



# マダイ

## 天然マダイの好漁場

秋田の初夏はマダイの季節。産卵のために沖から本県沿岸にマダイが群れを成して集まってくる。「北限の産卵地」と言われる男鹿半島では5月から6月、マダイ漁が最盛期を迎える。網元の1つ「台島大謀」では「大謀網漁」と呼ぶ伝統の大型定置網漁でマダイを取る。幅約700メートル、長さ約1キロもある定置網を沖合約2キロに2つ仕掛けてマダイをはじめとする回遊魚を一網打尽に捕獲する。

縁起物として人気のマダイは、愛媛や熊本などで養殖が盛んで、国内に流通する約8割は養殖ものだ。一方、男鹿半島は全国でも数少ない天然マダイの好漁場。高級魚として出荷されている。「東京から買い付けに来たバイヤーが『いいタイだね』と驚いて、うらやましがっていましたよ」と台島大謀の吉元一人さん。この誇るべき海の恵みを地元民としてもっと味わい、おいしさ

6月にはマダイが1日10トン取れる日もあるんですよ！



台島大謀 吉元一人さん

写真提供：秋田県

### なぜ予約？「鯛まつり」

男鹿市では毎年5月15日から6月30日に「男鹿の鯛まつり」を開催。男鹿温泉郷や門前地区の宿に宿泊または日帰り利用して各宿自慢のマダイ料理を味わう催しで、今年で44回目になる。

申し込みには数日前までの予約が必須。それにはちゃんと訳がある。男鹿産の天然マダイは養殖ものと違い、天候や漁の成果により毎日水揚げがあるとは限らない。お客さまから予約が入ると、当日までに漁師が最高のマダイを用意する(場合によっては予約に合わせて船を出す)。それを各宿の料理人が調理して提供。予約することで魚と食のプロによる、最高のマダイ料理が味わえるのだ。



大謀網漁。樺漁港から船で沖合に約10分の場所に設置する大型定置網の中に回遊魚を誘導。網の先端「箱網」に入ったところを引き揚げる。初夏はマダイのほか、ブリやアジなども取れる (写真提供：男鹿市)

### 家で堪能マダイ料理

県産マダイをスーパーや魚屋で買って家で味わうのもおすすめ。買った魚をさばいてくれるサービスを行っている店もある。利用して手軽に味わおう。吉元さんイチオシの食べ方は「松皮造り」。皮付きの柵の皮目に熱湯をかけて冷水にとり、霜降りにして味わう刺し身だ。「皮と身の脂がおいしい。こりこりとした皮の食感もいじり、ぜひ、お試しあれ。」



- 刺し身(皮を取って)
  - 刺し身の余りを「ツケ」に
  - 「ツケ」をお茶漬けに
  - 塩焼き ● かぶと煮 ● カルパッチョ
- ★頭やアラは、焼いてからか、煮付けてから冷凍保存すると味が落ちにくい。

※日数は宿ごとに異なる



水揚げした天然マダイ。1.5～2.5kg前後のものが売れ筋。5月から6月は3kg～4kg前後の大物もよく揚がる (写真提供：台島大謀)

### 要予約

## 男鹿半島の食の祭典 男鹿の鯛まつり

【開催期間】  
2020年5月15日(金)～6月30日(火)

左記の男鹿温泉郷や漁師町・門前地区のホテル、旅館で旬のマダイの料理が味わえます。

#### 《男鹿温泉郷》

セイコーランドホテル、温泉旅館ゆもと、男鹿観光ホテル、男鹿萬盛閣、男鹿温泉結いの宿別邸つばき、元湯雄山閣、男鹿ホテル

#### 《門前地区》

旅館浜彩、旅館親栄館、汐瀬旅館

◎宿によって利用プラン(宿泊、日帰り、ランチ)が異なります。予約方法、料金など、詳しくは各宿または男鹿市観光協会までお問い合わせください。



※イメージ  
男鹿市観光協会  
TEL0185-24-4700

### 加工品でもっと手軽に

★男鹿市の道の駅おが「なまはげの里 オガーレ」物産館では鮮魚のほか、CAS冷凍品、男鹿産の天然マダイを電子レンジや湯せんなどの加熱で簡単に食べられる冷凍加工品を各種販売。

道の駅おが「なまはげの里 オガーレ」物産館  
男鹿市船川港船川字新浜町1-19  
TEL.0185-47-7515

【取材協力】  
●男鹿水族館GAO/男鹿市戸賀塩浜 TEL.0185-32-2221

### 泳ぐマダイを 観察して食育!



男鹿水族館GAOでは、春から秋の男鹿の海を再現した「男鹿の海大水槽」で約50匹のマダイを展示。水槽「戸賀湾の海」でも観察できる。

食卓で見るマダイが普段どんなふうか観察を!

男鹿水族館GAO  
学芸員 嶋田 遥香さん

