



あいなん逸品図鑑 その53



「愛南のクエ」

大西水産有限会社 代表取締役
ひかる
大西 光さん(福浦)



寒い季節に食べたくなる「鍋」、そんな冬の味覚を彩る高級魚と言えば「クエ」です。体表面に不規則な模様があることから『九絵』とも書きます。年間を通じて海水温が10℃を下回らない温暖な愛南町の海では良質なクエの養殖が可能で、現在は5軒の業者が養殖に取り組んでいます。

福浦地区にある大西水産有限会社はタイを看板商品として経営規模の拡大を進め、年間約40万尾を出荷しています。新しい商品を模索していた7~8年前にクエの稚魚を仕入れ、現在は2年魚と5年魚合わせて7千尾を養殖し年間で約1500尾出荷しています。大西水産では、クエの養殖に3~4年と、タイのおよそ2倍の年月をかけてじっくりと育てています。「いけすの中で泳ぐ丸々と肥えたクエを見ていると、時間をかけてでも立派な姿になるよう愛情込めて育て上げたいと感じる。多くの消費者に喜んでもらえる商品を届けたい」と述べる大西さん。より良い環境で育つようにクエの特性に合わせて養殖することを一番に心掛けるほか、いけすの網の目にゴミが付着すると潮通しが悪くなるため半年に一回のペースで網の交換を行うなど、徹底した管理も行っています。

クエは11月から2月までが旬で、アラから取った出汁や溶けだしたコラーゲン、しっかりとした肉質の身と甘みのある脂が絶品です。「いくつか調理を試したけどクエ鍋が一番」唐揚げや煮つけなど、余すことなくさまざまな料理に使えるクエに大西さんも太鼓判を押します。

「いけすの中にいる7千尾のクエをしっかり育て上げ、消費者に届けること。そして養殖業者として、次なる看板商品の誕生につながるよう模索していきたい」と、今後の取り組みについても強い意欲を見せます。

大西水産のクエは関西圏への出荷が主な販路となっていますが、『愛南のクエ』として愛南漁協にも出荷しています。町内の養殖業者が愛情込めて育て上げたクエは漁協の販売サイトからもお買い求めいただけますのでご賞味ください。



▲いけすの管理を行う大西さん。
暗い環境を好むクエのためにいけす上部には遮光シートを張っている



▲クエは『底もの』。普段は静かないけすもエサの時間になると一斉に賑やかになる



▲養殖のクエは2~5kgで出荷される。じっくりと育てられた『愛南のクエ』は天然ものにも引けを取らない