

# 鹿児島島の魚の魅力

あったらしか!!

最近、魚を食べましたか？  
 食べた魚はサーモンやタイセイヨウサバと  
 いった輸入魚ばかりになっていませんか？  
 それは実に「あったらしか(もったいない)」  
 鹿児島島の魚は自慢の海に囲まれた  
 「当地グルメ」。  
 その魅力をお伝えします。



## 枕崎漁港に水揚げされる うんまか魚を紹介!



**フエダイ**  
(シブダイ)

かつて、グルメ漫画に幻の魚として紹介されたことがある。「笛鯛」の和名は、口が前に突き出て口笛を吹くように見えるから。料理法を選ばない高級魚。刺身は味が良く見た目もきれいだ。ムニエルなどバターとの相性もいい。



**ニザダイ**  
(コメジロ)

カワハギ(フグ目)に似た体型だが、コメジロはスズキ目で分類が異なる。でも皮の剥ぎ方は一緒。尾柄部には硬い骨質板が3つ並んでいるから要注意。冬なら刺身や洗い、漬物、夏ならスパイスを効かせた中華風煮込みや唐揚げがオススメ。



**イセエビ**  
(エッグネ)

寒い季節が旬だが、鹿児島では8月20日頃がイセエビ漁解禁(漁業者のみ)。棘だらけの頑丈な殻、触角や歩脚もがっしりしている。天敵のタコから守ってもらうためにウツボと同じ穴にすることがある。ぶつ切りしてのみそ汁がポピュラー。



**オオモンハタ**  
(ムブシ)

体側に茶褐色の斑紋があり、この斑紋は瞳孔より大きい。非常に味が良いため高級魚として扱われる。活けにしたもの刺身は、やや硬いと感ずるほどシコシコした歯触り。刺身や塩焼き、煮付けもいけど、冬の季節は鍋が美味しい。

## かごしまのさかな.com

鹿児島県漁業協同組合連合会

「かごしま旬のさかな」って知っていますか。  
 魚のさばき方や漁師さんの食べ方、漁法など、  
 魚に関する情報が満載。地魚を食べられるお店や  
 直売店も紹介。まずは、のぞいてみては。

かごしまのさかな.com

検索



南北600キロにわたり、水深0メートルの干潟から1千メートルの深海まで多様な顔を持つ鹿児島島の海。内湾と外湾、砂地と岩地、黒潮や対馬暖流などさまざまな条件が組み合わさって、多様な環境が生み出され、魚の種類も豊富です。

長年、鹿児島島の海や魚を調査・研究してきた鹿児島大学水産学部教授の大富潤さん(54)は「鹿児島島の海の希少性・多様性を象徴するのが『ナミクダヒゲエビ』の存在。世界でも鹿児島湾(錦江湾)だけで水揚げが可能な深海性のエビで、漁獲対象になるくらいまとまって生息するのはここだけです。これは桜島のおかげ。約3万年前の噴火で作られたカルデラが、半閉鎖的な内湾ながら水深237メートルという奇跡的な海を作りました。これは本当に珍しくてすごいこと力を入れています。」

鹿児島島の海や川では、約30種類の魚などが水揚げされます。養殖で日本一のカンパチやブリのほか、アユやニホンウナギといった川魚も豊富。その時期にしか味わえない、地元で獲れた魚(地魚)は魚屋の減少であまり目にしなくなりましたが、ビタミン類といった栄養素の宝庫。中でも注目されているのが人体に不可欠な「必須脂肪酸」のDHAとEPAです。体内で作ることができないため、常に食品から補給する必要があります。認知症予防や動脈硬化予防、脳の働きの促進など効果はさまざま。「豊富な栄養素は魚の良さの一つ。食べることで以外でも魚は楽しめます。地魚を探しに県内を巡ったり、市場の体験ツアーや水族館に行ったり、親子で魚をさばいてみたり、旬の魚で季節を感じたり。そうすれば魚がもっと身近に感じられるかもしれませんよ」

魅力的な鹿児島島の魚。食べないなんてもったいない! まずは知ることから始めませんか。

### 「鹿児島」の魚の魅力

鹿児島島の海や川では、約30種類の魚などが水揚げされます。養殖で日本一のカンパチやブリのほか、アユやニホンウナギといった川魚も豊富。その時期にしか味わえない、地元で獲れた魚(地魚)は魚屋の減少であまり目にしなくなりましたが、

「以前、雑魚として捨てられていた小エビに『ヒメアマエビ』と名付けて売り出したところ、関東でおいしさが認められ、1キロ1500円、アオリイカと同値程度で取引されるようになりました。安くておいしくても、知られていない『地魚』が多く眠っているんです。『地魚』はその時期にしか味わうことのできない『旬』のものも多くあります。もし料理店や市場で知らない魚を見つけたら、ぜひ味わってみてほしいですね」

### 魚のすごいポテンシャル

魚はカルシウムやミネラル、

今なお魚市場や物産館、移動販売などで購入できます。

これまで約900種の魚を食べてきた大富さんは「鹿児島島の魚の魅力を強調します。」



鹿児島大学  
水産学部水産学科  
大富潤教授

1963年兵庫県生まれ。1991年3月東京大学大学院農学系研究科博士課程水産学専攻修了。著書に「九州産 食べる地魚図鑑」、「魚食ファイル旬を味わう」(南方新社)、「かごしま海の研究室だより」(南日本新聞社)などがある。現在食べた魚の種類は900種。1000種類制覇を目指している。

## かごしま魚市場ツアー

by 鹿児島県ホテル旅館組合青年部



鹿児島市中央卸売市場魚類市場で遠洋、近海、沿岸の多様な魚や競りの様子を、間近に見学できる1時間程度の体験型ツアー。試食もあり、ガイドの解説もリアルで面白い。ツアー終了後は、魚市場で朝食を楽しむのもおすすめです。

●開催日時 11月末までの毎週土曜日 午前7時(6時45分集合)

●参加料 大人2,000円、小人1,000円

◎申込み・問合せ

南薩観光GSE TEL099-298-9880