

## かごしま お魚 再発見

## シイラ

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、世界のあたたかい海にすむ魚をご紹介します。

「シイラなんて言わないで夏から秋が旬のこともおいしい魚」



「日本でまんびき、ハワイでマヒマヒ。これなんんだ？」  
「シイラじゃない。」

というわけで、今回紹介するのはシイラ。まんびきは良い呼び名ではないですよ。他の魚を狙って釣りをしているときにエサを横取りすることから、シイラはまんびきとも呼ばれるようになったのです。鹿児島では、ひうおとも呼ばれます。漢字で書くと「干魚」です。その昔、まだ小型の船で遠い南方の海までカツオをとりに行っていたころ、いっしょにとれたシイラを船の上で干して持ち帰っていました。干して食べる魚なのでひうお、というわけです。

シイラは夏から秋にかけて旬をむかえます。まさに今からです。丸のままお店にならぶことは少なく、もっぱら切り身がパック詰め状態で売られています。天ぷらやフライにするとおいしい魚ですが、世界各国で食べられているだけあって、洋風料理にも合います。もしも新鮮な個体がゲットできたら、私は刺身で食べます。ほんのりピンクがかかった身はやわらかく、甘味があつてとてもおいしいです。ただし、シイラは傷みが早く、刺身にするには衛生面に注意が必要な魚なので、お店で作ってもらうか料理屋さんで食べるのがいいでしょう。

## おすすめ! シイラ料理



シイラの刺身



シイラのトマトシチュー



シイラ为天ぷら

## シイラのおスとメス

丸いおでこに細長い魚体のシイラ。若いうちは外見でオスとメスを区別することはできません。ところが、メスは大きくなってもおでこが丸いままなのに対し、オスは大きくなるとおでこが張り出してきて、高くなります。大人のシイラは顔を見れば、オスとメスを簡単に区別することができるのです。



◀メスの顔



オスの顔▶

## シイラ



世界中のあたたかい海の水面近くにすんでいるスズキ目シイラ科の魚。大きさは全長1メートルを少しこえるくらいですが、大きいものは2メートルくらいになります。漁業でとられ

るだけではなく、ルアー釣りの対象としても人気があります。海を泳いでいるときの体の色は青みがかった銀色ですが、釣られた直後は黄金色にかがやきます。

## プロフィール

大富 潤(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。