



大磯のお魚

大磯とお魚

日本列島の南岸に沿って房総沖まで北上している黒潮は温暖な海域環境をもたらしています。また、起伏に富んだ複雑な海底構造が相模湾を魚の住みやすい環境を生み出し、約1300種類もの魚相が確認されています。

特に、大磯の沖合いにある浅瀬「瀬の海」や大磯近海の岩礁を住処や餌場とする魚が大磯を豊富な漁場にしています。

そのため大磯では多くの魚が漁獲されているのです。

自然が豊かで海と山の幸に恵まれた大磯は古代から人の住みやすい場所として知られています。

今でも大磯町にとって漁業は大切な地元産業のひとつです。



参考・引用文献：

『学研の図鑑・魚』 1970 学習研究社

蒲原稔治・岡村収 『原色日本海水魚類図鑑()・()』 昭和60年 保育社



協力：大磯町漁業協同組合/農林水産省関東農政局平塚統計・情報センター/
カメヤマ株式会社キャンドルハウス事業部/株式会社環境テクノス



大磯町郷土資料館

〒255 - 0005

神奈川県中郡大磯町西小磯446-1

電話0463 (61) 4700

FAX 0463 (61) 4660



BLOG大磯町郷土資料館ノート

<http://scn-net.easymyweb.jp/member/oisomuseum/>

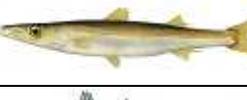
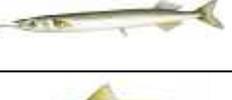
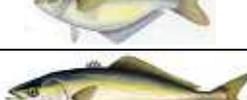
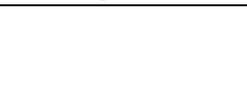
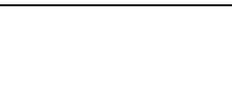


携帯からも閲覧可



大磯で獲れるお魚ランキング

このランキングは、農林水産省関東農政局平塚統計・情報センター提供による平成13～17年の5年間の年次別漁獲量データの平均値に基づいて作成したものです

第1位	マサバ		第15位	ボラ	
第2位	ウルメイワシ		第16位	イサキ	
第3位	ヤマトカマス		第17位	シイラ	
第4位	ムロアジ		第18位	ウマヅラハギ	
第5位	ヒラソウダ		第19位	サヨリ	
第6位	マアジ		第20位	コノシロ	
第7位	マイワシ		第21位	チダイ	
第8位	イボダイ		第22位	ホウボウ	
第9位	ブリ		第23位	トビウオ	
第10位	タチウオ		第24位	イセエビ	
第11位	ヒラメ		第25位	カツオ	
第12位	ニベ		第26位	メダイ	
第13位	ムツ		第27位	シロアマダイ	
第14位	スズキ		第28位	クロカジキ	

名称 学名	科	大きさ	主な分布地	特徴 美味しい食べ方
マサバ <i>Scomber japonicus</i>	サバ科	50cm	全世界の暖海域	イワシ類などの小魚や小型甲殻類をえさとする 巻網や釣りで多量に漁獲され、産卵後の衰弱が回復した秋に最も美味 惣菜一般に広く用いる
ウルメイワシ <i>Etrumeus teres</i>	ニシン科	30cm	日本各地、朝鮮・中国・豪・南 アフリカ	外洋にいるが産卵期は内海に入る 旬は秋から冬で、肉は少し水っぽくニボシやメザシに適切
ヤマトカマス <i>Sphyræna japonica</i>	カマス科	50cm	本州中部以南の各地、 台湾・セレベス・ハワイ・ アフリカ	背びれは原びれ起部よりもやや前方から始まるので他のカマス類とは容易 に区別できる 塩焼きや干物として美味
ムロアジ <i>Decapterus muroadsi</i>	アジ科	30cm	伊豆諸島、琉球列島 から全世界の暖海	背びれと尻びれの後方い小さいはなれびれがある 旬は夏で、塩干品その他に利用 有名なクサヤの干物は本種から作る
ヒラソウダ <i>Auxis thazard</i>	サバ科	40cm	全世界の暖海域	体は平たい。産卵期は7～8月。釣りで漁獲される 削り節の原料となる
マアジ <i>Trachurus japonicus</i>	アジ科	40cm	日本各地の沿岸から 東シナ海	背骨の全体にわたってぜんごがある アジ類中最も多く漁獲され、味もよい重要魚類 鮮魚として利用する他、塩干品にも広く用いられる
マイワシ <i>Sardinops melanostictus</i>	ニシン科	25cm	日本各地、 樺太・オホーツク海・ 朝鮮・東シナ海	春から夏、餌を探して北に上り、秋から冬、卵を産むため南へ下る 昔は年200万トン獲れたが今ではとれる年ととれない年がある 惣菜魚で刺身、塩焼き、煮物、酢の物、フライと調理法も多い
イボダイ <i>Psenopsis anomala</i>	メダイ科	30cm	松島湾・男鹿半島から 東シナ海	こどもはくらげと一緒にすむ 肉は白身で塩焼き、バター焼き、煮付けにして美味
ブリ <i>Seriola quinqueradiata</i>	アジ科	100cm	北海道以南の各地、 朝鮮・台湾・東シナ海	大きくなるにつれ、モジャコ・ハマチ・イナダ・ワラサと名前が変わる 冬は寒ブリといって、刺身、照焼き、味噌ヌタ、塩焼きで美味
タチウオ <i>Trichiurus lepturus</i>	タチウオ科	150cm	世界中の暖海域	昼はやや深いところにいるが、浅い所へ餌を探しにくる 卵から孵って、しばらくはサバなどに似ている 肉は白身で刺身、塩焼き、照焼きなどで賞味する
ヒラメ <i>Paralichthys olivaceus</i>	ヒラメ科	85cm	千島列島から南シナ海	岸近くに生息する。地方名をテックイ、カレ、アオグチガレなどといい、若魚 をそげという 高級魚で、冬とくに美味。刺身や寿司ネタなどで賞味する
ニベ <i>Nibea mitsukurii</i>	ニベ科	40cm	松島湾・新潟以南、 朝鮮・シナ海	近海の泥底に住み、うきぶくろで音を出す 冬期かなり美味。新鮮なものは刺身にしたり、塩焼き、練り物にする
ムツ <i>Scombrops boops</i>	ムツ科	100cm	北海道南部以南のほぼ全沿 岸、朝鮮半島	冬に浅いところで卵を産む 刺身、塩焼き、鍋物、味噌漬などにして美味
スズキ <i>Lateolabrax japonicus</i>	スズキ科	100cm	北海道以南の各地、 朝鮮・台湾・中国・ フィリピン	夏には海水の混じる河口にも入ってくる。ひれとうろこの外側に棘があり、 ざらざらしている。出世魚のひとつで、せいご ふっこ すずき、と成長と 共に名前が変わる 夏から秋が特に美味で刺身、洗い、塩焼きなどにする

