



下関の主な漁業で、下関漁港(本港)の水揚量及び水揚金額の約4割を占める沖合底びき網漁業の振興と漁港の活性化を図るため、平成15年10月に市場関係者からなる「下関漁港沖合底びき網漁業ブランド化協議会」が設立されました。

最初の取り組みとして、これまで下関漁港で水揚げされ、あまり有用な魚として扱われず、認知度も低かったアンコウのブランド化に取り組むこととし、下関漁港に水揚げされるアンコウについて山口県以東機船底曳網漁業協同組合が全国底びき網漁業連合会(全底連)を通じて調査した結果、水揚量日本一であることが判明しました。

これにより「水揚量日本一」であることを前面に打ち出しアンコウを下関漁港のブランド魚としてPRすることになりました。



アンコウの「うまいっチャ」



アンコウフルコース

「うまいっチャ」アンコウ鍋

●材料(4人分)

アンコウ.....400g	ニンジン.....1/4本
豆腐.....1丁	だし汁.....6カップ
ハクサイ.....5枚	みそ.....150g
長ネギ.....2本	シタケ.....8枚
シュンギク.....100g	エノキ.....100g

作り方

- ①アンコウの身は食べやすい大きさのぶつ切りにし、肝は包丁を使ってたく。
- ②豆腐は8等分に、ハクサイ、長ネギ、シュンギクはざく切りに、ニンジンは輪切りにする。
- ③たたいた肝を土鍋で空いりにする。
- ④③にだし汁を入れ煮立たせ、みそで味付けをする。
- ⑤④にアンコウの身と②、シタケ、エノキを火の通りにくいものから入れて煮る。



いままでは“西のフグ、東のアンコウ”と呼ばれ、アンコウは主に関東から北の食べ物として知られてたけど、よく調べてみると水揚量は下関が日本一なんだね。

ヌメリヤトゲなんかもあって、料理するのがとっても大変だけど、ゼラチン質が多いから、鍋や唐揚げにするととってもおいしいのよ。



アン子

鍋もいけど、唐揚げもたスキ!



さかなクンのマメ知識

アンコウ



数年前!新聞の記事を見て驚きました!!

アンコウといえば関東・特に茨城が有名ですが、これはビックリ アンコウ!!日本では下関が一番水揚げが多いそうです!

アンコウという名前はあまり動かない魚なので「暗愚魚(あんぐうお)」がアンコウになったとか、千葉の方言でヒキガエルを「あんごお」と呼び、見た目似ていることからこの名前がついたとも言われています。

アンコウは上アゴの上あたりにピューンとのびた一本の釣り竿のようなものがありその先にヒラヒラとした生き物のような物がついています。これは背ビレと皮フ

が変化したものです。英名「アンガラフィッシュ」(釣りをする魚)と呼ばれるように海の底でこのヒレを器用に動かし魚類をおびき寄せて食べます。光の届かない深〜い海にくらすチョウチンアンコウの仲間たちはこの部分に光ります!アンコウはほとんど捨てることのないお魚ということで有名です。「七ツ道具」と呼ばれ、肝や胃、エラ、皮、卵巣まで美味しくいただけます!!唯一残るのは口や頭と背骨。江戸時代に「あんこうは くちびるばかりのこるなり」という句が残っているほどです。大きな口にはサメのような鋭くキバのようにとがった歯があり、口を干すと魔よけになりそうです。