

ビジュアルに特徴があり過ぎる

その名は「あんこう」…



2月も過ぎ、日差しも心なしかやわらかく感じる今日この頃となりましたが、ここ北国の北海道はまだまだ雪も降り、寒い季節が続いています。こんな時には、皆で囲む鍋は心も体も温まりますね。コロナの影響で、仲間とそういう機会は持ちづらい昨今ですが、コロナを克服してまた楽しいひと時を過ごせるときのために鍋料理に、想いを馳せてみました。

各地に多くの鍋料理があります。全国で馴染みのものは、寄せ鍋・すき焼き・しゃぶしゃぶ…その他に、最近ではトマト鍋や豆乳鍋…数えられないほどの鍋料理。いろいろな鍋料理のなかで、「どぶ汁」という変わった名前の鍋料理を見つけました。

「どぶ汁」とは何ぞや？

あんこうの鍋料理の一つ。見た目にはグロテスクなあんこう、しかし、味は超がつくほど美味しい。

ということで、今回は、あんこうについて調べました。

あんこうは東の魚の王様!?

魚の王様の称号を持つ西のフグに対し、東の魚の王様はあんこうと言われるほど、あんこうの味の良さには定評があります。淡泊なその身はもちろん、あん肝は海のフォアグラと称され、他に類を見ない美味しさ…ということです。

日本のあんこうの産地

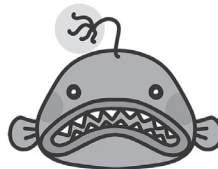
茨城県	青森県	山口県	宮城県	山形県	石川県
北茨城市・日立市・ひたちなか市 水戸市・大洗町	風間浦村	下関市	加美町	鶴岡市	珠洲市

上記の他にも、主に北海道以南の各地で獲れています。茨城県では昔から食べられていたようです。

いつから食べられていた？

室町時代からという説もあり、江戸時代には、あの徳川光圀(水戸黄門)がとも酢という調理法で食したという記録もあります。

見た目がグロテスクなあんこうは、市場に出回っても売れ残ることが多かったと言います。せっかく獲れたあんこうを活かすため、漁師が船の上でとる食事としてどぶ汁が誕生しました。どぶ汁はあんこう自身の水分で調理され、また栄養満点で、海上にいる漁師の身体も温めることができ、一石二鳥どころか三鳥にも四鳥にもなりました。その上、大変美味であるということから、だんだん市場でも売れるようになったということです。そして、今や高級魚の位置にあり、東の魚の王様と言われるようになったのです。



あんこうの生態

あんこうは深海魚です。そして、あんこうは泳ぎが下手なのです。そこで、海底の砂泥に潜り込み、頭頂部の擬餌状体の提灯のような突起物を揺らし、餌だと勘違いして寄ってきたプランクトンや魚を採ります。移動はヒレを手足のように使い、這うようにしていきます。水深30m~600mの海底で、砂泥に紛れて餌のプランクトン・小魚を捕食しているあの大きな口を想像すると可笑しくなりますが、意外なことに、たまに水面に上がってきてカモメやウミガラス等を捕食することもあるようです。解体したあんこうの胃のなかにペンギンが入っていたことも…。

体長は、チョウチンアンコウのオスは0.04m位からキアンコウのメスは大きいものは1.5m以上もあります。アンコウ目はオスメスの体長差が大きく、あんこうのメスはオスより成長が早く、身体も大きく寿命も長いそうです。その上、キアンコウのオスは、産卵時期にメスに捕食されることもあります。この話、何か身につまされませんか。もっと怖いのは、チョウチンアンコウのオスはメスの身体にかみつき、そのままメスの身体に取り込まれて、精巣のみ次の子孫のために使われるそうです…。

