

タチウオ

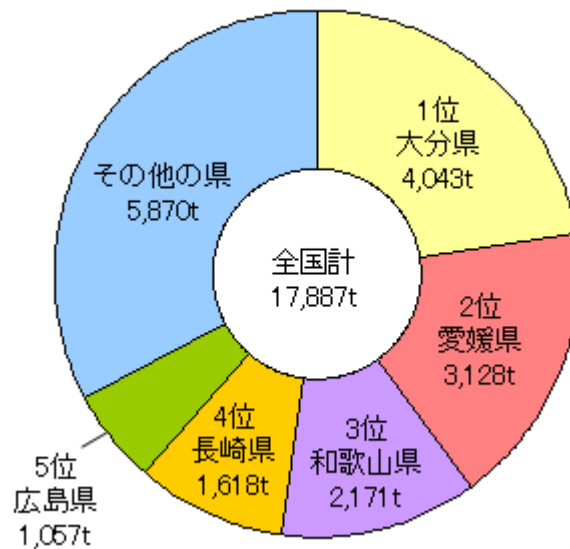
タチウオは、薄く細長い体をしており、大きな口には鋭い歯をもっています。体はグアニンと呼ばれる銀白色の層で覆われ、太刀の形をしていることから「太刀魚」とも、頭を上にして立って泳ぐことから「立ち魚」とも言われています。

昼間はやや深いところにいますが、夜間になると浮上し、カタクチイワシなどの小魚を食べます。



平成 19 年の愛媛県の漁獲量は 3,128 トンで、全国 2 位（全国シェア約 17%）となっています。主な漁場は瀬戸内海で、小型底びき網や一本釣り等による漁獲が大半を占めます。

平成 19 年のタチウオの漁獲量



（漁業・養殖業生産統計年報）

肉質は白身でやわらかく、脂肪が多いわりには淡白な味をしています。季節による味の違いはないといわれていますが、秋から冬に漁獲されるものは大型で特に脂がのっています。鮮度のよいものは刺身のほか、塩焼き、バター焼き、天ぷら、酢の物など何にでも使えます。また、一夜干し、みりん干し、たち巻、骨せんべいなどにも加工されます。