

かごしま お魚 再発見

シマアジ

大富先生(鹿児島大学水産学部)に、鹿児島のお魚のことを教えてもらっているこのコーナー。今回は、アジの王様? お刺身がおすすめの魚をご紹介します!

美しいフォルムが印象的
究極の歯ざわりの高級魚



たかねの花。誰にでもありませんよ。ほんの数年前ですが(う)、私が大学生だったころ、たかねの花はあの娘とシマアジでした。シャイな私は、あの娘にはなかなか近づけませんでしたが、シマアジには手を伸ばせば届くところにいました。でもやはり高級な魚ですから、「告白」できずにいたんですね。そんなとき、なんと私が所属する研究室の先生がきれいなシマアジを連れてきてくれたんです。学生みんなで分けると一人あたり2切れほどでしたが、それがシマアジとの出会いでした。

頭から背中に向かってゆるやかに盛り上がったフォルムはとても美しく、見るからにおいしいそう。シマアジは、アジの仲間味の王様です。煮ても焼いても揚げてもおいしいですが、いちばんのおすすめは刺身です。脂ののりはもちろんですが、それに加えて重要なのは、食感。フグのしこしこ感が好きな人も、マグロ赤身のねっとり感が好きな人もいるでしょう。シマアジの刺身は、絹のような食感です。「ふんふん」と「もちもち」と「さくさく」が黄金比で混ぜり合った究極の歯ざわり。それがシマアジです。養殖もされていますが、食感は何の天然魚が最高です。鹿児島は全国でもめずらしい天然シマアジの漁場がある県。楽しまない手はありません。旬は夏。そう、今ですよ!



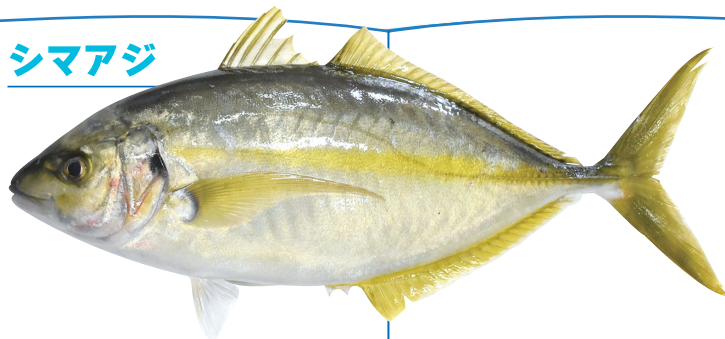
おさかな★クイズ

関東地方の一部の地域などでは、大型のシマアジは別の名前で呼ばれています。それは別の動物の名前と同じですが、次のうちどれでしょう?

- 1 おおかみ
- 2 きつね
- 3 しろくま
- 4 らいおん
- 5 くじら

クイズの答えと解説は、P20を見てね。

シマアジ



美しい黄色のラインがきれい!



ほぼ世界中の温帯の海域に広く分布し、日本では本州から南の太平洋側や九州の西側に比較的たくさん生息しているスズキ目アジ科の魚です。体は少し平べったく、大きいも

のは全長1mを超えますが、市場に水揚げされるのは50cmくらいまでのものが多いです。体の中央に黄色い線が走っていますが、小さいものほどはつきりしています。