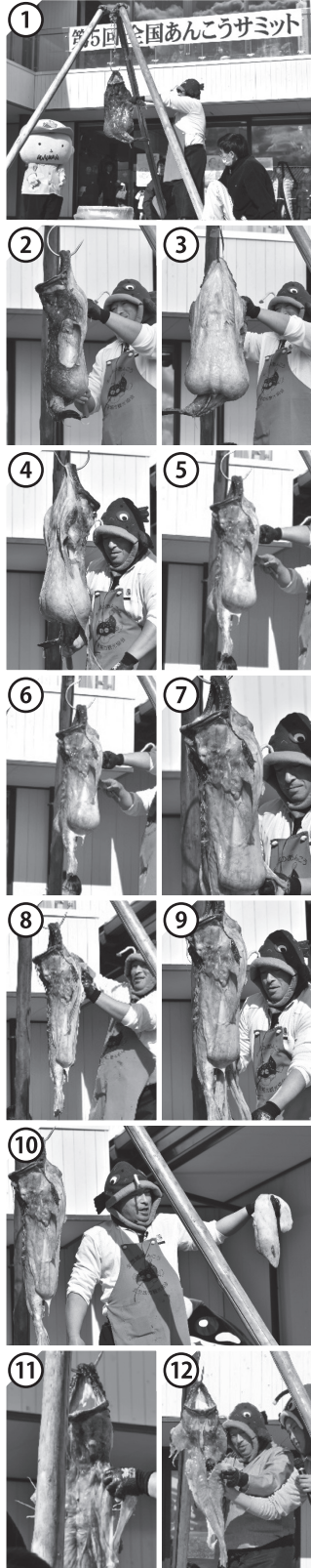
会報・ホームページ委員 金崎 和子

特別企画 バックナンバーはコチラ



●ビジュアルに特徴があり過ぎるその名は「あんこう」…

あんこうの吊るし切り



「全国あんこうサミット」

あんこうについて調べていると、「全国あんこうサミット」というイベントが7年前から開催されていることが分かりました。日本各地のあんこうの産地の自治体や団体が集い、その産地ならではの味や食べ方をリーズナブルなお値段で体験できるということで、年を追う毎に参加する自治体や団体・来場者も増えています。

そこで早速、あんこうの産地で、その主催者の茨城県北茨城市役所 商工観光課 観光係主事赤津太さんのご協力を得て、あんこうのさばき方や「全国あんこうサミット」について調べてみました。（「全国あんこうサミット」については、後でまた触れていきます。）

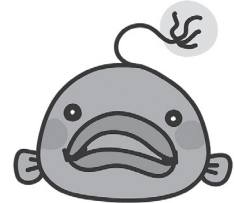


あんこうの吊るし切り

あんこうと言えば、「吊るし切り」という独特なさばき方があります。

【あんこうの吊るし切り】 写真提供：北茨城市役所 商工観光課

- ① まず、鉤に吊るしヒレを切り落とします。（あんこうの重さは10kg～20kg）
 - ②③④ あんこうの皮をはいていきます。
 - ⑤⑥⑦⑧ 内臓等を切り取るために開いていきます。
 - ⑨ 大きな胃袋が見えます。胃袋も外します。
 - ⑩ 肝臓（あん肝）を外します。
 - ⑪⑫ 身（ダイ身）を切り取ります。
 - ⑬ 最後には口（歯）の部分と骨だけが残りました。
- 写真のような工程でさばいていきます。



写真ではわかりづらいですが、ヌノと言ってまさに布状の大きな卵巣があります。広げると、蝶の羽のような左右対称の形をしています。もちろん美味しく頂けます。

10kg以上の大きなものは、身体が柔らかく表面がツルツルとすべるので、吊るした状態でさばく「吊るし切り」が考え出されました。大きな鉤に口をひっかけ、エラとヒレを外してから口の周りに切れ込みを入れて皮をはがした後、内臓や身を外していきます。

「吊るし切り」の様子はニュースでも紹介されており、私があんこうについて知りたいと思ったきっかけがそのニュースでした。

（もちろん、小さいあんこうはまな板などでも調理できます。）



あんこうの七つ道具

あんこうには無駄がなく、骨、歯以外すべてを食べることができます。

それらは、一般的にあんこうの七つ道具と呼ばれています。

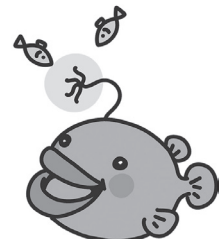


- ① だい身：身 → 白身で淡泊。（柳肉）
- ② カ ワ：皮 → コラーゲンたっぷり、味もある。「とも酢」が代表的。
- ③ 水 袋：胃 → 噴門部に歯状のものが上下に2カ所あり、エサが逃げないようにしている。
- ④ キ モ：肝臓 → あん肝。代表的な美味しい部分（海のフォアグラとも言われる。）
- ⑤ ヌ ノ：卵巣 → 平板状のためヌノと呼ばれる。
- ⑥ エ ラ：えら → 鍋に入れ食べる。
- ⑦ ト モ：尾びれや胸鰭びれ → 付け根の食感がよく味が良い。

という風に、その全てが鍋やとも酢でいただくことができます。

その上、女性に嬉しいことは、コラーゲンがたっぷりだということです。

鍋の種類も全国にいろいろあり、ベーシックな醤油ベースからキモをベースにしたどぶ汁など飽きることがありません。



あんこうの料理

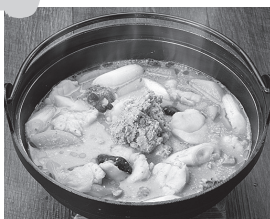
あんこう鍋

第3回
(2016年)



どぶ汁との違いは、肝が溶け込んでいても、野菜や豆腐、白滝などでさっぱりとした鍋に仕上げるなど特色を出した鍋になります。鍋には塩や醤油ベースのもの、その地方の特産品と合わせたものなど多種多様な作り方や味わいがあります。

どぶ汁 北茨城市の郷土料理 (鍋グランプリで日本一を受賞)



