

山口県の冬の味覚といえば、まず「フク」が思い浮かびますが、今回はフクと並んで鍋の王様といわれる「アンコウ」のお話です。

あんこう鍋は東日本で広く食べられています。このアンコウの水揚げ日本一が、実は下関漁港だといわれていることをご存じですか。アンコウは全国共通の統計対象魚種ではないため、国から公表された統計資料はありませんが、水揚げが多い主要5港について、山口県以東機船底曳網漁業協同組合などが調べた資料があります。

これによると、平成21年からの5年間の水揚げ量で、下関漁港の占める割合は、平成21年が約45%、その後は東日本大震災のためデータが欠落している漁港もあるため同じ条件での比較はできませんが、平成22年が約55%、平成23年から平成25年までは約60%と、下関は国内最大のアンコウの産地となっています。

ところで、今回の資料からは東日本大震災の影響もうかがい知ることができませんが、私たちのまわりの行政の統計資料をはじめ、さまざまなデータに目を向けることで、さらに新たな発見があるかもしれません。

さて、下関漁港に水揚げされるアンコウは、やまぐちブランド「下関漁港あんこう」として県外にも知られていますが、寒くなると海のフォアグラとよばれる「肝」が肥大し、身にもほどよく脂が回ることから、今の季節が旬といわれています。

「フク」と並ぶ下関の味覚、「下関漁港あんこう」をぜひ味わってみませんか。

### 全国の主な漁港のあんこう水揚げ量

(単位:トン)

水揚港	平成21年	22年	23年	24年	25年
山口県 下関	600	646	734	542	534
青森県 八戸	322	304	182	166	130
福島県 相馬原釜	39	(注)	—	—	—
茨城県 平潟	165	(注)	26	13	11
島根県 浜田	212	225	277	163	184

山口県下関水産振興局、山口県以東機船底曳網漁業協同組合調べ

(注)平成22年茨城県平潟と平成22年以降の福島県相馬原釜は、東日本大震災のためデータ欠落。