名称 学名	科	大きさ	主な分布地	特徴 美味しい食べ方
ボラ <i>Mugil cephalus</i>	ボラ科	80cm	全世界の温・熱帯域	眼に脂腺がある。春から夏に汽水域や川の下流に入り、秋には海へ下る空中へ飛躍するくせを持つ。出世魚で東京ではオボコ スバシリ イナボラ トドと呼ぶ(『とどのつまり』の語源) 寒ボラと称し、秋冬に美味で、卵巣からカラスミが作られる
イサキ <i>Parapristipoma trilineatum</i>	イサキ科	40cm	南日本から朝鮮・台湾・シナ海	眼が下にあり黄色い縞がある。釣りや定置網で漁獲される 脂がの6～7月が最も美味。刺身、塩焼き、フライなどに向く
シイラ <i>Coryphaena hippurus</i>	シイラ科	180cm	北海道以南の各地 全世界の温・熱帯域	背びれが長い。こざかなやトビウオなどを食べ水面から良く跳ねる 新鮮な魚の刺身、塩焼き、フライは美味。塩乾物としても利用される
ウマヅラハギ <i>Thamnaconus modestus</i>	ウマヅラハギ科	25cm	北海道以南、東シナ海・南シナ海・インド洋・アフリカ東岸	産卵期は5～7月。沿岸の定置網や底曳網で漁獲される カワハギより味は劣るが、かなり美味。煮付けや刺身で賞味 肝臓(キモ)も美味で珍重される
サヨリ <i>Hyporhamphus sajori</i>	サヨリ科	30cm	霞ヶ浦、名古屋、有明海	春、岸近くの海藻に卵を産む 春と秋が旬で刺身、塩焼き、丸干しなどに向く
コノシロ <i>Konosirus punctatus</i>	コノシロニシ科	30cm	松島湾・福井以南、朝鮮・中国・豪・南アフリカ	腹鰭は背鰭下方にある。鰓蓋の上後方に大きな黒斑がある。刺網、巻網などで漁獲される 10cm前後のものはコハダと呼ばれ、スシ種として人気。
チダイ <i>Eucinis japonica</i>	タイ科	40cm	日本各地、朝鮮から南シナ海	マダイに似ているが、尾びれの縁が黒くない。背中に青い斑点 マダイに次いで美味で、冬にとくに美味しい 刺身、塩焼き、または酢アで
ホウボウ <i>Chelidonichthys spinosus</i>	ホウボウ科	40cm	北海道南部以南、南シナ海	大陸棚の砂泥底の餌を探す 高級魚で刺身、吸物種などに向く
トビウオ <i>Prognichthys agoo agoo</i>	トビウオ科	30cm	関東以南の太平洋岸、朝鮮	模様はない。腹びれと胸びれを広げて跳ぶ 塩干品や蒲鉾の材料となる
イセエビ <i>Panulirus japonicus</i>	イセエビ科	35cm	日本沿岸、台湾・韓国南岸・済州島	触角板の前縁に一对の大棘がある 日本では高級料理として知られるほか、海老の縁起から祝宴の料理に重宝される。刺身、天ぷら、姿焼きなど、とにかく美味
カツオ <i>Katsuwonus pelamis</i>	サバ科	90cm	全世界の暖海域	日本では夏のはじめ、南から北海道までうつってくる 春は特に美味で、刺身やたたきにする。カツオ節、缶詰、塩辛として利用 価値が高い
メダイ <i>Hyperoglyphe japonica</i>	イボダイ科	90cm	北海道以南の各地	体はクロっぽい 肉は白身で刺身、照焼き、吸物種とする
シロアマダイ <i>Brachyistegus albus</i>	アマダイ科	60cm	本州中部以南、中国沿岸	体が全体的に白っぽい。頭や体に特殊は斑紋はない 味は最も良いとされ、潮汁など高級料理や粕漬けに用いられる
クロカジキ <i>Makaira mazara</i>	マカジキ科	300cm	南日本に多い 太平洋からインド洋・東部太平洋の暖海	胸びれは腹びれより長い。4～8月に産卵する 肉は赤く、特に春から夏に美味となる 刺身やフライで賞味