

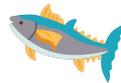
学校給食用「 県産食材 」

令和5年度
9月号

September

黒潮とサンゴ礁が育む沖縄の多彩な魚たち

サンゴ礁の海に囲まれた沖縄は、一年中お魚が獲れるお魚パラダイス。そんな豊かな海が育んだ魚たちが、秋から冬にかけて一段と美味しく大きくなります。これから旬を迎える魚たちや、漁業について沖縄県漁業協同組合連合会で、教えていただきました。



豊かな海の恵み。お魚ナンバー1はマグロ

沖縄で獲れるナンバーワンのお魚は、お刺身で人気の高い「マグロ」(クロマグロ・メバチ・キハダ・ビンチョウ)です！春はクロマグロ、夏はキハダ、秋から春にはメバチとビンチョウが多く水揚げされています。一年中マグロが獲れるんですね。沖縄は漁場に近いため生鮮で水揚げできるのも魅力ですね。2015年の水産物流通調査では、全国3位の水揚量です。沖縄県では、平成24年度よりマグロの消費拡大と高付加価値化を目指して、「沖縄美ら海まぐろ」として、沖縄県全体でブランド化に取り組んでいます。



令和2年の漁獲量は、マグロ類(8,377トン)で全体の約6割。イカ類(1,567トン)、カジキ類(619トン)の順。カジキやマグロの一割程度が県外に出荷され、台湾や香港、シンガポールには、ヤイトハタ(ミーバイ)の輸出が行われていましたが、コロナの影響で止まってしまい、再開が待たれています。

| | 春 | 夏 | 秋 | 冬 |
|-------|---|---|---|---|
| クロマグロ | ■ | | | |
| メバチ | | | ■ | ■ |
| キハダ | | ■ | | |
| ビンチョウ | ■ | | ■ | ■ |

お魚豆知識

- ・「オジサン」と呼ばれるのは、スズキ目ヒメジ科ウミヒゴイ属の魚、下あごから2本のヒゲが生えていて、顔を正面から見ると、オジサンに似ていることからその名がついたそうです。
- ・「トガリエビス」という魚は、八重山では、「はまさきのおくさん」と呼ばれているそうです。由来は、浜崎に住む奥さんが毎日のようにその高級魚を買いに来ることから、そう呼ばれるようになったそうです。
- ・ナンヨウブダイ(イラブチャー)の仲間、口から粘膜の様なものを出して、全身に幕を張って寝ています。
- ・県魚のタカサゴ(グルクン)は、海中ではきれいな青い魚。釣れた瞬間に赤く変身。



船上での血抜き、神経締めの様子

沖縄県漁業協同組合連合会

変化を続ける水産業

SDGs「持続可能」な水産資源のために「一度無くなってしまおうと復活させることが難しいのが自然の資源」と資源管理の視点から沖縄県漁業協同組合連合会の亀谷さんは言います。漁業も獲れるだけ獲るような方法から、魚ごとの成長の速さや資源量を考慮した水産資源の管理を行い、漁獲サイズ、漁獲期間や漁獲量などを守り、持続可能な資源の利用に取り組んでいるそうです。私たちも、おいしい魚をずっと食べ続けていけるように、海の環境や資源について考えて大切に守りたいものですね。

漁の方法や漁獲後の管理も進化。漁業技術の向上を図り、地域の漁業者を育成するため、県が認定した

「指導漁業士」の方がいて、しっかりと漁業を学べる構造があります。業界全体が大きな会社のようなので、品質向上の技術も進化。漁獲後は、漁船で水揚げにすることが多いのですが、最近はイカを獲ってすぐに冷凍する船も増えています。イカは冷凍することで、甘みが増すそうです。ほかにも、船上で血抜き・神経締めをおこなって、鮮度を保ち、陸揚げ後も鮮度や衛生を保つため、コールドチェーン(冷凍・冷蔵によって低温を保つ、低温流通体系)を意識。鮮度を保つための技術はどんどんアップしています。また、ドリップが出ないようにする最新の冷凍技術(プロトン凍結)を用いることもあります。



おいしいだけじゃない地域を盛り上げる最旬！

秋から冬にかけて旬を迎えるのは、揚げ物でおいしいシイラ(マンビカー)。ハワイではマヒマヒと呼ばれています。国頭村宜名真漁港では、「フーヌイユ」と呼び、「富の魚」と書くところから、富や幸福を呼ぶ縁起の良い魚。天日干しにしたフーヌイユが並ぶ、11月に開催されている「ふーぬいゆ祭り」には、幸せの魚を求めて県内外から沢山の人が集まっています。学校給食に地元産のシイラを取り入れている北中城の小学校では、1メートル超えのシイラを丸ごと唐揚げ、各クラスに一匹ずつ配る(例年5月に実施)学校もあるそうです。

8月から10月に旬を迎えるトビイカ。奥武島のトビイカの天日干しの様子は季節の風物詩です。その時期には島外からイカの天日干しを求めてドライブに訪れる人も多く、売り切れになるほど。12月には、漁が解禁されるソデイカ(セーイカ)が登場します。肉厚で甘みのあるソデイカをぜひ味わってください。

メバチマグロやビンチョウマグロも秋から冬にかけて大きく成長。脂がのった個体が増えるおいしい季節です。お魚それぞれに違う味わいや、おいしい食べ方があります。いろいろな魚を食べて、その魚のおいしさを知ってください。



令和5年度学校給食における県産食材利用促進事業委託事業者

株式会社マイファーム

沖縄オフィス(具志堅・重光)

〒900-0015 那覇市久茂地1-1-1 パレット久茂地9F

Mail okinawa_jisanjisho@myfarm.co.jp
TEL 075-746-6213
FAX 075-746-6214

