授

マアナゴは、瀬戸内海や伊勢湾、東京湾、山台湾などが産地として有名ですが、中国や韓国でも漁獲される国際資源でもあり、まだまだ謎が多い魚です。この研究会を平成9年(1997年)に立ち上げて26年の間には、黒潮に乗って春先に日本沿岸にやってくるマアナゴの仔魚は、沖の鳥島のはるか南方にある産卵場から来遊してくることも分かっています。

マアナゴは日本の沿岸・沖合漁業にとって大事な魚なのですが、残念ながら、近年、瀬戸内海を始め太平洋側の内湾域では軒並み水揚げが減っています。また、太平洋側の内湾域では全長40cmまでの比較的小さなマアナゴを漁獲していますが、内湾域の貧栄養のためか肥満度が高くなり、脂の乗りが以前より少し良くないといったことも指摘されています。あなごはウナギとしばしば比べられますが、ウナギがほぼ養殖物であるのに対して、マアナゴは天然物になります。

そんな中で、大田市のある島根から対馬にかけては、マアナゴの水揚げが維持されており、またマアナゴにとつての餌も豊富なためか、脂の乗りも申し分ありません。大田では、日帰り操業で沖で漁獲する漁船がマアナゴを港に持ち帰ってきますので、非常に鮮度良くマアナゴ料理を出すことができます。このように、大田は、美味しいあなごが食べられる地域になっています。

また、あなごをブランド化している地域は全国にいくつかがありますが、大田ほど様々な種類の調理方法であなごを提供しているところは他にありません。ぜひ、いろいろな料理を楽しんでもらいたいです。