

かごしま お魚 再発見

カツオ

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、季節によってちがう味が楽しめるお魚です。

しま模様がトレードマーク
上りと下りでちがう味わい



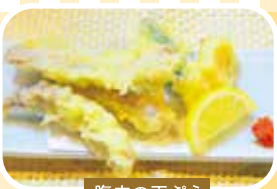
カツオはだれもが知っている魚。おなかのしま模様がトレードマークですね。ところで、この模様は縦じま？それとも横じま？……写真では横方向に見えますが、カツオのしま模様は頭のほうからしっぽ（人間でいうと足）に向けて走っています。もうお分かりですね。そう、カツオは私たちが大好きな阪神タイガースのユニホームと同じ、縦じまなのです。しかし、その縦じま模様、海を泳いでいる時にはありません。今初めて知ったそのアナタ、お友だちに自慢しましょうね。

一般的に初がつおは青葉の季節、初夏のものとされますが、鹿児島では早く、2月頃です。春は上りがつおの季節。初がつおを皮切りに、エサ場となる北海道東方沖の海をめざして北上するカツオが上りがつおです。あっさりした味わいで、たたきやカルパッチョがおすすめです。一方、エサをたらふく食べて秋に南下移動する下りがつおは脂がたっぷり。こちらは刺身が一番です。季節によってちがう味が楽しめるのがカツオの大きな魅力。鹿児島ならではの味、腹皮の塩焼きや天ぶらもおいしいですね。あと、心臓も。

おすすめ
カツオ料理



たたき



腹皮の天ぶら



刺身

おさかな★クイズ

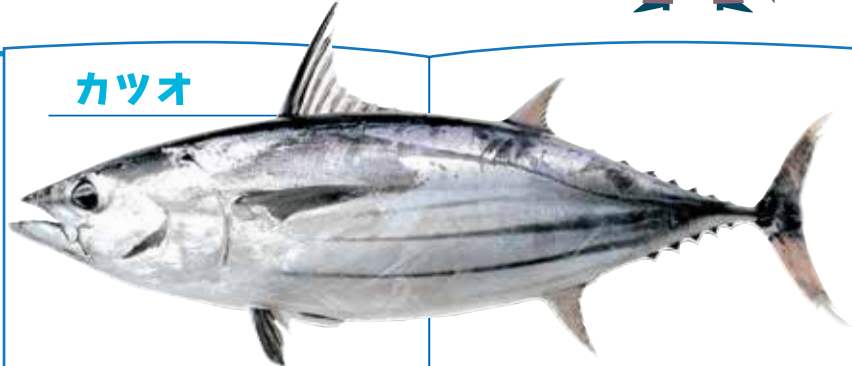
全国47都道府県の中で、鹿児島県民は何番目に多くカツオを食べているでしょうか？

くれれば
食べてるよ！

- 1 堂々の1位
- 2 おしくも2位
- 3 いい感じの11位
- 4 いまいちの31位
- 5 残念ながら46位

クイズの答えと解説は、P33を見てね。

カツオ



せかいじゅう おんたい ねったい うみ ひろ
世界中の温帯から熱帯の海に広く
ぶんぷ ぶんぷ スズキ目サバ科の回遊
ぎよ せきどろちか うみ たまご
魚。赤道近くのあたたかい海で卵
う にほん さかな おも
を産みます。日本ならではの魚と思
たいへいよう もっと
いきや、太平洋で最もたくさんカツ

おがとられているのはもっと南
のインドネシアやフィリピンの海
いき にほん ぎよぎよ
域です。日本のカツオ漁業といえ
ば「一本釣り」が有名ですが、今で
は「まき網」が多くなりました。