

厳冬の氷上穴釣は太公望のあこがれ

ワカサギ

(地方名 アマサギ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期
盛漁期
推奨期



今では大型で卵をいっぱい抱えた「子持ちアマサギ」は幻の魚。

名前の由来

アマサギ
漢字では「甘小魚味」。
味がよい清楚な小魚との意。

棲息場

島根県以北の沿岸域、汽水湖大きな川の河口域。

大きさ(流通サイズ)

大きいものは全長15cmに達するが、10cm位のものが多い。

水揚量(H21年)

1トン

産地

湖山池、東郷池。

栽培・資源管理取組

人工産卵場の造成(東郷池)や、移植卵放流(湖山池)が行われている。

肉質・味

脂肪が少なく、あっさりとした旨味がある。クセがなく、骨も柔らかいので丸ごと食べられる。カルシウムの含有量が多く、マイワシの10倍。

調理方法

天ぷら、唐揚げ、南蛮漬け、フライ、素焼き、漬け焼き、佃煮など。
素焼きにして甘辛の醤油タレにつけながら焼き上げる調理方法は、中海圏域では一般的。
揚げ物の場合、衣は少なめにすることがコツ。



フライ



- もともとは冷たい水を好む海産魚。明治の終わり頃から全国各地の湖や池に移植され分布域が広がった。最南端は鹿児島県の池田湖。
- 寿命は多くが1年。2歳魚以上は少ないが、3~4歳になるものもいる。
- 産卵は3~4月にかけて、主に夜間、河川の砂礫域で行われる。
- 生育期の大半または一部を海で暮らし、成熟にともない河川に遡上し産卵するタイプ、一生を淡水中で暮らすタイプがある。
- 北日本にはそっくりさんの「チカ」がいるが、チカは一生海で暮らす。

内水面漁業 大タモ、定置網、刺網など