

下田まち遺産担当・小川レポート

金目鯛の今を伝えます。

下田では「キンメ」の愛称で親しまれている金目鯛。下田魚市場は金目鯛水揚げ量日本一を誇ります。金目鯛は刺身、煮付け、干物はもちろん、最近では中華や洋食等にも使用され、数多くのメニューを市内飲食店で楽しむことができます。「きんめがど〜ん」という企画では21店舗がそれぞれ自慢の金目鯛料理を提供しています。そんな金目鯛も下田認定まち遺産。未来に残したい下田の大切なものです。



データが裏付ける 金目鯛の美味しさと健康効果。

金目鯛は世界各地の海山等の海底付近に生息する深海魚です。一年中、水揚げが行われますが、水揚げされた金目鯛の脂肪含有率を近赤外線を用いた測定機で測定すると6月に脂が乗っていることがわかります。また、金目鯛のサイズが大きいほど脂が乗っていて、さらに、ハダカイワシを多く食べている金目鯛は脂の乗りが良いという報告もあるそうです。

近年の研究で新たな発見として、金目鯛の筋肉に含まれる『アンセリン』という機能性成分があります。アンセリンとは2つのアミノ酸（β-アラニンとメチルヒスチジン）が結合したイミダゾールジペプチドと呼ばれる物質です。魚類ではカツオ、マグロ、サケなどの大型回遊魚に多く含まれることが知られ、健康食品としても販売され、近年注目されています。金目鯛には、筋肉100g中190～220mgのアンセリンが含まれ、アミノ酸類総量の52～63%と極めて高い値でした。カツオと比較すると約4倍のアンセリン含有比率が認められました。

（資料：静岡県水産技術研究所伊豆分場）

下田漁港金目鯛の 下田まち遺産認定理由

下田漁港は金目鯛の水揚げ量日本一。そんな下田を代表する魚である金目鯛によって、市場が一面真っ赤になる光景は見事です。また、昔から下田の一般家庭で親しまれていた食文化としての金目鯛も後世に残していきたいものとなっています。

アンセリンの健康効果

- ・疲労の回復
- ・痛風の予防、改善
- ・アンチエイジング（抗老化・老化予防）
- ・筋肉痛の予防
- ・生活習慣病の予防

日本一の水揚げ量・下田魚市場。

道の駅・開国下田みなとの目の前にある伊豆漁協下田魚市場。『キンメ市場』とも言われるほど、金目鯛をメインとした市場です。こちらで揚がる魚のほとんどは『沖キンメ』と呼ばれる、沖合の漁場で1週間～10日間かけて大型船（総トン数19～99トン）で釣られた金目鯛です。大量の金目鯛が朝から市場に揚げり、水揚げされた金目鯛は殺菌した海水で洗われた（右上写真）後に、選別されて、市場内にサイズ別に並べられます（右下写真）。



仕分けられた金目鯛には
鮮度保持のため、シートと
水がかけられます。



実際に金目鯛漁に 行ってきました！

金目鯛漁とはどういうものか知りたくなり、実際に漁船に乗り、金目鯛漁を見学してきました。

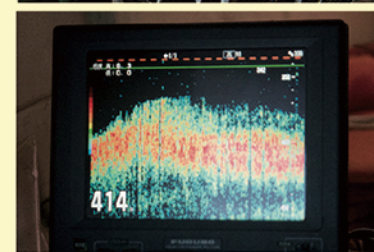
今回ご協力いただいたのは須崎港で30年以上の漁業経験を持つ田中東一郎さん（延松丸）。小型船の日帰り操業では『立縄釣り漁業（P5参照）』という漁法で金目鯛を釣ります。この漁法で島内の漁場で獲れた金目鯛は『地キンメ』と呼ばれています。



出発！



朝4時に須崎港を出港、約1時間の運行の後、新島と利島の間で漁場で帆を広げ、釣りの準備が始まります。



エサはイカやサンマなど。今回は仕込んできたサンマを針に付け準備完了。魚群探知機を見ながら、金目鯛のいるスポットを探します。この日は深海400m付近を狙いました。



エサを海に投入し、GPSを確認しながら船を手元で動かし様子を伺います。この道、30年の感で糸の引きを確認…。その時、「釣れた！」との一声。

釣れたぞ！



糸を巻き上げ、お目当ての金目鯛が揚がってきました。金目鯛は深海ではお腹が銀色、海上に上がって、数分経つとお馴染みの赤色に変化するそう。無事に金目鯛を見られて安堵。