

ヒラメ



栄養たっぷりの玄界灘で育つ脂の乗ったヒラメ

旬

2月、3月、8月

生産地

小呂島・玄界島(西区)、弘・志賀島(東区)

福岡市西区、玄界灘の北西40kmに浮かぶひょうたん型の島・小呂島(おろのしま)。姪浜から市営渡船で約1時間、約170人の島民とたくさんの猫が暮らし、自然豊かでゆっくりとした時間が流れる小さな島です。よい漁場に恵まれ、島の8割の人が漁業に従事するというこの島は、年間を通して多種多様な魚が獲れ、全国はもちろん、市内の市場に届けられています。特にヒラメとブリの漁獲量は市内随一。取材した日もたくさんのヒラメが市場に出荷されていました。

福岡市漁協小呂島支所におじゃまして、漁師歴14年の漁師・島田乾生さんに小呂島の漁についてお話を伺いました。「ヒラメは2〜3月と8月あたりの産卵時期の年に2回旬を迎えます。小呂島では1〜4月にヒラメ漁を行っていて、ヒラメはさし網漁という漁法で獲ります」。さし網漁とは、網をカーテンのように仕掛けておいて、泳ぎ回る魚が網に絡むのを待って網を回収する漁法です。小呂島ではこの漁法で、ヒラメやミズガレイを漁獲しています。漁場である玄界灘は流れが速くて栄養豊富

なので、他の魚と同様によく肥えた美味しいヒラメが育ちます。特に、イワシなどをエサにするヒラメにとって、玄界灘は理想的な環境なのです。

ヒラメは砂地に生息していて、最大で全長1m、体重10kgほどになります。高級食材として、主に刺身や寿司ネタに使われることが多く、身は白身で、淡泊で繊細な味わい。特にヒレの付け根の部分は「縁側(えんがわ)」と呼ばれ、独特の歯ごたえと脂の乗りを味わうことができると珍重されています。

小呂島で水揚げされたヒラメは生け簀に入れられ、2〜3日ごとにまとめて市場に出荷されます。ちょうど島を訪ねたとき、漁協のみなさんによるヒラメの出荷が行われていました。それぞれが獲ってきたヒラメを入れたかごの重さを量り、船へと積み込みます。生け簀に入れて運ばれるものもあれば、締めて箱詰めにして出荷されるものもあります。どちらにしても、鮮度をキープしながら市場へ輸送。このようにして新鮮でおいしいヒラメを味わうことができます。

