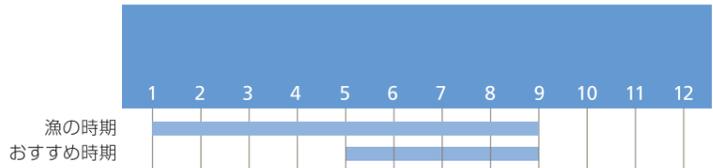


クロダイ



釣り人にも
愛される
美味しい魚

Taste 肉質・味

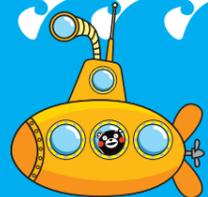
白身で味はくせがなく、甘みがある。真鯛の味が落ちる夏から秋にかけて旬となる。

地方名
チヌ チン

名前の由来
黒いタイという意味合いから呼ばれるようになった。

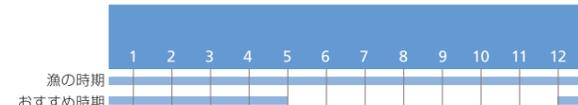
cooking 調理方法

刺身、塩焼き、煮付けなど



しつとく 知っ得

- 成長によって性転換する魚としても知られており、クロダイを含めたヘダイ亜科は雄性先熟を行い、オス→メスに性転換する。2～3歳までは精巣が発達したオスだが、4～5歳になると卵巣が発達してほとんどがメスになる。
- 成長によって呼び名が変わる出世魚で、関東ではチンチン→カイズ→クロダイと変わり、関西ではパタレ→チヌ→オオスケと呼ばれるが、熊本では、成長による呼び名はない。



ムツ

獲れる量が少なく、脂が乗った超高級魚

主な漁場
天草灘

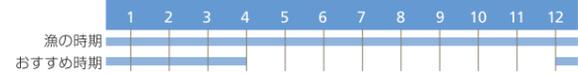
大きさ
(流通サイズ)
25~50cm

主な産地
天草市、苓北町

漁の方法
底びき網
はえ縄 など

流通
鮮魚

地方名
クロムツ
名前の由来
脂っこいことを「むっこい」、「むっこい」、「むっちり」などというに由来。のっている魚の意味。



クロムツ

獲れる量が少なく、脂が乗った超高級魚



地方名
クロムツ

名前の由来
ムツに似ており黒っぽいことから

Taste 肉質・味

- ・鮮度が良いと刺身で美味
- ・小さくて脂が乗っており、旨味のある白身で煮付けにするととろけるほど軟らかく、美味。
- ・冬の2キロを超えるものを刺身や鍋物にすると絶品。

cooking 調理方法

刺身、塩焼き、煮付け、鍋物



しつとく 知っ得

- クロムツの方が紫がかった黒色で大きい方が美味しい。
- 日本で漁獲されるムツ科の魚は、ムツとクロムツの2種類だが、特に区別されず一般に「クロムツ」と呼ばれている。

