

香・味・姿三拍子そろった清流の女王

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

アユ

(地方名 アユ)

漁期
盛漁期
推奨期



※漁期は6月1日から9月25日まで



漢字では「鮎」、「香魚」、「年魚」。鮎は神話から。香魚は風味から。年魚は生態から。親しまれている魚の証拠。*中国では鮎は、ナマズを示す。

名前の由来

特別な地方名はない。アユの語源も諸説あり。愛称語「ア」と魚を現す語「イ」が転訛したようだ。

棲息場

北海道南西部以南の河川の中下流域。沖縄本島では絶滅。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは全長30cmを超すが、普通は25cm程度。

産地

千代川、天神川、日野川が主。

栽培・資源管理取組

天然アユを増やすため「アユ資源回復プラン」を策定し、魚道整備や産卵場造成等を実施中。禁漁期や禁漁区域が設定されている。



肉質・味

きれいな白身で脂分が少なく淡泊な味。しかしスイカのようなアユ特有の香りが持ち味。



調理方法

独特の香りを楽しむならば塩焼きに勝るものはない。家庭ではちょっと工夫がいるが、頭を下にして、時間をかけてしっかり焼くことがコツ。若鮎は背ごし(背骨も一緒に筒切りにしたもの)や天ぷらが美味い。そのほか田楽、唐揚げ、フライ、甘露煮、アユ飯、うるか、干物など。



アユの一夜干し



- 秋に川の下流域で産卵。心化後仔魚は直ぐに海へ流れ出て、沿岸域で生活する。翌年の春～初夏に7～8cmに成長し川をのぼって行く。寿命は1年。
- 幼魚期は動物プランクトンを食べる肉食だが、川の生活に入ると底の石についたコケ(珪藻)を食べて成長する。
- 独特の香りは脂肪が分解されたときの匂い。脂肪は餌の影響を強く受け、良質なコケが豊富にあると豊かなスイカの香り。水質が悪化しコケの質が低下し、量も少ないとキュウリの匂いとなる。アユは環境のバロメーター。

内水面漁業 釣、投網、養殖