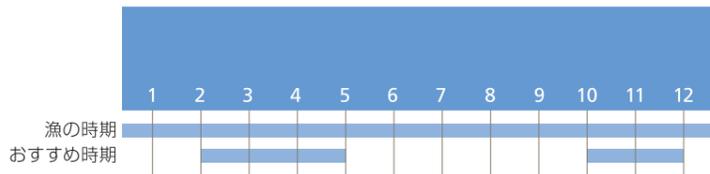


マダイ



春



お祝い事や
神様の祭に
欠かせない

地方名
タイ、カスコ、マコ
名前の由来

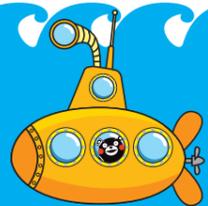
品位や味が上等なことから「大位」とよばれ、それから「タイ」になったと言われる。

Taste 肉質・味

- ・身は歯ごたえのある白身で、ほかの魚に比べて癖がなく、鮮度持ちが良い。
- ・桜鯛といわれる春は、産卵直前のメスよりオスが美味。
- ・紅葉鯛といわれる晩秋はオスもメスも脂が乗っていて品格のある味わい。

cooking 調理方法

刺身、塩焼き、煮付け、吸い物、鍋料理、鯛めし、天ぷら



しつとく 知っ得

- 古くから鮮やかな体色と「メダイ」との語呂合わせから「めでたい魚」と考えられ、祝事や神道の祭において欠かせない高級食材
- タイ煮付けの煮汁で食べるそうめんは「たいそうめん」と呼ばれ絶品。



主な漁場
有明海、
やつしうかい
八代海、
あまくさなだ
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
20~70cm

主な産地
けんたえんかいちい
県下沿海地域

漁の方法
つり、刺網、
底びき網、定置網、
吾智網

魚の捕れる量
846トン
(H23農林水産統計)

流通
活魚、鮮魚

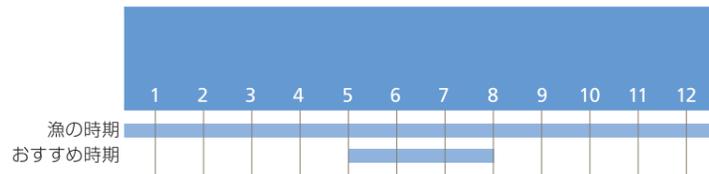
栽培漁業や資源管理の取組
全長15cm以下の小型魚の採捕禁止
県下の放流尾数: 1,039千尾(H25)



イサキ



夏



小さくても
おいしい
磯の魚

Taste 肉質・味

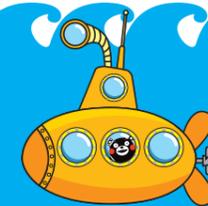
- ・肉質は淡いピンクの白身
- ・味は臭みがなく上品

地方名
イッサキ シマウオ
名前の由来

磯に住む魚であることから「磯魚(いそぎ)」、あるいは、潮の速い荒磯に住む魚であることから「魚岬(いさぎ)」、いずれもその読みがなまっただとされている。

cooking 調理方法

刺身、塩焼き、煮付け



しつとく 知っ得

- 大きくなるほど脂の乗りも一層良くなりおいしいとされる
- 幼魚には体に3本の縞がはっきりあるため、「ウリボウ」とも呼ばれるが、大きくなるにしたがい縞は薄くなる。
- 梅雨時期のイサキは「梅雨イサキ」と呼ばれ、一年間で最もおいしい。

主な漁場
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
20~40cm

主な産地
あまくさし
天草市
あまくさぬいほくまち
天草郡苓北町

漁の方法
つり、刺し網、定置網

魚の捕れる量
120トン
(H23農林水産統計)

流通
活魚、鮮魚

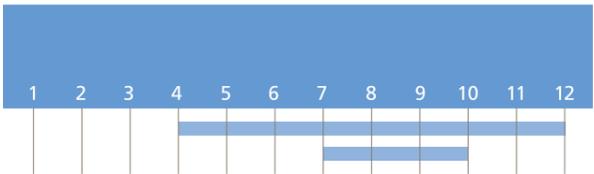
栽培漁業や資源管理の取組
栽培漁業対象魚
放流175千尾(H24)



ハモ



漁の時期
おすすめ時期



夏の味覚の
代表魚

Taste 肉質・味

料亭等で夏の旬の味として食べられる。身はしっとりとして淡白。



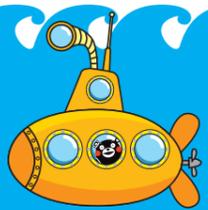
天草漁協上天草総合支所では「ハモ部会」が八代海で漁獲したハモを「大矢野黄金のハモ」としてブランド化し、関東、関西に出荷。H19年には東京中央卸売市場で取扱量が第1位となった。

