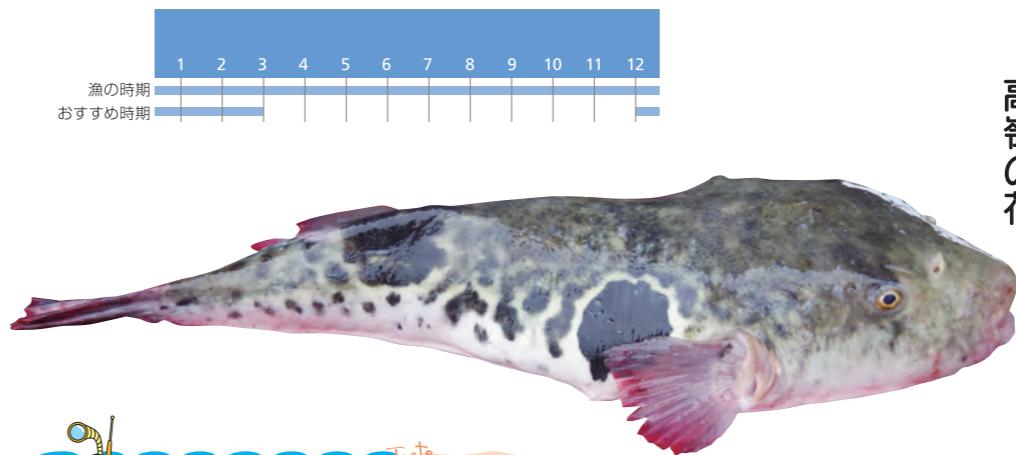


スズキ

釣り人にも愛される
白身の美味しい出世魚



庶民には手が届かない
高嶺の花

トラフグ

地方名 フグ
名前の由来 フグの名の由来は、海底で砂を吹き、出てくるゴカイ類を食べる性質があるため、「吹く」からきている説がある。
また、「袋」、「腰脛（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、フグも膨らむのでこの語幹からとする説もある。

地方名 セイゴ ハクラ
名前の由来 すすぎ洗いしたようなきれいな身

Taste 肉質・味
透明感のある白身。
微妙に川魚に似た独特の香りがある。

Cooking 調理方法
洗い(おすすめ)、刺身、塩焼きなど

しつとく 知つ得

- 出世魚。
- 歳時記、俳句季語では「秋」。
- 小魚などを周りの海水ごと吸い込んで食べる。

主な漁場
有明海
八代海

大きさ
(流通サイズ)
セイゴ (40cm以下)
ハクラ (40~60cm)
スズキ (60cm以上)

主な産地
県下沿岸全域

りょう 漁の方法
釣り、刺し網、
定置網など

流通
鮮魚

魚の捕れる量
183トン
(H23農林水産統計)

主な漁場
有明海
八代海
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
20~70cm

主な産地
天草市、上天草市、
八代市

りょう 漁の方法
かご、
一本釣りなど

魚の捕れる量
268トン
(H23農林水産統計)

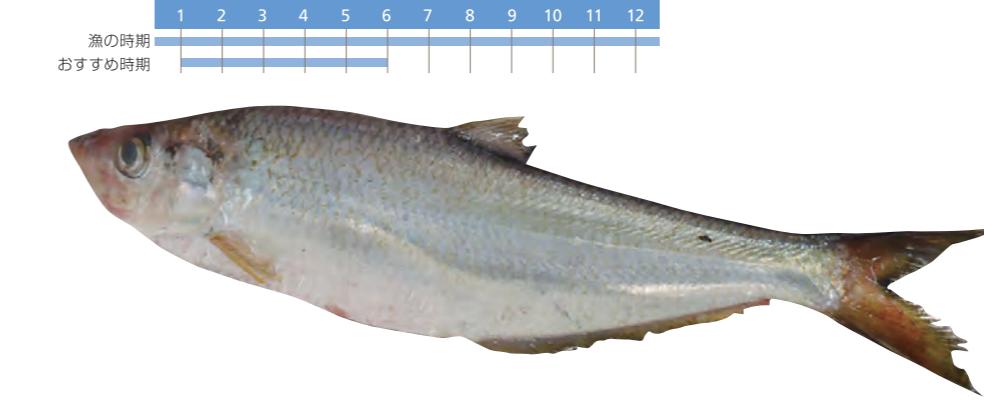
流通
活魚、鮮魚

ヒラ

名前の由来
扁平な形態が由来とされている。

タカラハダイ

特に冬場がおいしい



骨切りして食べると◎

地方名 キッコリ
名前の由来 体表の縞が鶯の羽に似ているとか鷹の斑のような模様があることが由来とされている。

Taste 肉質・味
身は白身で身質はよい。夏場は臭みが強い。
新鮮なものであれば、内臓を素早く取り除いて洗いや刺身にするが、地元でには煮付け食べるのが一般的である。

