

かごしま お魚 再発見

タチウオ

おすすめ
タチウオ料理

ムニエル



刺身



塩焼き

魚にはひれがありますよね。では、何種類のひれがあるかご存知ですか？…背びれ、胸びれ、腹びれ、しりびれ、尾びれの5種類。胸びれと腹びれは体の左右にあります。タチウオは漢字で書くと「太刀魚」。その名のとおり体はまるで刀のように細長く、ふつうの魚とはずいぶんちがいますね。そして、腹びれと尾びれがありません。つまりは「べんてこな魚」なわけです。ところが、タチウオはとてもおいしい魚。塩焼きやバター焼き、ムニエルなどが定番です。身離れが良くとても食べやすい魚で、タチウオが大好きと

いう人は多いと思います。ぜひ、お刺身も食べてほしいですね。絶品ですから。ところで、とてもおしゃやなところのアナタ、体のどこかにタチウオをくつつけていませんか？ ネイルがキラキラ輝いている人は「要注意」。そこにタチウオがいるかもしれませんよ。タチウオは、うるごがないかわりに体表面が鏡のように美しく輝く銀色の層におおわれています。それはグアニンという物質で、マニキュアのラメに使われることがあります。タチウオはへんてこなおいしい魚ですが、じつは女性にとつて身近な魚でもあったのです。

へんてこな体のおいしい魚
女性にとつても身近な魚



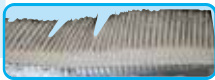
鹿児島大学水産学部の大富先生に、鹿児島のお魚のことを教えてもらえるこのコーナー。今回は、とってもおいしい、少しへんてこなお魚です。

黄色いタチウオ



▲テンジクタチ

タチウオの背びれは白と黒ですが、黄色い背びれをもったタチウオがあります。テンジクタチという別の種類の魚で、「きびれ」とも呼ばれています。料理人の中にはタチウオよりもおいしいという人もいて、とくに刺身が好まれています。お店で黄色い背びれのテンジクタチをさがしてみましょう。

テンジクタチ
の背びれタチウオ
の背びれ

タチウオ

世界^{せかい}中の温帯域^{じゆうおんたいいき}から熱帯域^{ねつたいいき}にかけて分布^{ぶんぷ}する、スズキ目^{すずき}サバ亜目^{あもく}タチウオ科^かの魚^{さかな}です。日本^{にっぽん}では北海^{ほっかい}道^{どう}以南^{いなん}の沿岸域^{えんがんいき}や大陸棚^{たいりくだな}に生息^{せいそく}し、全長^{ぜんちゆう}1.5メートル^まくらいになります。



立ち泳ぎ、
わたしもやっ
てみよう！



一日^{いちにち}の中で海底^{なご}付近^{かいていふきん}と海面^{かみめん}近くとの間^{あひだ}を行き来^{いきき}する習性^{しゅうせい}があり、エサ^{えさ}を食べるときには頭^{あたま}を上^{うえ}、しっぽ^{しっぽ}を下^{した}に“立ち泳ぎ”^{たおぼ}をして獲物^{えもの}がやってくるのを待ちます。

プロフィール

大富 潤(おおとみ 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。