

羽田浅場穴子

東京聖栄大学健康栄養学部食品学科食品衛生学研究室 伏脇裕一

1.はじめに

穴子(以下、アナゴと学名で記述します)は、ウナギ目アナゴ科に属する魚類の総称をいいます。ウナギによく似た細長い体型の海水魚で、食用や観賞用に利用され、種類も多くあります。生息環境は種類によって異なり、砂泥底、岩礁域、浅い海、深海と、様々な環境に多種多様な種類が生息しています。日本で「穴子」といえば浅い海の砂泥底に生息し、食用に多く漁獲されるマアナゴを指します。

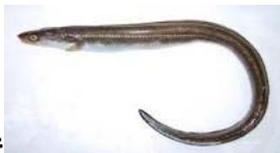
2.マアナゴについて

マアナゴは、全長が雄で40 cm、雌で90 cmほどで、雌のほうが大きく、(図 マアナゴ)最大全長100 cmのものもあります(図)。体は褐色で側線上に白い点線が並び、口を閉じた時に下顎が上顎に隠れるのも特徴です。大型のものは顎の力が強く、釣り等で捕獲する際には注意が必要です。日本では、北海道以南から東シナ海まで分布し、浅い海の砂泥などの底質に生息しています。昼間は底質に潜って休み、夜になると泳ぎ出て獲物を探します。食性は肉食性で、小魚、甲殻類、貝類、多毛類などいろいろな小動物を捕食して生きております。

東京湾に生息しているアナゴを江戸前穴子と呼んでおり、特に羽田沖の浅場に生息しているアナゴを羽田浅場穴子と呼び良質な穴子として江戸時代から有名でした。

3.マアナゴの利用

日本では重要な食用魚で、籠漁、あなご筒、釣り、底引き網などで漁獲されます。7月から8月にかけての時期が旬で、身は白身で濃い旨みがあり、ウナギより脂肪が少ないのが特徴です。天ぷらや蒲焼き、魚肉練り製品、(図 漁獲された穴子)醤油で煮て煮穴子とし、寿司種などに供されま



マアナゴを用いた郷土料理も数多くあります。例えば八幡巻(兵庫県の郷土料理で、醤油、砂糖などで煮たゴボウにアナゴを巻いて串で止め、タレをかけて焼いたもの)や穴子飯(広島県、兵庫県、山口県などの名物料理で、蒲焼きにしたアナゴを短冊状に切ったものをごはんの上にならべたもの)などです。

4.羽田浅場穴子の現況

羽田沖の浅場は、いわゆる遠浅域で、多摩川からの栄養分の供給により良好な魚場でした。近年、羽田空港や東京湾(図 穴子寿司)沿岸の開発、さらには『海ほたる』の建設により、この地域での穴子の漁獲量は減り、商業としての漁は成り立たなくなってきました。また、多摩川の河口には、ヘドロが堆積しているために、この近辺で獲れる穴子は泥っぽく、またヘドロ臭さがあるようです。また、東京湾の油汚染の影響により、油臭い穴子も捕獲されることも多いとのこと。

江戸前穴子の特徴として、天然ウナギほどではありませんが、腹の部分が金色になっています。これらを『金穴子』なんて呼ばれることもあり、煮上げたときの、ふっくら柔らかさは、えも言われぬほどの美味しさです。

5.おわりに

東京湾周辺では、20世紀に多くの化学物質が使用され廃棄されてきました。特に、殺虫剤、PCB、ダイオキシンなどの有機塩素系化学物質(図 羽田浅場穴子)は難分解性のため、未分解のまま東京湾の底質に含有されており、これらの化学物質は、一般に脂肪に溶けやすい性質をもっております。このために、東京湾の底質に生息しているマアナゴなどの魚介類の脂肪組織へ有機塩素系化学物質が蓄積されやすいことが、懸念されます。しかし、有機塩素系化学物質の食品への汚染実態は十分に解明されておりませんので、アナゴの大量摂取には注意が必要になります。今後、東京湾の環境汚染にも注視していきましょう。

