のどぐろがあったら食べたいです！

島根ののどぐろ新聞

浜山中 1年 寺西 晴 2組

のどぐろのルーツ

のどぐろは、アカムツという名前の魚です。正式名称は赤むつです。のどぐろの意味はかぐろい口のことです。のどぐろは、深い海に生息しています。通常は100～200mの深海にいます。由来は、のどぐろの口の中が黒くなっていることです。

おいしさのひみつ

のどぐろが脂がのっていておいしいとよくいわれるのは、脂質含有量が多いからです。特に8月中旬から漁獲されるのどぐろの脂質含有量が豊富で最高においしいといわれています。高いものでは、25%～30%とまさに白身魚のトロと呼ぶにふさわしい魚といえます。煮付け料理、塩焼き、刺身、干物なども大変美味な高級魚です。

2018年全米オープン準優勝の錦織圭選手の言葉がブームを起こしました。錦織選手は帰国後の「今何が食べたいですか？」というインタビューに対して「のどぐろがあったら食べたいです。」と発言したのです。この発言によってのどぐろの値段が二割くらい値上がりしたそうです。少しずつテレビで紹介しはじめられたところにしたこの発言によって一気にのどぐろの名が全国に広まりました。すごいのは、そのブームが一時的なものではなく、9年たった今でも島根のふるさと納税の返礼品などで人気なことです。

和田珍味の加藤さんにインタビュー

Q どの商品が人気ですか？

A 色々なサイズがある一夜干しです。丁寧に開いて乾燥して水分をぬいているので旨味が凝縮されています。

Q 値段は昔と比べてどうですか？

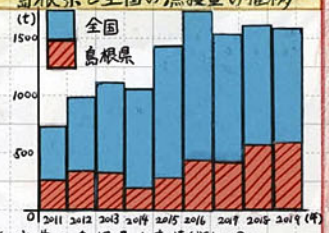
A 錦織選手の発言により人気がでて昔よりも高くなりました。

Q 新しい商品を考えていますか？

A 色々試しています。一人鍋シリーズでのどぐろ鍋を考えていますが、骨の処理が難しいです。

島根が誇る 深海の赤い宝石

島根県と全国の漁獲量の推移



※出典：島根県水産技術センター

錦織選手の発言後の2015年から全国的に漁獲量が増加しました。島根県も増加しています。島根県ではメッキンと呼ばれる小型のどぐろの漁獲量が増えました。のどぐろの資源保護が始まりました。

はまだお魚市場の太田さんにインタビュー

Q のどぐろの旬はいつですか？

A 秋です。理由は産卵前で脂をたくわえるからです。今年は去年より漁獲量が少なかったので値段が高くなります。

Q どんな方法でのどぐろをとりますか？

A 沖合底引網漁です。

Q それはどんな漁ですか？

A おもりをつけて底から一気にひく漁です。水深100～200mの泥場で育ったのどぐろは、発色は悪いけどえさが豊富でとてもおいしいです。島根の沖合底引網漁団はのどぐろを大きく育ててから漁獲するなどの取り組みをしています。

Q どんちっちのどぐろはどんなのどぐろですか？

A どんちっち三魚の中でも基準が高く、値段も高いです。ブランド化して他ののどぐろと差をつけています。広島からもたくさん買いにこられます。

どんちっちのどぐろとは

8月から翌年5月の期間に漁獲した鮮度のよいサイズが80g以上のものを「どんちっち」として認定し、高級どぐろとして幼児は食べやすいものを表で紹介する。今年は神楽石見神楽の噛みを全体で表現しました。

どんちっち のどぐろ

浜田市どんちっちのどぐろのキャラクター

のどぐろが消える?!

今、のどぐろが値上がりしています。理由は漁獲量は不安定なのに人気だからです。のどぐろは生体が分からず、水深200mの泥場も再現することは難しくて養殖には難しいです。北陸では世界初の人工授精を成功させたり、稚魚育成に取り組んだりしているそうです。このままだと地元の人が安く買えなくなったり島根県からのどぐろがいなくなったりするかもしれません。

編集後記

私は今回のどぐろについて調べてみて、島根県にはかかせない大切な資源だと分かりました。加工品にもたくさん使われていることを知り驚きました。のどぐろはとても人気な上に、漁獲量が不安定なので値段が高くなっています。その対策として小型のどぐろは漁の時期を限るなどの資源保護をしているそうです。それに加えて島根県でも養殖の技術が進み、おいしいのどぐろが安定して手軽に食べられるようになるのが楽しみです。私はこれからも、島根ののどぐろを推していきます！

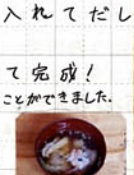
廃棄率を減らそう！

のどぐろは刺身にすると50%程度、煮付けだと、10%程度廃棄されています。廃棄率を減らすために、あらこ汁をつくってみました。

① あらを水につける
② あらに塩をふる
③ 湯通ししてくさみをとる
④ 湯にあらを入れてだしをとる
⑤ 味噌を入れて完成！

のどぐろをむだなく使うことができました。

のどぐろの出汁がでていてくさみもなくとてもおいしい！



のどぐろの加工品特集

のどぐろのアクアパッツァ
和田珍味(大田)

トマトとのどぐろがマッチしておいしい

のどぐろの一夜干
和田珍味(大田)

旨味が凝縮されていてとても濃厚

のどぐろの刺身
花房商店(出雲)

あぶってあるので甘くておいしい

のどぐろおかず味噌
塩崎醤油(邑南)

味噌とのどぐろが白いごはんにあう

のどぐろ煮付風味ふりかけ
中浦食品(松江)

煮付け風味でごはんにあう
浜田水産高校発案

のどぐろせんべい
みやげ山海(松江)

はまだお魚市場でのどぐろ加工品人気No1

のどぐろの関連商品は300種類以上あります！