

# 八重山で食いたい魚 30選!

とても種類が多い沖縄の魚介類から、八重山漁協に水揚げされる八重山特産の水産種を30種選んでみました。県外ではほとんど見られない種ばかりなので、ぜひ一度味わってみてください。季節や天候によって水揚げされる魚種や量は毎日変わります。当日扱っている種類は、お店で直接おたずねください。

2018年8月改定 国立研究開発法人 水産研究・教育機構  
西海区水産研究所 亜熱帯研究センター作成  
\*本資料は石垣市ホームページからご自由にダウンロードいただけます  
(石垣市ホームページ→各課一覧→水産課→八重山のお魚)

\*QRコードはこちら  
(PDFファイル 約1.5M)



あかまち

標準和名：ハマダイ (フエダイ科)  
・沖縄県3大高級魚の一つで、300m以深に生息する。近縁のひーらんまち (ハジヨウカツ) も多く漁獲され、美味。県全域で漁獲体長制限や保護区域設置など、資源管理に取り組んでいる。  
・周年 (春～夏に多い)。一本釣り。



びたろー  
(ふかやーびたろー)

標準和名：ハナフエダイ (フエダイ科)  
・あかまち狙いで釣れる。とてもきれいで美味しい小型の魚。同じくびたろーと呼ばれる浅海性の小型フエダイ類も多く漁獲される。  
・周年 (春～夏に多い)。一本釣り。



しちゅーまち

標準和名：アオダイ (フエダイ科)  
・水深200m前後に生息する。近縁のしちゅー (シマオダイ) も稀に漁獲される。沖縄では深海水性のフエダイ類を「まち類」と呼ぶ。  
・周年 (春～夏に多い)。一本釣り。



みみじゃー

標準和名：ヒメフエダイ (フエダイ科)  
・沿岸岩礁域に生息。沖縄で人気の魚。  
・周年 (春～夏に多い)。釣り・電灯潜り漁。



ぐるくん

標準和名：タカサゴ (タカサゴ科)  
・沖縄県魚。八重山で多く漁獲される小型魚。サンゴ礁域を群れて泳ぎ、初心者でも船から釣れる。唐揚げで食べられる。  
・4～8月。釣り・追い込み網漁。



ひらーぐるくん

標準和名：ユメウメイロ (タカサゴ科)  
・サンゴ礁域に生息し、八重山で特に多い。ぐるくんより大きいので、刺身でも食べられる。  
・周年 (夏に多い)。釣り。



たまん

標準和名：ハマフエキ (フエキダイ科)  
・石垣市魚。沖縄県で人気の大型釣魚で、砂底地に多く、岸からも釣れる。  
・周年。釣り・定置網。



だるまー

標準和名：ヨコシマクロダイ (フエキダイ科)  
・八重山に多い沿岸性の魚で美味。  
・周年。電灯潜り漁・釣り。



くちなぎ  
(くちなぎ)

標準和名：イソフエキ (フエキダイ科)  
・八重山で特に多い沿岸魚。近縁のフエキダイ類は、他にも多くの種が漁獲される。  
・周年 (春に多い)。釣り。



しるいゆ  
(あまくちやー)

標準和名：サザナミダイ (フエキダイ科)  
・八重山に多い高級魚。近縁のシロダイやメイチダイも「しるいゆ (白魚)」と呼ばれ、多く漁獲される。沖縄で「いゆ」は「魚」の意味。  
・周年 (冬に多い)。釣り。



まくぶ

標準和名：シロクラベラ (ペラ科)  
・沖縄県3大高級魚の一つで、砂地に生息するが、八重山での漁獲量は沖縄島ほど多くない。  
・周年。電灯潜り。



ぼーらー  
(いらぶちやー)

標準和名：キツネブダイ (ブダイ科)  
・八重山では、約30種のブダイ類がサンゴ礁域に生息し、「いらぶちやー」と呼ばれ漁獲される。本種は特に八重山に多く、美味しい種類。  
・周年 (夏に多い)。電灯潜り漁。



かーえー

標準和名：ゴマアイゴ (アイゴ科)  
・沿岸に生息し、川にも入る。毒の棘を持つので取り扱いには注意が必要。近縁のえーぐあー (アイゴ) も多く漁獲される。  
・秋～春。電灯潜り漁・定置網。



