

魚の“旬”をお知らせします！

# 魚市場水揚げ通信

新春特別号



宮城県東部地方振興事務所水産漁港部  
「みやぎ水産の日」PR広報紙

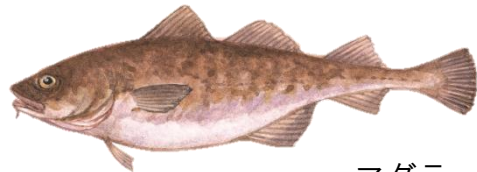
(平成31年2月1日発行)

## ★今回は、みやぎの冬の旬の『タラ（鱈）』を特集します！！

### ◆『タラ』の名前と種類

宮城県の冬に多く漁獲される『タラ』は、マダラとスケトウダラです。

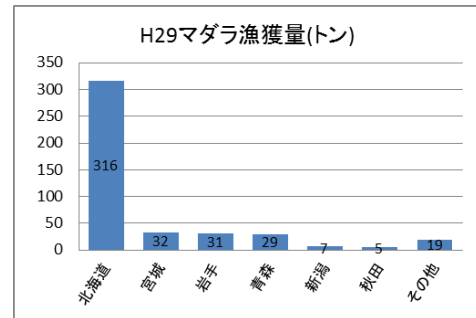
宮城県の石巻地方での呼び名は、マダラは小型のものから「ぴんぴん」、「豆まめ」、「ポンタラ」、「マダラ」と変わり、スケトウダラは「ピンタラ」「スケトウダラ」と呼ばれています。



マダラ



スケトウダラ



### ◆宮城でのマダラの水揚げ

宮城県内の漁港に水揚げされる「マダラ」ですが、中でも水揚げが多いのは石巻漁港で、県内の水揚げ量の83.4%（平成29年）を占めています。震災後には、漁業別の水揚げ量は北海道に次いで全国2位となっています。この水揚げを支えるのが、漁船漁業、魚市場はもとより、魚を見分ける買受人の目利きと水産加工業の皆さんです。

### ◆仙台の正月と言えば「ナメタガレイ」？

宮城県仙台市では、年越しや正月に子孫繁栄や商売繁盛の縁起が良い魚として子持ちの「ナメタガレイ」を食べますが、江戸時代から戦前にかけて、仙台の正月の魚は「タラ」でした。

このことは正月、城下に「タラ」が出回らないことを心配した伊達政宗が、家臣に漁師が獲った「タラ」が出荷されない理由を調べるよう指示した手紙（「仙台市史」参考）や、戦前、仙台の年中行事に関して「正月にはタラ汁が欠かせない」と記載された文献（仙台城下「町人列伝」参考）等から見て取ることができます。

現在では正月に「タラ」を食べる習慣はほとんど残ってないようです。

# ★マダラ（真鱈）はどんな魚？

## 1 名前の由来

「マダラ」は、漢字で「真鱈」と書きます。語源は、体表にある斑（まだら）模様からで、その後、漢字で斑（まだら）の文字が当てられたといわれています。

また、タラ（マダラ、スケトウダラ等）を指す漢字には、姿を現した「大口魚」や、雪の降る季節に捕獲されると、雪のように白い身をしていることから「雪魚」の字も当てられています。

鱈のつく言葉として  
鱈腹（たらふく）  
出鱈目（でたらめ）  
矢鱈（やたら）  
・・・があるよ！！



## 2 生態について

マダラの標準和名は硬骨魚綱条鱈亜綱新鱈区側棘鱈上目タラ目タラ科マダラ属の魚です。（*Gadus macrocephalus Tilesius*）

体長は、1メートルにもなるタラ科の中では最大となる種類で、全腹部に張り出したお腹と下顎の先端にあるヒゲ、体側背部の斑模様が特徴です。また寿命は10年を超えるといわれ、魚の中でも長寿です。

## 3 生息範囲と場所について

マダラは、北日本の太平洋沿岸から、ベーリング海、カリフォルニア州まで分布する北方系の魚です。日本では、太平洋側では静岡県以北、日本海側では鳥取県以北に生息しています。

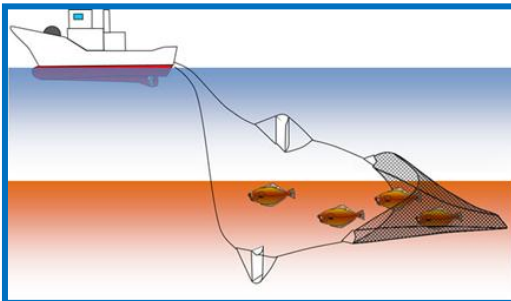
50～500メートル水深帯を中心に生活しており、水温や成長、産卵時期により移動します。産卵期は12～2月頃で、沿岸の海底が砂泥の場所に粘着卵を産み付けます。

