

かごしま お魚 再発見

ハガツオ

鹿児島大学水産学部の大富先生に、鹿児島のお魚のことを教えてもらえるこのコーナー。今回は、カツオの仲間と思われがちなお魚です。

ひと潮ごとに大きくなり
寒さとともに旬を迎える魚



「これは、かつおですか？」
「いいえ。これ、はがつおです。」
またムダにスペースをとってしまいましたね。というわけで、今回はハガツオ。カツオとハガツオはスズキ目サバ科までは同じですが、それはマグロやサワラも含む大きな分類群です。一つの属のレベルでそれぞれカツオ属とハガツオ属に分かれ、別の仲間になります。カツオはおなかの部分に縦じま（横じまではありませんよ）がありますが、ハガツオは背中に縦じまがあります。共通するのは、どちらもおいしいという点です。

鹿児島ではハガツオはほぼ一年中とれます。春から夏のハガツオは小型のものが多く、脂が少なめで味はさっぱりとしています。漁師さんは「ハガツオはひと潮ごとに大きくなる」と言いますが、たしかに秋になるとお店には大型のハガツオがならぶようになります。そして、ハガツオの旬は寒さとともにやってくるのです。よく脂のつたやわらかいお刺身は超おすすめの逸品。なぜなら、うれしいことに値段も安いからです。高級魚に負けないハガツオ料理で秋の夜長を楽しみませんか。

おすすめ
ハガツオ料理



刺身



塩焼き

お刺身以外の料理でも
楽しめますよ。

みそ汁



ハガツオの顔

おさかな★クイズ

ハガツオは顔がある動物に似ていることから、その動物と同じ名前と呼ばれることがあります。さて、それはどんな動物でしょう。

- 1 きつね
- 2 りす
- 3 あしか

かお
うえにお顔の
しゃしん
写真があるよ!!



クイズの答えと解説は、P31を見てね。

ハガツオ



もよう
しま模様は
よこじまじゃなくて
たてじま!

みなみにほん たいへいよう おんたい
南日本からインドー太平洋の温帯
いき ねったいいき ひろ ぶんぶ
域から熱帯域にかけて広く分布す
るスズキ目サバ科の魚。定置網や一
ぼんづ もく か さかなでいち あみ いっ
本釣りなどでとられます。カツオに
似ていますが、カツオよりも細長い

たいけい おお
体形をしています。大きなものは
ぜんちよう りーどろ
全長1m近くになりますが、市場
みずあ せんちぜんこ
に水揚げされるのは50cm前後の
ちゆうしん は
ものが中心です。するどい歯をも
つていることが名前の由来です。

プロフィール

大富 潤(おとみ じゅん):鹿児島大学水産学部教授。6月(June)生まれの潤はエビの研究を最も得意とするAB(エービー)型。おいしい魚料理のある店に大富あり。魚への愛は一途で、今日もどこかで魚を食べる楽しさを伝えている。MBCラジオ「たんぼぼ倶楽部」(月～金10:00～12:50)内コーナー「ととナビ」で毎週木曜12時すぎからお魚情報をお届け中。[主な著書]『九州発 食べる地魚図鑑』(南方新社)『旬を味わう魚食ファイル』(南方新社)など。