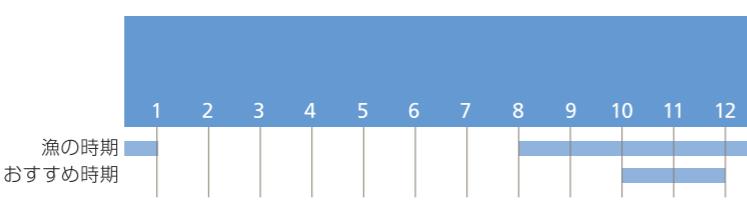


シバエビ



庶民の味

Taste 肉質・味

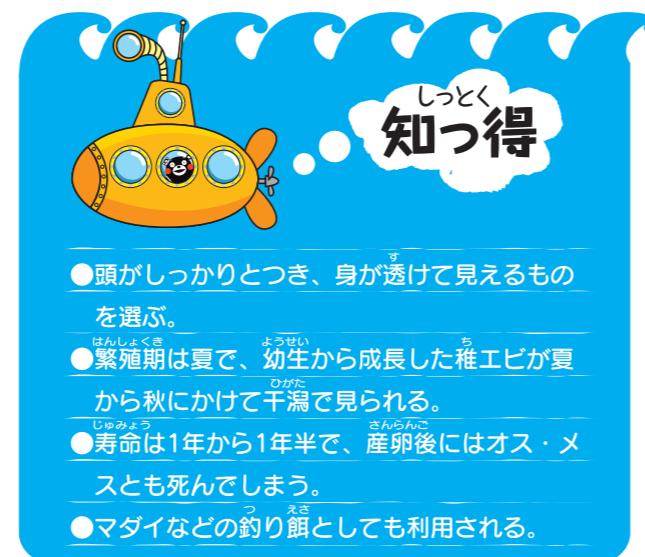
- 揚げると香ばしく美味しい。
- その他、かき揚げも定番で、えびの香ばしい風味を堪能できる。
- 大きい物は、殻をむいて天ぷらやフライにするとおいしい。

地方名
シラエビ
ゆらい

名前の由来
東京・芝浦で多く漁獲されたことに由来する。

Cooking 調理方法

天ぷら、エビチリ、かき揚げ
小さなシバエビは、素揚げにして塩を振るだけでおつまみに。



主な漁場
有明海、八代海

大きさ
(流通サイズ)
10cm

主な产地
玉名市、熊本市、宇城市、八代市

りょう
漁の方法
三角網など

流通
鮮魚

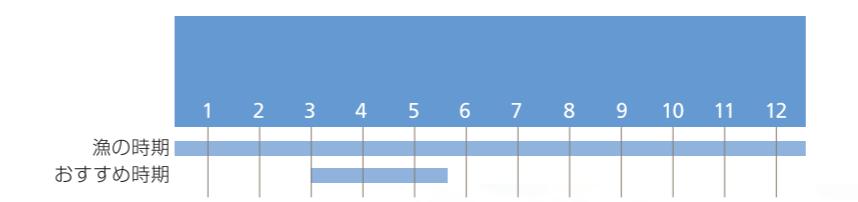


アサリ



春

濃い味が特徴



Taste 肉質・味

旬の時期には身が殻一杯に詰まり、濃厚な味が楽しめる。鉄分、ビタミンB12が豊富で貧血気味の人には最適。このほかミネラル、コハク酸（うま味成分）などが多く含まれる。

地方名
ヤサイガイ
ゆらい

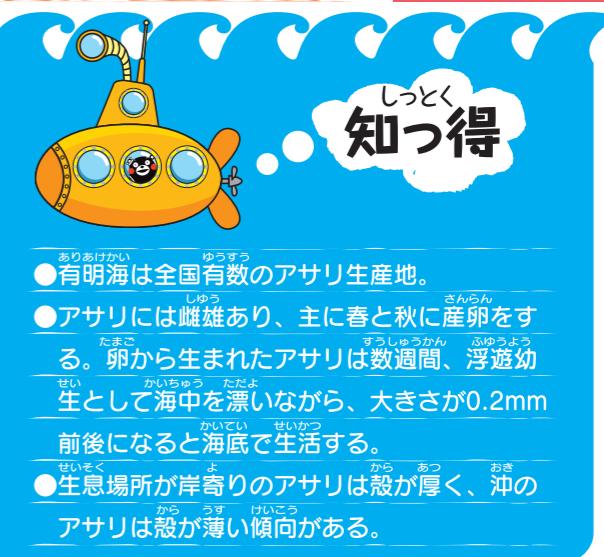
名前の由来
漁る(あさる)ことが由来とされている。

Cooking 調理方法

貝汁、酒蒸し、バター焼き、パスタなど



知つ得



主な漁場
有明海、八代海
沿岸の干潟域

大きさ
(流通サイズ)
殻長3~4cm

主な产地
荒尾市、長洲町、
玉名市、熊本市、
宇土市、宇城市、
八代市など

りょう
漁の方法
手掘り、
鋤簾(ジョレン)

