

かごしま お魚 再発見

オキヒイラギ

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、地元で愛されてきた小さめのお魚です。

小さくても存在感は抜群
昔ながらの人気の地魚



「オキヒイラギって何？」
きよとんとしているそのアナタ、「えはじゃこ」と同じ魚」と言えばピンときますか？オキヒイラギは鹿児島では昔から「えはじゃこ」という名前前で親しまれ、特に春から夏にかけてのあたたかい時季によく食べられてきた地魚の代表格なのです。魚をあまり食べない鹿児島県民が、心を許さない数少ない魚の一つがえはじゃこ、つまりオキヒイラギです。全長10センチにも満たないちっぽけな魚ですが、その存在感は絶大なのです。

で安価で売られています。そのままから揚げや南蛮漬けにすれば、ご飯のおかずやビールのおつまみに最適です。干物にしてあぶって食べてもおいしいです。私なら100匹は食べられますね。さらにおすすめなのは背ごし。中骨ごとスライスした刺身です。私は鹿児島に来るまで背ごしという食べ方を知らなかったのですが、中骨のやわらかい魚にはもってこいの食べ方ですね。オキヒイラギの身は脂がのって甘みがあります。ぜひ新鮮なものを手に入れて背ごしを作ってみてください。頭と内臓、背びれを落としてスライスするだけです。

おすすめ
オキヒイラギ料理



背ごしポン酢



南蛮漬け



干物のあぶり

もう一つのえはじゃこ

「えはじゃこ」のパックの中に、オキヒイラギにそっくりで体が少し細長い魚が混じっていることがあります。ヒメヒイラギという魚です。漁師さんの中にはこれが混じるのをきらい人もいますが、ヒメヒイラギはオキヒイラギよりも肉厚で、私は大好きです。ぜひさがしてみてください。見つけたら「あたり」ですよ！

▼ヒメヒイラギ

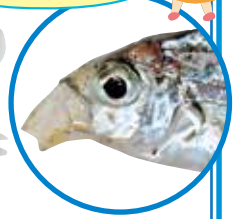


オキヒイラギ



琉球列島をのぞく南日本の沿岸域にすんでいるスズキ目ヒイラギ科の魚。全長8センチ程度で、体の背側に虫食い状の模様があります。ヒイラギの仲間はおなかの近く

ごはんを食べる時は
こんなお口なのね！



に発光器をもっていて、夜になると光ります。また、海底に居るエサを食べるために口が前方に長く伸びるのも特徴です。底びき網や小型定置網などでとられます。