ちぬまん (つまん)

標準和名：テングハギ (ニザダイ科)  
・八重山で特に多く漁獲され、昔から食用に親しまれてきた魚。個性的な風味で海人に人気。  
・周年 (秋～春に多い)。電灯潜り漁。



あかじん

標準和名：スジアラ (ハタ科)  
・沖縄県3大高級魚の一つで、沿岸岩礁域に生息する。近縁のくるばにーあかじん (コクハラ) も、少ないが同様に漁獲される。  
・周年 (夏～秋に多い)。電灯潜り漁・釣り。



ながじゅーみーばい

標準和名：バラハタ (ハタ科)  
・沿岸岩礁域に生息する。尾鰭後縁が白い小型の近縁種オジロバラハタも多く漁獲される。  
・周年 (春～夏に多い)。電灯潜り漁・釣り。



赤魚

(はまさきのおくさん)

標準和名：トガリエビス (イトウダイ科)  
・漁獲量は少ないが、八重山では昔から高級で美味しい魚として知られている。  
・周年。電灯潜り漁。



ひーち

標準和名：チカメキントキ (キントキダイ科)  
・「まち類」を狙った漁で釣れる。うろこが硬いが、安価で美味しい魚。  
・周年 (春～夏に多い)。一本釣り。



うちむる (うきむる)

標準和名：ヒレナガカンパチ (アジ科)  
・まち類を狙った漁で釣れ、遊漁も盛ん。カンパチより体高が高く、背鰭が長く伸びる。  
・周年 (春に多い)。一本釣り。



まんだい

標準和名：アカマンボウ (アカマンボウ科)  
・まぐろはえ縄漁で漁獲される。八重山漁協の「海人バーガー」は、この魚を使ったもの。  
・春～夏。はえ縄。



いせえび

標準和名：シマイセエビ (イセエビ科)  
・2kgを超える大物も漁獲される。産卵期の4～7月は禁漁。近縁のゴシキエビも獲れる。  
・8月～翌3月 (8・9月に多い)。電灯潜り漁。



しゃこがい

標準和名：ヒメジャコ (シャコガイ科)  
・シャコガイ類では小型の本種が最も美味。  
・6～8月は禁漁期。養殖もされている。  
・9月～翌5月。養殖。



さっこーみーばい

標準和名：ナミハタ (ハタ科)  
・八重山特産の小型のハタで、1年に1度、集団で産卵する。産卵場保護などの資源管理に取り組んでいる。沖縄でハタ類は「みーばい」と呼ばれ、八重山では40種以上が漁獲される。  
・周年。電灯潜り漁・釣り。



くれー (つばき)

標準和名：アヤコシヨウダイ (イサキ科)  
・近縁のフウコウコシヨウダイ、ヒレコシヨウダイとともに、八重山で多く漁獲される。  
・周年。電灯潜り漁。



かたかし (おじさん)

標準和名：オオスジヒメジ (ヒメジ科)  
・近縁のフジヒメジ、コシヒメジなどと一緒に多く漁獲される。やわらかい白身の魚。  
・周年 (秋～春に多い)。電灯潜り漁。



ちょーちんまち

標準和名：ハチビキ (ハチビキ科)  
・あかまち同様に漁獲される。身が赤く傷みが早いので島外へは流通しないが、美味しい魚。  
・周年 (春に多い)。一本釣り。



あばさー

標準和名：ネズミフグ (ハリセンボン科)  
・近縁のヒトツラハリセンボンとともに八重山で多く漁獲され、人気がある。皮を剥けば、唐揚げやみそ汁などで美味しく食べられる。  
・周年 (秋～春に多い)。電灯潜り漁。



うつぼ

標準和名：ニセゴイシウツボ (ウツボ科)  
・近縁のドクウツボとともに、八重山の名物。味噌煮や唐揚げで美味しく食べられる。  
・周年。電灯潜り漁。



わらじ

標準和名：ミナミゾウリエビ (セミエビ科)  
・八重山に多く美味。近年価格が高騰中。  
・周年 (春～夏に多い)。電灯潜り漁。



しまだこ

標準和名：ワモンダコ (マダコ科)  
・少し高いが、地物ならではの美味しさ。  
・周年 (秋～冬に多い)。電灯潜り漁。