

協議会だより

DHA・EPA協議会
〒151-0062
東京都渋谷区元代々木町 32-7
一般財団法人日本水産油脂協会内
TEL & FAX: 03-3469-6931
URL: <http://www.dhaepa.org/>
E-mail: dha_epa@par.odn.ne.jp

備前化成株式会社 三澤 嘉久

茨城名物あんこう鍋

最近、茨城県が、魅力度ランキングで最下位という汚名で有名になっています。幼い頃からの茨城県住民としては、納得することもあるわけですが、茨城県が話題になっていることに対して、自虐的に誇らしく見ているのが実際のところ。魅力度低い茨城県ですが、美味しいものを挙げてくれと言われた時には、「あんこう鍋」と答えています。

あんこう鍋は、「東のあんこう、西のフグ」と呼ばれている茨城県の冬の代表的な味覚です。あんこうは、茨城県北で水揚げされ、野菜、割り下と一緒に煮込んだ、大洗から北茨城市にかけて食されてきた料理です。味付けは、味噌か醤油で、あん肝の量によりコクや旨み、風味が大きく変わります。さらに濃厚でくせが強い「どぶ汁」というものもあります。鍋に入るあんこうは、「あんこうの7つ道具」と言われており、ぬの(卵巣)、エラ、とも(ひれ)、胃(水袋)、きも(肝)、だい身(柳肉)、皮の7つの部位で、それぞれ味と歯ごたえが異なります。また、伝統の解体法としてあんこうを吊るして体内に水を入れ回転させながら捌く「吊るし切り」で各部位に切り分けていきます。

あんこうは、味は淡泊で、食感が特徴的です。カロリーが低く、コラーゲンが含まれており、女性にも喜ばれるのではないのでしょうか。また、肝にはDHAを多く含んでいます。ちなみにあんこうの肝(生)100g中には、DHAが3.6g含まれています(本マグロ(トロ)100g中にはDHA2.9g)。

私自身、子供の頃、あんこう鍋を食べたことがなかったのですが、大学の時に読んでいた漫画「美味しんぼ」に、フォアグラよりも美味しいものとしてあん肝が紹介され、あんこうが茨城県で食べられているということを知りました。実際に、あんこう鍋を食べたのは、社会人になってからです。

あんこう鍋は、茨城県公式観光情報サイトで紹介されています(観光いばらき あんこういばらきのサイト <http://www.ibarakiguide.jp/seasons/anko.html>)。あんこうのシーズンは、11月~3月ですが、まだ間に合う可能性がありますので、現地に行ってぜひともご賞味あれ。

《幹事会のうごき》 平成30年2月23日(金)15:00~17:00に一般財団法人日本水産油脂協会新館において平成29年度第10回幹事会が開催された。

- ・次年度の公開講演会について検討したが、具体的な講師名を上げるまでには至らなかった。
- ・総会資料として、平成29年度の事業報告について事務局より報告があった。