

境漁港の水揚量は、全国1、2位！

# マアジ

(地方名 アジ、ヒ)

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 月

漁期  
盛漁期  
推奨期



体長50.3cm、体重1.23kgが県産最大個体。  
小さいものは、カキノタネ、カボチャ、スーパー等  
おもしろい名前で呼ばれている。

## 名前の由来

ヒ：境港市場での呼び名で、  
市場関係者が使用している。

## 棲息場

日本海極沿岸から沖合域。  
マイワシやマサバに比べ  
沿岸性が強い。

## 大きさ(流通サイズ)

まき網ものは小型(体長10～  
22cm)、沿岸漁船ものは  
中大型(18～30cm)。

## 産地

まき網ものは、境漁港。  
沿岸ものは、淀江漁港、  
御来屋漁港、赤碓港、泊漁港。

## 水揚量・単価(H21年)

沖合 36,442トン  
沿岸 474トン

## 栽培・資源管理取組

我が国では漁獲可能量(TAC)  
を定め、漁獲量はその量を  
上回らないように管理して  
いる。さらに、西日本の  
まき網生産者が小型魚の  
保護を目的に資源回復計画を  
実行中。



## 肉質・味

青魚ではあるが身は透明感溢れるピンク色で、  
赤身と白身の間と言ったところ。  
味は癖が無く、旨みが強い。  
体高が大きく全体的に丸みを帯び、腹が  
しっかりしている物で、背中が厚みを帯びた  
(太ったもの)ものが脂ののりが良い。



## 調理方法

代表的な大衆魚でレパートリーは幅広い。  
刺身、たたき、塩焼き、煮付、フライ、唐揚げ、  
南蛮漬け、ムニエル等和洋中何でも来い。  
棘が多いので調理中は怪我に注意。



- 「アジ・サバ・イワシ」と一括りに扱われる大衆魚であるが、暖かい水が好み、海水温が暖かくなっている現在ではサンマとともに資源水準が高い。
- 成長につれ定着性が強まり中層～下層が生活の場となり、大回遊を行わなくなる。
- 大型のものより中型のものが、脂ののりが良く美味いとされる。
- 加工原料としてもニーズが高く、境港では干物、煮干、ミンチ、落とし身、寿司ネタ用フィレ等の加工が盛ん。

沖合漁業 まき網 沿岸漁業 刺網、定置網など