

かごしま お魚 再発見

アンコウ

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、アンテナを持つ深海魚をご紹介します。

冬に肝がおいしくなる
“七つ道具”をもつ魚



アンコウがおいしい季節になりました。アンコウの魅力はなんといつても肝、あん肝ですね。蒸してポン酢で。ところで、あん肝はなぜ冬においしいのかご存知ですか？それはアンコウが春先に卵を産むからです。メスの卵巣にある卵は卵黄をたっぷり含んで大きくなつてから産み出されるのですが、卵黄のもととなるタンパク質を作っているのが肝臓、つまり肝なのです。春先の産卵期に向けて一生懸命はたらくアンコウの肝は冬に大きくなり、おいしくなりというわけです。脂もたっぷり含んでいます。あんこう鍋も絶品ですね。“七つ道具”を

全部入れて。身、肝、えら、ひれ、皮、ぬの（卵巣、水袋（胃）をアンコウの七つ道具といい、全部食べられるのです。身はお刺身にしてもいいですね。

じつは、「あんこう」と呼ばれている魚は2種類います。アンコウとキアンコウです。両種はよく似ていますが、口の中の模様で見分けられます。白い水玉模様があればアンコウ、なければキアンコウです。切り身で売られていると識別は難しいですが、圧倒的にキアンコウのほうが多いと思います。一般的にはキアンコウのほうが味が良いとされますが、アンコウもおいしいですよ。

おすすめ
アンコウ料理



アンコウの
刺身



キアンコウの
あんきもポン酢



キアンコウの
あんこう鍋

おさかな★クイズ

次の中で、アンコウを調理するときに使われる切り方はどれでしょう？

- 1 けさ切り
- 2 めった切り
- 3 つるし切り

どんな切り方が
いいのかなあ



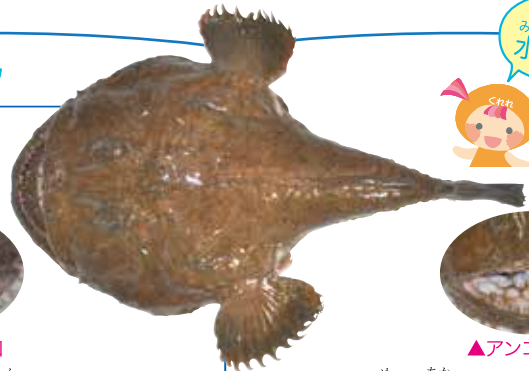
クイズの答えと解説は、
P28を見てね。

アンコウ



▲キアンコウの口

ほっかいどう いう すいしん
北海道以南の水深30～500メートルの海底にすんでいる深海魚。上から押しつぶされたような形の魚で、大きな口とするどい歯が特徴です。ふだんは海底にもぐってじっと



▲アンコウの口

して、目の近くにあるアンテナのような突起を立ててエサに見せかけ、近づいてきた魚を丸のみにします。オスよりもメスのほうが大きくなります。

ほんとうに
みずたまもよう
水玉模様なのね！