魚の捕れる量
1,922トン
(H23農林水産統計)

しげんかんり
栽培漁業や資源管理の取組
漁獲量、漁獲時期の制限など
殻幅12mm未満の小型貝の採捕禁止

ハマグリ

地方名
ハマグリ
名前の由来
「浜の栗」からが由来とされて
いる。
特に緑川河口のハマグリは殻
全体がコケ茶色の栗そっくり
のハマグリが多く見られる。



主な漁場
菊池川、白川、
緑川、氷川、
球磨川河口域など

大きさ
(流通サイズ)
殻長約3~10cm

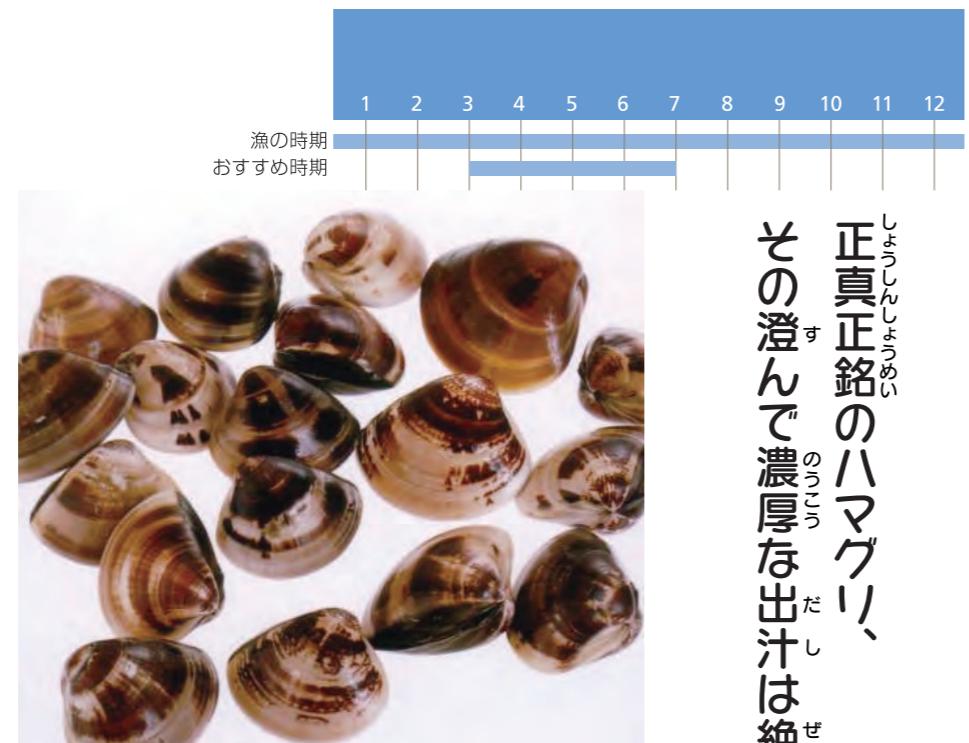
主な産地
玉名市、熊本市、
宇土市、八代市など

りょう
漁の方法
手掘り、鋤簾など
りょう
流通
活魚

さいばい
栽培漁業や資源管理の取組

漁獲量、漁獲時期の制限など

とりくみ
殻幅17mm未満の小型貝の採捕禁止



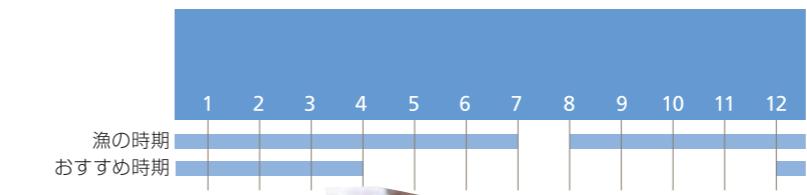
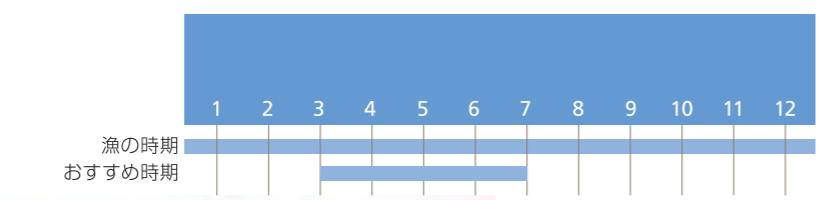
Taste 肉質・味

