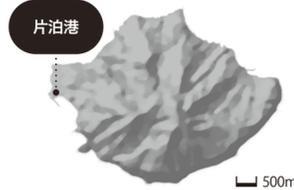


# 7



片泊地区六〇代 男性  
「ビンゲは水温が下がると南へ移動してましたが、今はいつもでもいます。最近では沖繩のグルクン（タカサゴ）が釣れたりして、海温の上昇を感します。」

## 思い出話

奄美や屋久島地方で食用にする。三島村でも唐揚げなどにして食べる。唐揚げは、エラとワタを除いて身に切れ目をいれ、片栗粉をまぶして二度揚げする。白身で香ばしく甘みがある。刺身や焼きにもする。身が美味しいので、寿司にしたり個人で工夫して楽しめる。

夏に各島の堤防付近で見かける。餌はオキアミ、針にかけるオキアミは頭と尾を除き、撒き餌用にオキアミ一袋とパン粉一袋を混ぜる。針の餌は撒いた餌が消えたら交換する。ビンゲは冬にかけて釣り人の冬の獲物であるクロ（メジナ）と入れ替わるが、秋口はクロの餌をついばんで嫌がられる。

学名は「オヤビツチャ」。スズメダイの仲間で、三島村では「ビンゲ」と呼ぶ。全長約二十cmで体に黒い帯があつて背中が黄色い。分布は千葉県以南〜インド太平洋。水深十二mまでの岩礁やサンゴ礁域に生息する。

## 片泊

### ビンゲの唐揚げ

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	1	2	3
				旧 5/22	旧 5/23	旧 5/24
4	5	6	7	8	9	10
旧 5/25	旧 5/26	旧 5/27	旧 5/28	旧 5/29	旧 5/30	旧 6/1
11	12	13	14	15	16	17
旧 6/2	旧 6/3	旧 6/4	旧 6/5	旧 6/6	旧 6/7	旧 6/8
18	19	20	21	22	23	24
旧 6/9	旧 6/10 海の日	旧 6/11	旧 6/12	旧 6/13	旧 6/14	旧 6/15
25	26	27	28	29	30	31
旧 6/16	旧 6/17	旧 6/18	旧 6/19	旧 6/20	旧 6/21	旧 6/22