主な漁場
有明海
八代海
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
25~50cm

主な産地
宇城市、八代市、
上天草市、天草市

漁の方法
釣り、刺し網、
はえ縄 など

流通
活魚、鮮魚

魚の捕れる量
97トン
(H23農林水産統計)
※ヘダイ含む

主な漁場
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
25~60cm

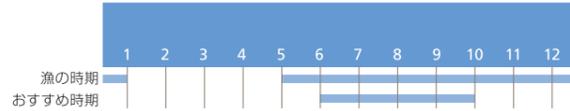
主な産地
天草市

漁の方法
はえ縄 定置網

流通
鮮魚

ロシヨウダイ

塩焼き、煮つけ、フライなど
利用範囲は広い



地方名
コーコダイ ラッパ
名前の由来
体側面とヒレにコシヨウの美を散らしたような模様があることに由来する。

肉質・味
・小さくても大きくても美味
・味は適度に甘みがあって上品
・刺身、塩焼きで美味しく味わえる

調理方法
刺身、塩焼き、煮付け、フライ

知っ得
●鮮度が落ちにくいのが特徴で、数日間
は歯ごたえのある刺身が堪能できる。
●成長に伴い、体色や模様が大きく変化する。

主な漁場
八代海
天草灘

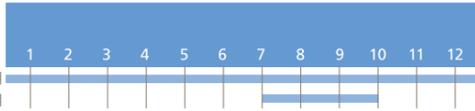
大きさ
(流通サイズ)
30~80cm

主な産地
上天草市、天草市、
苇北町

漁の方法
釣り、刺し網、定置網

流通
活魚、鮮魚

漁の時期
おすすめ時期



知っ得
●頭を割ると目玉よりも大きな石がある。これは平衡感覚をつかさどる耳石と呼ばれる器官だが、これが他の魚よりも大きいため、イシモチと呼ばれるようになった。

肉質・味
・身に水分含量が多く、鮮度低下が早いので、市場に出回ったものは刺身に向かない。
・塩焼きは、白身でくせのない上品な味わい。
・干物も美味。
・練り製品では、高級素材として珍重される。

調理方法
塩焼き、干物

すり身で華麗な味に変身

シログチ

地方名
イシモチ
名前の由来
釣り上げられた時などに鱗(うきぶくろ)を振動させ「グーグー」と鳴く様子から、患(わづ)を言っているように聞こえることが由来とされている。

主な漁場
有明海
八代海
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
15~30cm

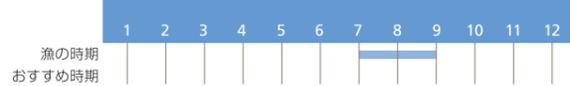
主な産地
芦北町、天草市

漁の方法
吾智網、底びき網

流通
鮮魚、加工

シマアジ

アジ類の中で最高級の食材



地方名
ヒラアジ
名前の由来
アジの語源は「味」、その味の良さをほめて名づけられた。シマアジとは、体側に入る縦縞(しりな)が由来の一つとされている。

肉質・味
・青物でありながら上品な味わいがある。
・上質な脂がよく乗っており、鮮度の良いものを刺身、すし種にすると絶品である。

調理方法
刺身、塩焼き、煮付け

知っ得
●アジ類の中で最も美味とされ、高級魚として扱われる。
●最大で体長1m、体重10kg以上になるが、2kg前後の小型のものの方が美味。
●熊本県内では、稀に水揚げがあるが、養殖が行われているので、刺身用として売られている。

主な漁場
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
40~50cm

主な産地
天草市

漁の方法
定置網、刺し網、一本釣り

流通
活魚、鮮魚

漁の時期
おすすめ時期



知っ得
●フグ類は毒を持っている種類が多いので多く調理師資格を持っている人だけがさばくことができる。
●主に天草市牛深町で水揚げされる。
●加工用としても重宝され、筋肉は鍋物や塩干し等になるだけでなく、中骨もせんべい等に加工される。

肉質・味
身は水分が多いが、十分な弾力がある。
●毎年12月に天草市牛深町で開催される「牛深あかね市」において、漁協青壮年部により販売される唐揚げや味噌汁は祭りの人気商品。

調理方法
刺身、唐揚げ、鍋物、一夜干し

一度食べると病みつきに

シロサバフグ

地方名
カナトフグ キンブク(牛深町)
名前の由来
フグの名の由来は、海底で砂を吹き出てるゴカイ類を食べる性質があるため、「吹」からきている説がある。また、「袋」、「腹(ふくらはぎ)」、「ふくよか」、「膨れる(ふくれる)」など、膨らむものを意味するものに「ふく」が使われており、フグも膨らむものからとれる説もある。

主な漁場
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
20~30cm

主な産地
天草市

漁の方法
かご、一本釣り

流通
鮮魚、ムキぶぐ

魚の捕れる量
フグ類 268トン
(H23農林水産統計)