

# サカナDIY通信

## まふぐの水揚げ日本一はどこ？

ふぐと言えば下関ですが、実は下関で水揚げされるふぐは多くありません。現在まふぐの漁獲量日本一は北海道です。2010年にはわずか84tだったふぐ類の漁獲量が、2020年に927tまで増え、10年で11倍近くに増えているのです。それは、海水温の上昇によりまふぐの生息域が変わり、漁場に変化が起きているためだと考えられています。

北海道で水揚げされるまふぐは、北の冷たい海で育っているため、身質が良く味がいいのが特徴です。しかし、北海道ではふぐを食べる習慣があまりないことや、ふぐが体内に含む毒の処理を行う加工先が少ないことから、北海道産のまふぐのほとんどが北海道外に出荷されます。ふぐを捌くためには専門の知識と技術を習得し、特別な免許が必要です。下関には免許保有者が在籍する企業が多いため、全国各地で水揚げされたふぐが下関に集まります。

ふく衛門では水揚げ日本一の北海道から直接買い付けを行うことで、より良いマフグを買い付けすることが出来ています。



南風泊市場

### 都道府県別「ふぐ類」の漁獲量(トン)

2010年		2020年	
1位	島根県(370)	1位	北海道(927)
2位	福岡県(359)	2位	石川県(466)
3位	山口県(348)	3位	山口県(287)
⋮			
19位	北海道(84)		



## 「虹の魚」シイラってどんな魚？

### サカナDIY図鑑

しいら  
**鰾**

今回はムニエルでお届けします！



- ★ 皮が固くて身が薄いため、中身の無いもみを表す「しいな」が変化して「しいら」と呼ばれるようになった。
- ★ ハワイ語では釣り上げた時の引きの強さから「非常に強い」を意味する「マヒマヒ」と呼ばれ、高級魚として人気がある。
- ★ 体の大きさは5年で1m以上に達する。大きなもので約2m。

シイラと言えは黄色い魚を思い浮かべる人が多いと思います。しかし、シイラは海の中で泳いでいる時は青色をしています。普段は群れで生活をしているため、危険があるときに黄色く変色することで仲間へ危険を知らせます。水揚げされた時、銀色の体にある青のグラーデーションと金色の斑点が虹のように様々な色に見える様子から「虹の魚」とも言われます。

シイラは大きくなると体長約2メートル・40kg程度まで成長します。今回のシイラは1メートル以上10kg以上の大きさで、脂乗りのいいものを選び付けました。クセがなくふわっとした食感で、あっさりとした淡白な味わいのシイラをご賞味ください。

## 便利グッズ「油処理コックさん」




揚げ物や天ぷらなど油をたくさん使用する料理の後は、油の後片付けが大変ですよね。そんな時に大活躍するのが、今回ご紹介する「油処理コックさん」です。使い終わった油と一緒に混ぜるだけで油汚れを落とす洗剤として利用できたり、家庭菜園などの土づくりに再利用できます。約10回分使えて千円未満で購入できます。捨てずに使う新しい処理方法で、家計にも環境にも優しい商品です。ぜひ使ってみてください。

## アレンジレシピ のどぐろの炊き込みご飯



- ・のどぐろ(サカナDIY)
- ・米 2合
- ・昆布 5g
- ・薄口醤油 30g
- ・酒 10g
- ・水 350ml
- ・まいたけ 適量
- ・しめじ 適量
- ・にんじん 適量
- ・小ネギ 適量

- ①まいたけ、しめじ、にんじんをお好みの量でカットする
  - ②米を水で洗い、水、薄口醤油、酒を入れてよく混ぜる
  - ③昆布、まいたけ、しめじ、にんじんを加え、上からのどぐろを乗せて炊飯する
  - ④仕上げにのどぐろの頭や骨、昆布を取り除き身をほぐす
- ごはん混ぜ込み、小ネギを散らして完成