

屋久島の 魅力に迫る！

その24

— 魚といえば：「サバ」＆「トビウオ」 —

「首折れサバ」

かつて明治期までは、屋久島でも「カツオ漁」が盛んな時期がありましたが、漁場がどんどん遠方になるにしたがい、近海で行われる「サバ漁」へと移っていきました。

釣り人が獲れた魚のエラ付近にナイフを入れ、血抜き（魚が死に血が全身に回ると生臭くなるため）（＝活締め）するのと同様に、港で船の「生けす」に入れておいたサバの首を「バキバキ」と折り、血抜きしたものが「首折れサバ」です。それにより、鮮度が保たれる漁師の知恵の産物です。

大分県佐賀関沖で獲れる高級魚として有名な「関サバ」と並び、全国でも評価の高い「ブランド」になった屋久島の「首折れサバ」。弾力があり、臭みがなく、さっぱりとした食感が人気の魚。刺身はもちろん、サバの鍋物（すき焼き）、棒ずしなど様々な調理法で親しまれています。



「トビウオ」

「首折れサバ」とともに代表的な魚が「トビウオ」。屋久島のトビウオは「漁獲量日本一」。遠方から屋久島近海に、異なるトビウオ科魚類が、産卵のために訪れるといわれており、一年中水揚げがあります。鮮度管理も向上し、鹿児島市場、福岡市場、東京築地市場から、関西、東北へと販路が広がり、「屋久島トビウオ」のブランド形成もされてきました。その食べ方は、刺身、和え物、



つけ揚げ（さつまあげ）等ありますが、個人的見解ですが、なんと言っても羽根部分からバリバリとほおぼる「姿揚げ」と、弾力のある口当たりと、あっさりとした味わいの「つみれ汁」が絶品・イチ押しです。



NATURE DESIGN

岡崎製材株式会社

代表取締役 八田欣也