

青葉薫る5月の下旬に顔を出す初夏の使者

ツクシトビウオ ホソトビウオ

(地方名 カクアゴ・大目・丸アゴ・小目)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



ツクシトビウオ (カクアゴ)



ホソトビウオ (マルアゴ)



肉質・味

両種とも透明感のある白身だが、肉質はツクシトビウオはやや硬く、ホソトビウオは柔らかい。高タンパク、低脂肪で極めてヘルシー。



調理方法

ツクシトビウオは、刺身で食べられることが多い。ホソトビウオは、すり身にして練り製品の原料に用いられる。脂肪分が少ないので揚げ物、バター焼きに向く。塩焼きもあっさり美味しく。真子(卵巣)の煮つけは珍味。

名前の由来

カクアゴ：大型で頭の形が角張っていることから。
マルアゴ：小型で頭の形が丸みを帯びることから。

大きさ(流通サイズ)

カクアゴ：全長35cm位になる。
マルアゴ：全長25cm位になる。

水揚量(H21年)

170トン

地元加工品

「あごちくわ」は、本県を代表する水産加工品。近年すり身を加工した「あごカツ」、「あごの串天」が開発され、さらにあごカツを用いた「あごカツバーガー」や「あごカツカレー」などの新商品も人気を呼んでいる。

産地

田後港、
酒津漁港
船磯漁港、
赤碓港



- 脂肪含有量が非常に少ないことが食材としての最大の特徴。筋肉の脂肪含有量は1%以下であり、逆にタンパク質含有量は20%を超える。
- 大きなひれを利用して空中を滑空するが、空中に飛び出す原動力は、長く伸びた尾びれの下葉(下半分)を海面に激しく打ち付ける動き。
- 卵は、サンマやサヨリと同様卵膜上にある細い糸により流れ藻に絡みつく。
- 小型船のへ先に明かりを灯し、集まってくるトビウオをたも網ですくい取るのが伝統漁法「あご抄」。雌雄ペアで集まると言われている。

沿岸漁業 まき網、流網、抄網(たも抄)