Cooking 調理方法
刺身、煮付け、塩焼きなど

しつとく 知つ得

- 夏場には、臭みがある場合が多いので注意すること。

主な漁場
有明海、八代海、
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
25~40cm

主な産地
天草市、上天草市

りょう 漁の方法
刺し網、吾智網、
定置網

流通
活魚、鮮魚

主な漁場
有明海
八代海
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
30~70cm

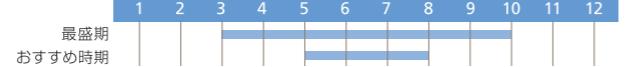
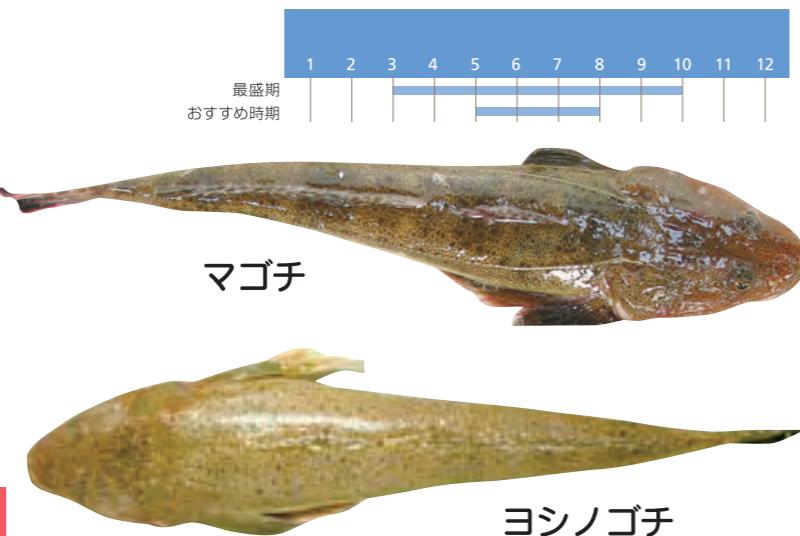
主な産地
熊本市
八代市
芦北町

りょう 漁の方法
定置網、
刺し網など

流通
鮮魚

マゴチ

淡白でくせのない白身、夏場の洗いは最高



地方名
クロゴチ コチ
名前の由来
骨がかたいのでコツ(骨)と呼ばれたことから

地方名
シロゴチ

肉質・味

マゴチは全体が黒っぽくない斑紋がない。ヨシノゴチはやや色合いが白っぽく褐色の斑紋が散らばる。水揚げはマゴチの方が多く、全体の7~8割程度である。味はどちらも淡白でくせのない白身であり、夏の高級魚として珍重される。刺身(薄作り)、塩焼き、天ぷらなどいずれも美味である。夏場の洗いはスズキを上回るともいわれる。ヒラメと同じ場所で釣れ、船釣りの対象としても人気がある。

調理方法

しつく 知つ得

- 球磨川は尺アユが獲れることで有名。
- 内蔵の追漁は「フルカ」として珍重。
- 菊池川ではおろ垣漁という伝統的な漁法で落ちアユを漁獲する漁法がある。
- 上益城郡甲佐町には江戸時代から続くアユのやな場(町営)があり、毎年6月から10月にかけて多くのおでんが獲っている。
- アユ丸ごと1匹を使用した新八代駅の「駅屋三代弁当」は九州の駅弁ランキング3年連続1位を獲得!

