

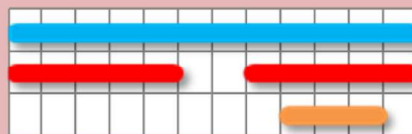
見かけによらず上品で美味しい魚

ウマズラハギ

(地方名 チューカー、チューコー)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



1970~1985年頃の異常繁殖をきっかけに、全国各地で利用されるようになった新参者。

名前の由来

チューカー：ざらざらした厚く硬い皮が、甲冑（かっちゅう）を連想させることから。

棲息場

水深100m以浅の沿岸域。

大きさ(流通サイズ)

全長30cmになる。
流通サイズは20~25cm程度のもが多い。

水揚量(H21年)

221トン
(カワハギを含む)

産地

鳥取港、酒津漁港、長和瀬漁港、境漁港。



肉質・味

肉質は白身でよく締まり、身離れが良い。
味はフグにも負けないほど美味しい。



調理方法

鮮度が良いものは刺身が一番。
薄造りにした刺身に肝を和えると通の味。
秋から冬に肝が大きくなる。
塩焼き、煮つけ、鍋等可食部分が多く安くて美味しい家計に優しい魚。
目に輝きがあり、皮の色が濃い鮮度の良いものを選ぶこと。
活け締めにしてあるものは最良。



肝あえ



- 厄介者の大型のエチゼンクラゲ等クラゲを食べることで有名。
- 直径約1.5m、長さ7~8mの円筒形の「籠(かご)網」と呼ばれる漁具を海底に横たえ、その中に餌を入れておびき寄せて漁獲する。本県では古来クラゲが餌の中心であったが、近年は蛸集効果が高いオキアミが主流。
- 皮を剥いでむき身で売られていることがあるが、本種の尾びれは青く、高級品とされるカワハギのそれは茶褐色なので容易に判別できる。
- 産卵期は初夏~夏。

沿岸漁業 小型底びき網、かご網