

## かごしま お魚 再発見

## コバンザメ

おすすめ!  
コバンザメ料理

コバンザメの刺身

コバンザメのから揚げ

コバンザメの煮付け

ところで、コバンザメは一生大きな魚にくっついて生きていくと思っていまいませんか。じつ

は、ある程度大きくなると他の生き物にくっつく生活をやめ、自分の力で泳ぐようになるのです。コバンザメにも自立する時

がやってくるのです。イタチザメ、ジンベエザメ、コバンザメ、さて仲間はすれは

コバンザメって食べられるのでしょうか? コバンザメは脂のついたおいしい白身の魚です。刺身はまったくくせがなく、甘味があつてとてもいい感じ

です。頭の上にある小判型の吸盤で大きな魚にくっついて自分の身を守っていることは有名ですよ。エサのおこぼれ

もちらりいただきます。楽な生活ですね。煮付けはプルプル、か

もちやつかりいただいて。楽な生活ですね。ちばんのおすすめは刺身です

ね。ごくまれに市場に水揚げされますので、料理屋さんで見つけたら食べてみましょう。

サメなのにサメではない?  
大きな魚にくっついて生活



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、小判型の吸盤で有名な魚をご紹介します。

## おさかな★クイズ

コバンザメの吸盤は体のある部分に変形してできたものですが、その部分とは次のうちどれでしょう?

- 1 ひふ
- 2 えら
- 3 ひれ

きゆうばんは、  
あたまのうえにあるよ!



クイズの答えと解説は、P28を見てね。

## コバンザメ



コバンザメの吸盤▲



スズキ目コバンザメ科の魚で、世界中の熱帯・亜熱帯の海域にすんでいます。全長50センチから70センチくらいのもので、大きいものでは1メートルくらいあります。頭

の上に小判のかたちをした吸盤があることが名前の由来です。漁業では、定置網などでとられることがあります。めったにお店にない魚です。