- ・吸い物にするとハマグリ特有の濃厚な出汁で、塩を入れるだけで美味。
- ・特に旬のハマグリは、殻いっぱいに身が詰まっており、プリプリした食感が楽しめる。

cooking 調理方法

す もの さかむ 吸い物、酒蒸し、焼きハマグリ、
パスタ など

正真正銘のハマグリ、
その澄んで濃厚な出汁は絶品！



Taste 肉質・味

- ・肉厚の身は軟らかく、ほどよい甘みとうま味が特長。
- ・イカ類の中でも群を抜いてタウリンの含有量が多い。

cooking 調理方法

さしみ 刺身、天ぷら、バター焼き、煮物など



春

たわわ波模様の体はふつぐう

コウイカ

地方名
ツイカ
名前の由来
石灰質でできた固い甲(こう)
を持つことが由来とされ
ている。この甲は貝殻の名
残。



しつく 知つ得

くまもとけん 熊本県は全国でも有数のコウイカの産地。
オスはざざ波模様で、メスはざざ波は薄く斑点模様。生きて
いる時はオス・メスともに、鰓の根元に黃金色の線がある。
メスは、アマモや水中に沈んだ木の枝などに糸をまぶしながら
1個ずつ産み付ける。
江戸前では「すみいか」と呼ばれ、天ぷらや寿司ネタに利用
される。
特に胴の長さが5cm程の「新子」(稚イカ)は、寿司ネタと
して重宝され、1kg当たりが1万円を超えることもある。

主な漁場
有明海、八代海
大きさ
(流通サイズ)
外套長10~20cm

主な産地
天草市、苇北町、
上天草市、八代市、
宇土市など

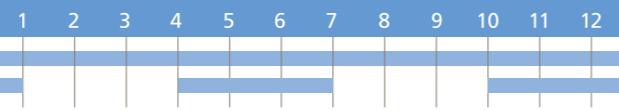
りょう
漁の方法
いかがご、
一本つり、刺し網、
吾智網など

りょう
栽培漁業や資源管理の取組
漁獲サイズの制限、産卵礁の設置

アオリイカ

漁の時期

おすすめ時期



甘みが強い最高級のイカ

地方名
ミズイカ
名前の由来
「樽泥」という鞍の下にしく泥よけに似ているところが由来とされている。

Taste 肉質・味

いかの中で最も美味とされ、甘みが強く刺身向けの最高級いかである。春は大型で肉厚、秋はまだ小さく新子と呼ばれる身が軟らかい。

cooking 調理方法

刺身、天ぷら、塩焼き、干物など



しつく 知つ得

- 「餌木(えぎ)」と呼ばれる疑似餌を使ったエギング(ルアー釣り)が大人気。
- 春から夏に産卵のため、大型の親イカが沿岸に近寄り、海藻の付着基部に細長い卵塊を生みつける。コウイカより大きくなるが、同じく寿命は約1年。
- 体表に断続的な白い線があるのがオス、斑点模様があるのがメス。

主な漁場
八代海、天草灘

大きさ
(流通サイズ)
外套長20~40cm

主な産地
上天草市、天草市、
都北町、水俣市

りょう 漁の方法
定置網、底びき網、
吉普網、刺し網、
釣りなど

流通
鮮魚、冷凍



主な漁場
有明海、
八代海、
天草灘

大きさ
(流通サイズ)
40~70cm

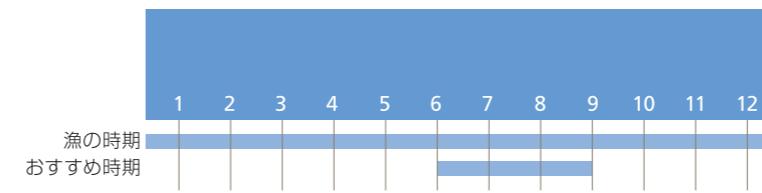
主な産地
天草市、上天草市、
都北町

りょう 漁の方法
たこつぼ、釣り

魚の捕れる量
タコ類552トン
(H23農林水産統計)

流通
活魚、鮮魚、冷凍

さいばい 製培漁業や資源管理の取組
しけいわんり とくそく とりくみ
資源管理の取り組みとして産卵用
せんごんよう つぼを投入
体重100g以下の小型タコの採捕
さいしょ 禁止



夏
熊本は新鮮な地タコや伝統の干タコを使った料理がたくさん

マダコ

地方名
タコ イワダコ

名前の由来

「蛸」は本来はクモのことで、海に棲むクモという意味から「海蛸子」とあらわされ、それが省略されて蛸一字でタコと呼ぶようになったのだといわれている。

Taste 肉質・味

身が締まり、味も良くなる初夏が旬。

PR 天草漁協では、八代海の地先魚場で、たこつぼを使って漁獲されるマダコを「ひっぱりだこ」としてブランド化。

cooking 調理方法

刺身、酢の物、煮物、寿司種

天草などの沿岸で漁獲されたマダコを使った「たこステーキ」や素干しにした「干しタコ」を使った「たこめし」は天草を代表する郷土料理である。



しつく 知つ得

- 兵庫県明石市では昭和38年の大寒害により地元のタコが全滅したため、天草市有明町などのタコを放流。現在の明石のタコはその子孫とされる。
- 天草市有明町では、タコのオブジェがあり、観光の目玉となっている。オクトパス（置くとpass）のお守りも受験生に人気。
- 小型のものは下処理をせずに冷凍し、解凍後に調理するとヌメリ取りが簡単になる。