

「釣り三昧」

— アジにもいろいろ

海太郎船長

アジは、日本では最もポピュラーな海水魚で、漁獲量も多く、刺身、なめろう、塩焼き、煮魚、フライ、南蛮漬け、開き等いろいろな形で調理されるのはご存じのとおり。

関東では神奈川県横須賀市走水(はしりみず)の大アジ(大きいものは50cm前後)が有名。

マアジ、マルアジ(アオアジとも)、ムロアジ、などの他にシマアジ(超高級魚)、ロウニンアジ(英名を略してGTとも)、カスマアジ、ヒラアジ、などが知られています。

アジ類には、ゼンゴ(関西ではゼイゴ)という稜鱗があるのが特徴です。

マアジに2種類あってキアジとクロアジ(ノドグロアジとも)に分類されるようですが、沖合を回遊するクロアジよりも居つきのキアジの方が美味とされています。



マアジ (キアジ)

全体的に黄色みが強く、体高が高い。ゼンゴが頭部から尾ひれまでである。



マアジ (クロアジ)

体色が黒っぽく、前後に細長い体型。ゼンゴが頭部から尾ひれまでである。



マルアジ

体色がやや青みがかって、体の断面が丸い。小離鰭がある。ゼンゴが体の後方だけにある。

小離鰭



ムロアジ

小離鰭がある。血合いが大きい。体側に黄色い帯が走る。

平素、みなさんが食している「アジ」は一体どれ?!