## 4 宮城県における漁獲

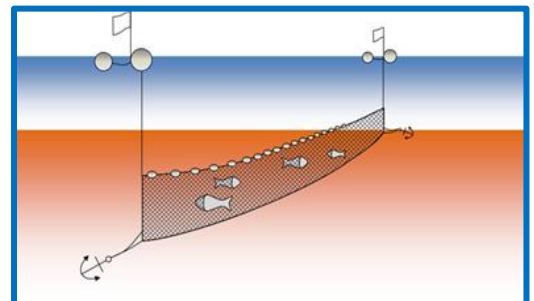
宮城県の沖合に生息するマダラは、普段は水温が2～4℃と低い沖合の深い海にいますが、冬季には産卵のため比較的浅い沿岸に回遊してきます。

主な漁業としては、深い海底にいるマダラを網で曳きながら獲る「底曳網漁業」と、冬に産卵のため浅い場所にやってくる時期を狙った「刺網漁業」があります。（下図参照）

### マダラを漁獲する漁業



底曳網漁業は、袋状の網を海底に投入し、網口を開きながら網をひき海の底にいる魚介類を漁獲します。



刺網漁業は、魚の通り道に網を張り魚を網目に絡ませて多種多様な魚を漁獲する漁法です。



# ★マダラの加工を行っている株式会社布施商店様を取材しました。

## 工場での作業の様子



調理台にマダラが次々と置かれます



手際よく各部位を切り分けます



各部位ごとにカゴに仕分けます

(株)布施商店様の加工場で処理されるマダラはその日の朝早くに石巻魚市場から仕入れた鮮度抜群のものです。遠くまで出荷する必要のあるものはフィーレ（切り身）にして素早く冷凍製品にされます。

左の写真は、手作業でマダラの処理をしているものです。頭と内臓を取る作業がテキパキと行われていました。マダラは早く処理しないと自分の体を分解し始めてしまい、身の部分にいやな臭いが付く原因になるとのことです。手際よく解体されたマダラは各種商品として続々と出荷されていきます。

この工場では一日に4～5kgの入ったケース約200箱を加工し、その量は1t近くにもなります。

私達が、普段何気なく鍋をつつくマダラは、こうした手間ひまをかけて生み出されているものなのです。



取材協力

株式会社布施商店 〒986-0022

石巻市魚町3丁目4-13

TEL : 0225-94-2266

## 「マダラ」の目利きと言えばこのお方。布施会長にお話を聞きました。



(株)布施商店代表取締役会長 布施三郎様

「マダラ」の旬は放卵前の11月から12月ですね。卵を産むために餌をたくさん食べて栄養をつけた年末の「マダラ」は、本格的な旬の前という一般的なイメージに反し、実はとても美味しいですよ。また、白子のおススメは真っ白よりも透明感のあるもの。透明感が残っていれば、真に新鮮な証拠です。

弊社には、タラ鍋を囲んで日々忙しい家族が集う、昔ながらの『一家団らん』のお手伝いができればという想いがあります。寒い冬、マダラを食べて心も体も温かくなって欲しいですね。

# ★マダラを味わおう！！

## ★日本各地の食べ方

『マダラ』は、各地域の文化に合った様々な食べ方をしています。

例えば、北海道地方では寒い冬に体が温まる『鍋物』，青森・岩手・秋田の3県では、塩に漬けて干した『乾ダラ（乾シタラ）』，山形地方では『マダラ』の内臓などを取り除き、塩を使わず寒風に干した『棒ダラ』，石川県では『昆布しめの刺身』，京都府では『漬物』とバラエティに富んでいます。

（※諸説あります）

## ★『マダラ』の食べ方

『マダラ』の白身は上品な味わいで、どんな味つけにも馴染みやすいのが特徴です。冬によく食べられるのは『鱈チリ』，『アラ汁』などの鍋物です。他に『ムニエル』，『粕漬け』などもおススメです。

『マダラ』は、低カロリーで良質なタンパク質を多く含むので、高齢者や病院食としても使われています。

雄の白子（精巣，地方名でキクとも呼びます）は、軟らかくクリーミーな味わいで『天ぷら』，『白子ポン酢』がおススメです。白子は、疲労回復に効果があるビタミンB群や免疫力を高めてくれるビタミンC、Eなどを含む健康食品でもあります。

雌は真子（卵巣）を持ち、『煮付け』などで味わうことができます。

石巻地方では、甘辛く煮詰めた真子をほぐして『きんぴら』に和えたり，大根と炒める『大根のたらこ炒め』，また『そばろ煮』として食べられています。

『マダラ』は捨てるところがあまりなく，部位によって様々な食べ方があります。皆さんも是非，ご賞味ください。

## 編集後記

今回の紙面づくりを通して、改めて「マダラ」を知ることができました。宮城では昔から冬の貴重なタンパク源として「ダラ」が珍重されてきたことがわかりました。

また、お忙しいにもかかわらず、取材を快諾いただきました布施会長様ありがとうございました。「マダラ」の目利き以外にも石巻魚市場の話や日本各地の魚食文化の違いなどを教えていただき大変有意義な取材でした。桜でんぶ（そばろ）の材料がダラだったのを久しぶりに思い出しました。

今後も、魚種を絞り込んで特集号を発行したいと思います。（S.W）

### 【お問合せ先】

宮城県東部地方振興事務所 水産漁港部 TEL：0225-95-1473, 7914