名前の由来

古来、蛇を指す言葉、「ハミ」から転じたという説と、大きな口と鋭い歯でかむことから、「食(は)む」「歯持ち」が転じたという説がある。

cooking 調理方法

刺身、湯引き、つみれ、かまぼこ



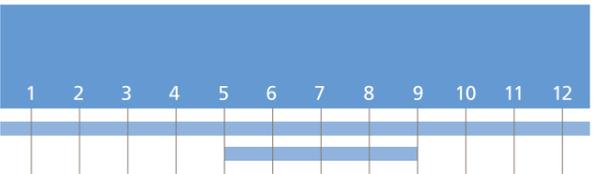
しつとく 知っ得

- 八代海のハモは関東や関西で評価が高く、全国的に有名。
- ハモは「梅雨の水を飲んで美味しくなる」といわれ、特に梅雨明け時期に脂が乗って軟らかくなり美味。
- 歯がとても鋭いので、噛まれないよう活魚で取り扱うときは「ハモ鋏み」を使用する。

マアジ



漁の時期
おすすめ時期



夏獲れのアジの
刺身は絶品

Taste 肉質・味

旬のマアジの刺身は「タイ」以上とも言われ、特に鮮度が保たれたマアジの刺身はコリコリとした食感が格別



天草漁協天草町支所では、「天草町一本釣り小組合」が一本釣りで漁獲した150g以上の鮮魚を「あまくさアジ」としてブランド化、また、苓北支所では、300g以上の鮮魚を「天草天領アジ」としてブランド化。取り扱いが丁寧で、食感が格別。仲買の評価も高く、市場で高値で取引される。

地方名

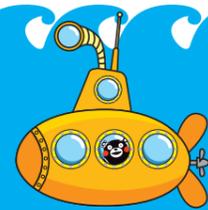
アジ センゴ アジゴ

名前の由来

語源は「味」で、その味の良さをほめて名づけられた。

cooking 調理方法

刺身、塩焼き、南蛮漬け、フライ、干物



しつとく 知っ得

- マアジは食用として馴染み深い大衆魚だが、特に地付きの大型個体は脂の乗りが良く、漁獲量の少なさから珍重され、「高級魚」として扱われる。



主な漁場
八代海、
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
100~150cm

主な産地
八代市、芦北町、
水俣市、上天草市、
天草市

漁の方法
はえ縄、定置網、
底びき網

流通
活魚、鮮魚、加工

栽培漁業や資源管理の取組
天草漁協上天草総合支所：
300g未満と2kg以上のハモ
は再放流

主な漁場
有明海、
八代海、
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
10-40cm

主な産地
芦北町、津奈木町、
水俣市、上天草市、
天草市、苓北町

漁の方法
つり、刺し網、定置網、
まき網、棒受網

魚の捕れる量
434トン
(H23農林水産統計)

流通
活魚、鮮魚、加工

イボダイ



体表のネバネバが
鮮度のバロメーター

Taste 肉質・味

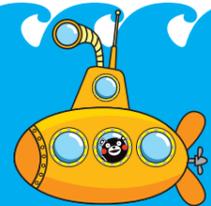
- ・しっとりとした繊維質の身質でさっぱりとしているのに旨味や甘味が感じられる。
- ・鮮度がよければ刺身が絶品。干物が有名であるが、塩焼きにしてもいい。
- ・バターとの相性がいいのでムニエルも美味。煮つけ、唐揚げなど料理法を選ばない。

地方名
モチウオ シズ

名前の由来
鰭の後方にある黒斑紋を「灸痕」の跡に見えることから、灸のただれたものを「疣生(いぼお)」というので、そこから「イボダイ」となったといわれている。

cooking 調理方法

刺身、塩焼き、煮付け、干物、ムニエル、唐揚げ



しつとく 知っ得

- 体表から出すネバネバした粘液が鮮度を判断する指標であり、粘液が多く透明なほど鮮度が良い。
- 身離れが良く、骨が少ないので、離乳食にぴったりに。

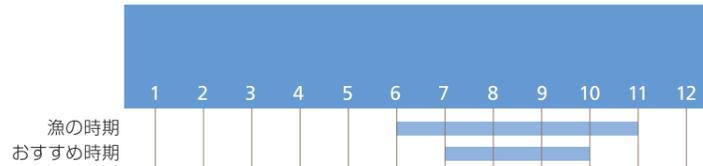
主な漁場
天草灘、八代海

大きさ
(流通サイズ)
15~20cm

主な産地
天草市、芦北町

漁の方法
底びき網、吾智網

流通
鮮魚



外海での釣りの
人気もの

Taste 肉質・味

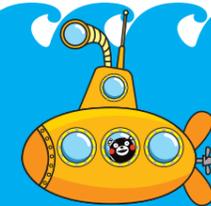
- ・味はクセがなく、新鮮なものは刺身が美味であるが、鮮度落ちが早い。
- ・夏から晩秋にかけては、もちもちとした食感に脂がのり旨味が強い。
- ・バターや油との相性がよく、ムニエルやフライにすると繊維質のほぐれやすい身でさっぱりとした美味しさ。

地方名
マンビキ

名前の由来
体は大きいですが身が薄く食べるところが少ないから、殻ばかりで実のない籾(ひも)に例え、「糞(しいな・しいなし・しいら)」と呼ばれた。

cooking 調理方法

刺身、ムニエル、フライ、干物



しつとく 知っ得

- 主に外海の表層(深度5~10m)に流木などの漂流物の陰に好んで集まる性質がある。
- オスの額は成長に従って隆起する。
- ハワイでは「マヒマヒ」と呼び、高級魚として人気がある。

主な漁場
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
50~150cm

主な産地
天草市

漁の方法
つり、定置網、まき網

流通
鮮魚、加工