主な漁場
有明海
八代海

大きさ
(流通サイズ)
30~60cm

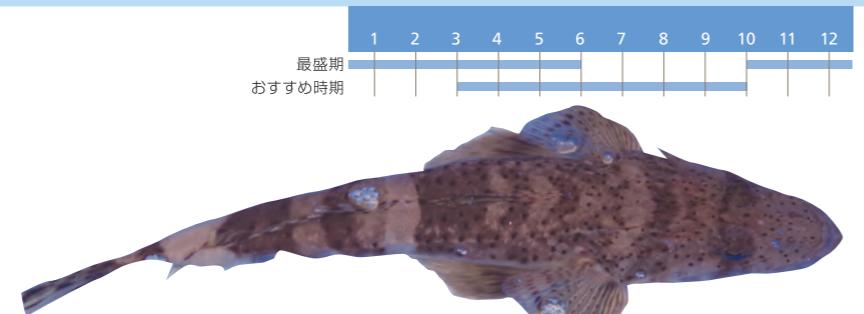
主な産地
長洲町、玉名市、熊本市、八代市、上天草市など

漁の方法
はえ網、刺し網、一本釣り、小型定置網など

流通
活魚、鮮魚

二ゴチ

淡白な味
白身でくせのない
顔に似合わず、



地方名
オニゴチ ゴチ
名前の由来
ワニに似た顔をしていることから由来とされている。

肉質・味

マゴチよりも安価で取引されるが、身はマゴチに劣らず淡白でくせのない白身であり、刺身、塩焼きや椀物などいずれも美味である。

調理方法

しつく 知つ得

- 天草市の天草町や崎津で漁獲されるコチの多くは本種である。
- マゴチやヨシノゴチと比べると目が大きく頭が長い。また、上唇より下唇の方が大きく突き出ている。

主な漁場
有明海、八代海、天草灘

大きさ
(流通サイズ)
30~60cm

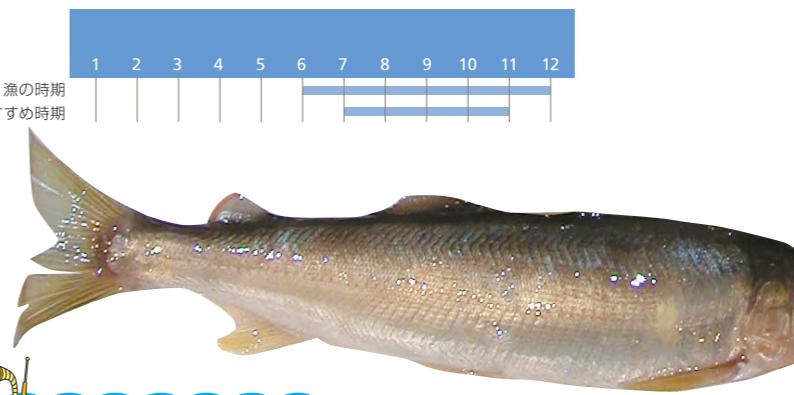
主な産地
長洲町、玉名市、熊本市、八代市、上天草市、天草市

漁の方法
底びき網、刺し網など

流通
活魚、鮮魚

アユ

川ごとに異なる豊かな香りを楽しめる



調理方法



名前の由来
秋の産卵期に川を下ることから「アユ」(落ちるの意)に由来するとの説や神前に供える食物であるというところから「饗(あえ)」に由来するとの説など語説がある。

主な漁場
有明海
八代海

大きさ
(流通サイズ)
20~30cm

主な産地
菊池川、白川、球磨川水系

大きさ
(流通サイズ)
20~30cm

主な産地
菊池市、山鹿市、熊本市、大津町、八代市、人吉市

漁の方法
釣り、刺し網、やな漁、おろ垣漁

魚の捕れる量
45トン
(H23農林水産統計)

栽培漁業や資源管理の取組
稚アユ放流(すくい上げ、人工種苗)
魚道の設置

12月1日から翌年3月31日まで採捕禁止

二ホウギン

絶滅危惧種に指定され、資源管理が重要



調理方法

しつく 知つ得

- ウナギはたんぱく質やビタミン類が豊富な栄養価の高い魚で、土用の丑の日に食べると夏バテを防ぐといわれる。
- 平成25年2月1日に環境省がウナギを世界の絶滅の恐れが高いとされる絶滅危惧種ⅠB類に指定した。
- 二ホウナギはマリアナ海嶺付近で産卵。日本だけではなく台湾や中国、韓国などと同じ資源を利用している。

調理方法

しつく 知つ得

- 2月でかば焼きにするときの皮の香ばしさ、身の旨みが素晴らしい食欲をそそる。

調理方法



栽培漁業や資源管理の取組
天然稚魚(シラス)の漁獲制限、下り(銀)うなぎの保護
全長21cm以下の小型魚の採捕禁止

主な漁場
菊池川、白川、球磨川水系

大きさ
(流通サイズ)
40cm~1m

主な産地
県内各地

漁の方法
釣り、ウナギ籠、りょうせん、柴漬け漁

魚の捕れる量
1トン
(H23農林水産統計)

栽培漁業や資源管理の取組
天然稚魚(シラス)の漁獲制限、下り(銀)うなぎの保護
全長21cm以下の小型魚の採捕禁止