

魚見桜の蘊蓄 ①

平成 28 年 がスタートして1ヶ月が瞬く間に終わった。前半は暖かく、後半は厳しい寒波に見舞われた。平成 19 年(2007 年)から始めた日出魚市場の朝市調査は 10 年目に入る。

この間、毎月、欠かすことなく情報を発信し、多くの方々から励ましやら、ご指導・助言を頂戴した。別府湾日出沖に、四季折々来遊する魚群は、馴染みもあれば、珍客もある。



買出し客で賑わう仲買人店

手元には、多くの写真や資料・データが溜まった。平成 28 年は、これらの情報を参照しながら月々のお魚を紹介したい。そのため表題のタイトルにした。スーパーや魚屋さんでは見られないものも多く載せよう思う。幸い日出町には、江戸時代から別府湾で漁をする人々を見守ってきた樹齢 400 年を超える桜の巨木がある。別府湾で過ごす魚たちを見守ってきたことから「魚見桜」と呼ばれ、漁師はもとより、多くの人々に愛されてきた。

この魚見桜に因んで、朝市情報シリーズに魚見桜のお知恵を拝借することとした。日出魚市場に揚がるお魚の中から、毎月いくつかを取り上げて、それぞれの生態やエピソードをお届けできればと考えている。

大分県漁協日出支店の朝市は、日曜・祝日を除いて毎日、朝 7 時 30 分から開催される。セリ場は、20 小間(区画)に仕切られ、1 小間には 50cm×30cm×7cm の発砲スチロール函が 35 函並ぶ。盛漁期には、すべての小間が埋まり、魚種によっては、3,4 段重ねになる。

せり等朝市の運営は、県漁協日出支店の男性職員が総掛りでおこなっている。漁船から水揚げされる漁獲物を、セリ場の小間に並べ、日出や豊岡など他地区の漁獲魚を集荷して、セリ場に運びこむ。せり開始の午前 7 時 30 分からは 1 函づつ落札を主導し、価格を記帳する。

平成 28 年 1 月 30 日(土)は、前日の寒波の影響か、小間の魚はやや寂しい。全小間の 1/4 ほど。それぞれの函を覗くと、結構種類は多い。この季節にしかお目にかかれないものもいる。長らくご無沙汰のものもいる。以下は、この日、セリに並んだ中からいくつかを紹介しよう。

1 セスジボラ(ボラ科)

方言でシクチという。最大でも全長 30cm 以下

セリの値段は安い

泥や珪藻類を食べるデトリタス食

産卵期は初春。

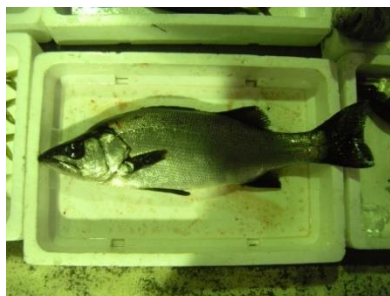
泥くさいので店頭には出回らない。

卵は美味しい。ボラやメダの仲間



2 ヒラスズキ(スズキ科)

スズキの仲間では外洋性。
全長は、1m を超す大型魚
典型的な肉食性で岩礁に住む。
タイリクスズキも仲間。
身は美味しい。



3 マハタ(ハタ科)

体側に7条の幅広い淡色横帯がある。
全長1m、体重は10kgになる。
非常に深い(水深 100m)岩礁帯に住む。
美味で、高級魚。
刺身、煮付け、鍋にいい。



4 モンダルマガレイ(ダルマガレイ科)

亜熱帯性。
全長 40cm に達する。
眼は左側にある。
味は不味い。主として練り製品の原料
干物にする
体表に2ヶの紋が上下にある。



5 サワラ(サバ科)

漢字で鯖と書く。幼名をサバシと言う。
春、産卵のため来遊する。
カササギ、イカゴを食べる。
寿命は、7年
瀬戸内海の特産で、香川、岡山に多い。
照り焼き、味噌漬が美味しい。



当日は、セリ場には魚類が 34 種、軟体類が 8 種そして棘皮が 2 種で合計 44 種と先月に比べて 15 種多い。ただし函数は、魚類は 135 函でやや増えたものの、軟体類が減ったため合計 188 函で、先月より 20 函少ない。函数は、魚類が 71.8%と断然多かった。

魚種別ランキングでは、ベスト 10 傑には、魚類が 7 種、軟体類 2 種そして棘皮が 1 種が入った。

種類別のランキングは以下のとおり。

順位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
種名	マヅ	ヒラメ	マヅ	コウイ	スズキ	ナマコ	ヤリイ	メバル	クロダイ	マダイ
函数	19	16	15	13	12	10	10	8	7	5

例年この時期は、コウイ、マヅ、マヅは上位の常連で、今年も変わらないが、28年第2位にはヒラメ、第5位にスズキが健闘した。第6位のナマコはやや出遅れているようだ。

季節は、むつきから如月へと足早に進んでいる。魚見桜が多く魚群を呼んでいる。

、 寒が去り 賑わい戻る 朝の市



朝市で仕入れた魚の手料理

サワラの刺身（左上） カイワリの塩焼き（右上）
ぼん酢ナマコ（左下） 生わかめの湯引き（右下）