

## かごしま お魚 再発見

## クロダイ

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、釣りで大人気のタイの仲間をご紹介します！

”鹿児島黒”の仲間入り？  
秋から冬が旬の真正正銘のタイ



黒豚、黒毛和牛に黒酢…、鹿児島では黒がもてはやされていますね。では、黒鯛はどこでしょうか？ 鹿児島で黒鯛といえば、100人中78人くらいはメジナという魚のことだと思っ

ているんですね、おそらく。でも、標準和名クロダイという魚がいるんです。しかも、「〇ダイ」といっても本当のタイの仲間ではない魚が多い中で、クロダイは真正正銘タイの仲間、スズキ目タイ科の魚なんです。鹿児島を含め、全国のいろんなところで「ちぬ」と呼ばれています。

ちぬ、つまりクロダイは釣りの対象として大人気の魚です。クロダイ釣りのエサはオキアミやゴカイの仲間、カニなど、地域や時季によって様々。針に付けたエサを団子でくんで海底まで沈める紀州釣りというユニークな釣り方もあります。団子は糠やサナギ粉(蚕のサナギの粉)などを混ぜて作ります。さらにはスイカの砂糖漬けをエサにする、ポカン釣りというものもあります。

食欲旺盛なクロダイは、養殖のノリやアサリなどを食べてしまっ悪者の魚として扱われることがあります。一方、クロダイ自体は磯臭いという理由で食材としては歓迎されています。夏のイメージが強い魚ですが、じつはクロダイは秋が深まるにつれて脂がのっておいしくなるんです。刺身はもちろん、塩焼きや天ぷら、酒蒸しなど、食べ方はいろいろ。ぜひ、今が旬のクロダイを味わってください。

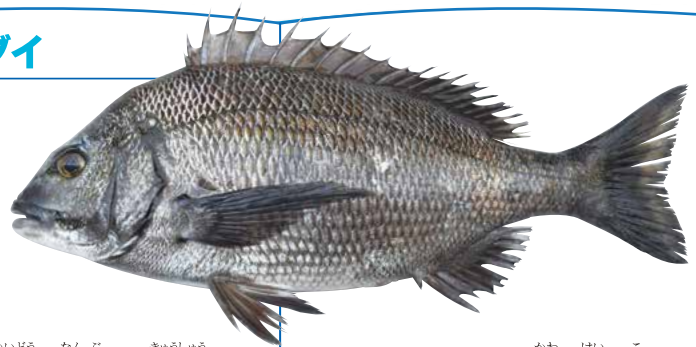
オススメ!  
クロダイ料理

## クロダイの男の子と女の子

な、なんと、クロダイは男の子しか産まれません。そう、赤ちゃんクロダイはみんなオスなんです。成長して4歳くらいになると多くのオスはメスに変わります。それは雌性ホルモン(人間でいうと女性ホルモン)によるもので、このホルモンが少ないオスは、オスのままです。一生の間で性別が変わる魚はほかにもいますが、メスからオスに変わる魚のほうが多いんですよ。

## クロダイ

おお、体が大きくてまっくらだね!



日本では北海道の南部から九州にかけて分布する、全長50cmほどのスズキ目タイ科ヘダイ亜科の魚。奄美大島から南にはミナミクロダイという別の種類の魚がいます。岸近くの浅い海に

すんでいて、ときには川に入り込んだりもします。漁業でとられるほか、釣りの対象にもなっています。小さな魚やエビ・カニの仲間、海藻など、いろいろなものを食べます。