あんこうの肝をすりつぶし鍋に煎り付け、味噌を加え、野菜とあんこうから出る水分のみで煮込みます。濃厚な風味で、あんこうの味が凝縮されているのが特徴です。前に触れましたが、漁師が船上で食したのが始まりと言われ、栄養面はもちろん、水が少ない船上で、あんこう自身から出る水分で調理ができるメリットがありました。

あん肝



ポン酢でさっぱりとした風味で味わいます。

とも酢和え

あんこうの肝を酢味噌で合わせたものに煮凝り状にした皮や胃につけて食べます。



あんこう吊るし切りの体験もできます



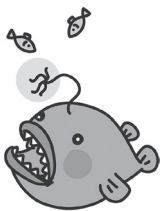
あんこうサミットの常連、北茨城市の「まるみつ旅館あんこう研究所」では、料理長の武子さんの指導で、あんこうの吊るし切りを体験することができます。写真のように、若い女性でも大丈夫。吊るし切りの後に、美味しいあんこう鍋を堪能できますよ。

やはり、魚の王様と言われるだけあって、フグと並びあんこうは高級食材ですが、ネット等でも鍋セットが購入できます。北海道にはあまり馴染みがないあんこうですが、コロナウイルスで家にいる時間が多い今、家族であんこう鍋を囲んでみても楽しいものです。

「全国あんこうサミット」 北茨城観光協会主催

では、「全国あんこうサミット」の歩みとそこに出演している自治体及び団体のあんこう料理の一部をご紹介します。

- 第1回全国あんこうサミット/2014年
参加地域→山形県鶴岡市・宮城県石巻市他9自治体が参加。
雨にも関わらず約8000人が来場いたしました。神奈川県小田原市からはあんこうカレーが提供され人気を博していました。
- 第2回全国あんこうサミット/2015年
石川県珠洲市・山口県下関市など新たな参加者も増えました。
20kgを超えるあんこうの吊るし切りを披露し大好評。宮城県加美町の肝鍋は薄切りにしたあん肝に野菜、豆腐などと隠し味のビールで一味違った鍋がまた評判を呼びました。
- 第3回全国あんこうサミット/2016年
来場者は35000人に達し冬のグルメイベントとして定着。
山形県鶴岡市は赤みそで煮込んだあんこう汁を出品、「築地市場まつり・鍋グランプリ」を獲得した開催地の北茨城市のどぶ汁と共に大人気となりました。
- 第4回あんこうサミット/2017年
来場者は42000人、参加団体計36団体に伸びました。
山口県下関市は白みそベースの薄口の味噌汁風あんこう鍋が一番人気となりました。
- 第5回あんこうサミット/2018年
来場者は45000人を超えました。
今回は鍋の他にもあんこうから揚げやあんこう押し寿司など多くのあんこう料理があり好評でした。
- 第6回あんこうサミット/2019年
来場者は45000人を超え。
熊本県天草市からはアンコウちゃんぼん、福島県いわき市はいった肝を使ったこくのある鍋が提供されました。また、中国国営テレビ局が取材に訪れました。



あんこうサミット
詳細はコチラ▶



あんこう通販サイト
詳細はコチラ▶



調理資格

フグと違いあんこうを調理するのに免許は必要ありません。一般的な調理師免許に触れておきましょう。

- 1.調理師試験に合格→免許申請→取得
飲食店等で2年以上の調理業務を経験して各都道府県の実施する試験を受け合格後住所地の都道府県知事に免許申請し取得する。
- 2.調理師要請学校などで勉強し卒業した後に住所地の都道府県知事に免許申請し取得する。

※調理師法第2条：「調理師」とは、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として、都道府県知事の免許を受けた者をいいます。

あんこうの種類

アンコウ類はタラ類の近縁でアンコウ目は16科300種超

その中で漁業資源となるものはアンコウ科に属するもの25種ほど

全てが海水魚でそのほとんどが深海魚
(チョウチンアンコウは食用には向きません。)

食用となるあんこう (日本で食されているあんこう)

- キアンコウ (ホンアンコウ)
 - ・体長：メス 1m~1.5m超 (尾びれの根元まで)
 - オス 0.5m前後
 - ・生息地：太平洋西北部 水深500mまでの深海
- クツアンコウ
 - ・体長：オスメス共0.4m前後
 - ・生息地：インド洋・太平洋全域 水深30m~500mまでの深海

■ヨーロッパや北アメリカで食されているあんこう

- アングラー (ニシアンコウ)
 - ・体長：2m
 - ・体重：60Kg
 - ・生息地：大西洋東岸・地中海・黒海の推定1000mまでの深海
- アメリカンアングラー (アメリカンアンコウ)
 - ・体長：1.2m
 - ・体重：20Kg
 - ・生息地：大西洋西岸 水深100m

【取材協力】

- 全国あんこうサミット実行委員会事務局
茨城県北茨城市磯原町磯原1630 (北茨城市役所商工観光課内)
- まるみつ旅館あんこう研究所
茨城県北茨城市平潟町235

【イラスト】

- おえかきつこみゆ