

鹿|児|島|の 魚|の|魅|力

～あったらしか、鹿児島魚～

鹿児島県と県内市町村では、広報技術の向上と広報担当者間の連携を目的に、昨年度から合同特集企画を展開しています。第2回目となる今回のテーマは、「鹿児島魚」です。最近食べた魚は、サーモンやサバといった輸入魚ばかりではありませんか？それは実に、《あったらしか（もったいない）》。自慢の海が育んだ鹿児島魚の魅力をお伝えします。

小エビに『ヒメアマエビ』と名づけて売り出したところ、関東でおいしさが認められ、1kg 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。もしお店や市場で知らない魚を見掛けたら、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など栄養素の宝庫。中でも注目されるのが「必須脂肪酸」のDHAとEPA。体内で作ることができないため、食品からの補給が必要で、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、魚は楽しめられます。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、

南

北600kmにわたり、干潟から1kmの深海まで、多様な顔を持つ鹿児島海。鹿児島海や魚を調査・研究してきた鹿児島大学水産学部の大富潤教授は、「鹿児島海の希少性・多様性を象徴するのが『ナミクダヒゲエビ』の存在。世界でも鹿児島湾だけで水揚げが可能な深海性のエビで、漁獲対象になるほど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237mという奇跡的な海を作り出した」と力を込めて話します。

「鹿児島」の魚の魅力

鹿児島では、約300種類の魚などが水揚げされ、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。大富さんは「以前、雑魚として捨てられていた

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。

教えてくれた人

Interview

大富 潤 さん (54)

おおとみ じゅん

兵庫県出身。平成3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「九州産 食べる地魚図鑑」現在食べた魚の種類は約900種類。1000種制覇目指す。



かごしまのさかな.com

鹿児島県漁業協同組合連合会

かごしま旬の魚やさばき方、漁師さんの食べ方、漁法など、魚に関する情報が満載。



▼午前9時頃の鹿児島市卸売市場魚類市場の様子。マグロやカツオをはじめ数多くの地魚が次々と水揚げされてきます！



鹿児島魚

鹿児島県
市町村
合同企画

What's "SAKANAI"

垂水の魚 の魅力

かんぱち「海の桜勘」

平成16年7月に鹿児島県内で最初にブランド認定を受けた垂水市漁業協同組合のブランド養殖かんぱち「海の桜勘（おうかん）」。



ぶり「ぶり大将」

平成19年11月にブランド認定された、牛根漁協協同組合のブランド養殖ぶり「ぶり大将」。温暖な魚場により年間を通して給餌ができるため、成長が早いのが特徴。トロのように脂ののっていても、さっぱり食べられる美味しさです。



ナミクダヒゲエビ

本文中でもご紹介しているこの希少なエビはここ垂水市で漁が行われます。味がおいしいのはもちろん、このエビだけを獲るための「とんとこ漁」と呼ばれる小型底曳網で獲られることも特徴です。

