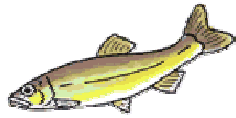


# 「あゆ」のプロフィール

[1]	分類名	サケ目アユ科
[2]	学名	<i>Plecoglossus altivelis altivelis</i>
[3]	和名	あゆ
[4]	俗称	一年で死ぬところから「年魚(ねんぎょ)」とも呼ばれます。広範囲で「あい」、岡山で「ああ」、熊本では「しろいお」と呼ばれます。
[5]	外国語表記	(英) ayu sweetfish (仏) ayu (独) Ayu (伊) (中) 香魚(シアン・ユイ)
[6]	生態と分布	秋から冬にかけて川に産みつけられた卵は2~3週間ほどでふ化し、体長3cmくらいになると川を下って海で冬を越し、2~3月頃には、発達した犬歯で河口にいるみじんこなどの動物性プランクトンを食べる肉食性を示します。体長が7~8cmくらいになると川を上り始め、5~7月には川の中流から上流に達します。この頃には、犬歯が退化してやすりのようなくし状になり、こけをそぎ取って食べる草食性に変ります。この食性の変化があゆ特有の香りを作り出すのです。夏はこけ類が豊富で石の多い瀬に縄張りを作って住みつき、体長20~30cmほどの成魚に成長すると、秋から冬にかけて中流から下流に下り、産卵後死にます。このようにあゆは一年で一生を終える一年魚ですが、産卵後の雌や産卵しなかった雌の中には越年するものもあり、とまりあゆ、2年あゆ、とおしあ、ふるせなどといわれます。降海型のあゆは、日本各地の水の澄んだ川に住みますが、琵琶湖などの湖には一生海に下らない陸封型のあゆがあり、降海型のあゆより体が小さいため、小あゆと呼ばれます。生態は降海型と変わらず、琵琶湖に流入する川でふ化し、湖に下って後、川に戻ります。
[7]	主な漁場と流通	天然あゆの主産地は九州、岐阜、京都、高知などですが、純粋な天然ものは減り、ほとんどが稚あゆを放流して育てたものです。養殖あゆは琵琶湖産の小あゆを各地で養殖したもので、価格は天然あゆの1/10ほどです。近年はえさを天然に近づけた半天然ものも出回っており、養殖あゆより少々高い価格で求められます。市場では活けものは少なく、ほとんどが氷でしめた形で扱われます。輸入ものは冷凍品が少々入るくらいです。天然あゆはやなや投網、釣りなどで漁獲されますが、釣り人に人気なのが友釣りです。えさ場を守るために、自分の縄張りに侵入してきた者を攻撃するあゆの習性を利用した釣り方で、おとりあゆをかけてあゆをおびき寄せ、攻撃してきた瞬間に釣り上げます。
[8]	栄養学的特徴	たんぱく質を多く含むほか、ビタミンA、D、E、カルシウム、鉄、亜鉛などを含みます。特に内臓にビタミンA、Dを多く含みます。天然ものと養殖ものとの栄養価の違いがあり、天然ものはこけを食べるため脂質、糖質が少なく、養殖ものは天然ものよりビタミンEを多く含むのが特徴です。
[9]	主な用途	腹ワタの香気とほろ苦さを味わうには腹ワタをつけたまま塩焼きするのが一番です。包丁の先でぬめりをしごき取ってうねり串を打ち、化粧塩をふって焼き、たで酢をつけて食べます。新鮮なものなら背ごし(造り)やあゆずしにします。天ぷら、フライ、魚でん、あゆ飯、みそ汁などや、小型のものは丸のままから揚げに使います。子持ちあゆは甘露煮がおいしいです。
[10]	選び方	魚体がしまって透き通り、ぬめりが多いものを選びます。養殖ものは運動不足で脂肪がつき過ぎて、ぼってりした体型をしています。
[11]	保存法	傷みが早いので、できるだけ早く調理したほうがよく、保存するときは腹ワタを抜いて冷蔵します。塩をふるか、塩水につけて風通しのよい日影で風干してもよいです。長期なら冷凍保存します。甘露煮にすればかなり長期間日持ちします。



## 「あゆ」の種類

独特のよい香りがあることから「香魚」、または多くは1年で産卵し一生を終えることから「年魚」とも呼ばれます。

### 養殖あゆ

養殖あゆ



琵琶湖産の小あゆを、露地池や水温を一定に管理した屋内の池で、出荷できる大きさまで育てたものです。天然あゆと比べると運動量が少ないため脂肪分が多く、腹が出て太めです。えさにこけを食べないので、独特の香りは期待できません。そこで、えさに岩ごけ類を配合し、養殖池で育てた半天然ものも登場しています。

### 天然あゆ

「若あゆのような……」と形容されるスマートな体型と、あゆ漁の始まる頃から食べ始めるこけの香気が、天然あゆの最大の特徴です。住む川のこけの種類によって香りがかわるともいわれ、「香魚」とも書いて珍重されます。夏が旬ですが、秋に産卵のため川を下る落ちあゆは、腹に婚姻色の赤いしまができ、脂肪分や香りは抜けますが味は深くなります。子持ちあゆもこの時期にしかない味です。

### 加工品

#### ・うるか

卵巣や腹ワタで作った塩辛を「うるか」といいますが、一般には卵巣で作ったものをさします。ほかに精巣で作ったものを「白うるか」、腹ワタで作ったものを「苦うるか」、頭とヒレを取り除いて残りを切って作ったものを「切り込みうるか」といいます。

写真提供「全魚連シーフードセンター」