

かごしま お魚 再発見

イシダイ

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、好奇心おうせいな高級魚をご紹介します。

まるで泳ぐ横断歩道
釣り人があこがれる魚



世の中には名前に「タイ」がついてもタイの仲間ではない魚がたくさんいます。白と黒のしま模様がトレードマークのイシダイもその一つです。思わず

「よっ、泳ぐ横断歩道！」って声をかけたくなりますよね。魚が大好きな皆さんならもちろんご存じでしょうが、イシダイのしましまは縦しまではなく横しまです。イシダイは釣りの好きな人にとってはあこがれの魚ですが、イシダイ釣りにとはどんなエサを使うと思いますか？なんと、ウニにサザエ、トコブシにアワビ、アカガイ、時にはイセエビなんかも使うんですよ。もしもあなたの目の前にサザエが

ぶら下がっていたらどうですか？すぐに釣られてしまうのでは？でも、イシダイはなかなか釣れません。難しいからこそ魅了されるんですね。

イシダイは夏のイメージがあるかもしれませんが、旬は春です。釣りだけではなく、定置網でも獲られます。脂がのって甘みが強く、歯ごたえのある白身はお刺身がおすすめ。私は煮付けやみそ汁も好きです。イシダイは全国的には高級魚ですが、鹿児島ではスーパーにもなります。私たち鹿児島県民は幸せですね。さあ、横断歩道をわたってイシダイを買いに、食べに行きましょう。



おすすめ
イシダイ料理

イシダイの
刺身



イシダイの
みそ汁



イシダイの
煮付け

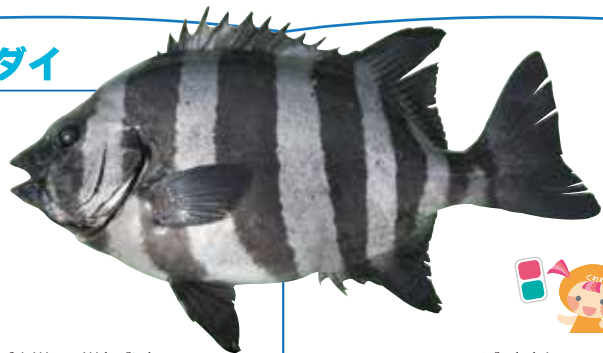
くちぐろ

イシダイといえばしま模様ですが、成長とともにだんだん模様が消えていって知っていましたか？年をとると、しま模様は体の後ろの方にうっすらと残るだけで、灰色の魚になってしまいます。ところが、口のまわりだけは真っ黒になるため、イシダイは「くちぐろ」とも呼ばれています。



▲イシダイ老成魚

イシダイ



おうたん ほんご
横断歩道
そっくり!

日本各地の沿岸の岩礁域にすんでいるスズキ目イシダイ科の魚。大きいものは全長50センチを越え、磯釣りの対象として人気があります。若い魚は各地で「さんばそう」と呼

ばれています。好奇心がおうせいで、私は海水浴をしているときにつつかれたことがあります。水族館でショーをしているのを見たことがある人も多いと思います。