

『食の都庄内』旬だより

【アブラツノザメ】



調理例（煮付け）

庄内ならではの隠れた冬の味覚

吹浦、由良、鼠ヶ関でも底びき網で少量獲れますが、飛島周辺では2月、3月を中心に刺し網でサメを狙って漁獲しています。令和6年の漁獲量は約9トンでした。

いろいろな種類のサメがいますが、庄内でサメと言えば本種を指します。おとなしい小型のサメで、人を襲うことはありません。

サメは貴重な資源です

サメの種類によって卵生（体外に卵を生んで繁殖する）、胎生（受精した卵を体内で育て、体内でふ化し、稚魚が生まれる）などの違いがあり、本種は胎生と言われています。サメの仲間は全般に生まれる子供の数が少ないことから、庄内では獲りすぎないように、漁期を決めて（2月20日～4月15日）漁獲しています。

おすすめの料理

オスは身が固めなので「刺身」や「ぬた和え」、メスは身が柔らかく脂がのっているので「煮付け」や「バター焼き」がおすすめです。

身の水分をよく拭き取ると、おいしく調理できます。

サメはカスベ（からかい）などと同じ“軟骨魚類”で、骨が柔らかい魚です。小骨が無く、骨がのどに刺さるなどということはありませんので、とても食べやすい魚で、小さなお子様にも安心して食べさせられます。「魚は骨があるから苦手」という人にはピッタリの魚です。

※「ぬた和え」とは、一般に言う「酢味噌和え」のことです。庄内でよく食べられているサメ料理の一つです。

購入できるところ

庄内一円の鮮魚店やスーパーなどで、“むき（皮を剥いてある）さめ”などという名前で、1切れ100～200円程で購入できるようです。