

あつたらしか!!

# 鹿児島島の魚の魅力

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、あつたらしか（もったいない）  
鹿児島島の魚は自慢の海に囲まれた「ご当地グルメ」。その魅力をお伝えします。



## 薩摩川内の地魚の代表 キビナゴを食卓に

甕島近海で取れるキビナゴは、本市を代表する地魚です。キビナゴは、カルシウム、ビタミンD、EPAやDHAなどを多く含む栄養価の高い魚です。

魚は鮮度が一番ですが、中でもキビナゴは傷みや鮮度を保ちにくい魚。取れたてのキビナゴを食べられるのは、私たち薩摩川内市民の特権です。刺身や塩焼きはもちろん、づけ、天ぷらなどさまざまな楽しみ方があります。ぜひふるさとの味・キビナゴを食卓に取り入れてみてください。

キビナゴを使ったレシピは、こちらを参照ください。

甕島グルメ館ホームページ

<http://www.koshiki-jima.com/>



## 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調理法、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



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300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りましたが、今なお魚市場や物産館、移動販売などで購入できます。

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の大富潤教授(54)は「鹿児島島の海の希少性・多様性を象徴するのが『ナミクラダヒゲエビ』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237m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。まさに私たちの財産ですね」と力を込めます。

## 魚のカルシウムポテンシャル

魚はカルシウムやミネラル、ビタミン類といった栄養素の宝庫。

これまで約900種の魚を食べてきた大富教授は、「鹿児島」の魚の魅力を強調します。

「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、1kg1500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。安くてもおいしくても、知られていない『地魚』が多く眠っているんです。『地魚』に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掛けたら、ぜひ味わってみてほしいですね」



鹿児島大学水産学部水産学大富潤教授

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『九州発 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 早朝7時(6時45分集合)

●参加料:大人2,000円、小人1,000円

◎申込・問合せ先

南薩観光GSE ☎099-298-9880