

かごしま お魚 再発見

ヒラソウダ

おすすめ!
ヒラソウダ料理ヒラソウダの
刺身ヒラソウダの
にぎり寿司ヒラソウダのカルパッチョ
ワサビマヨネーズかけ

「そつだ、カツオ食べよう！」
そう思ったことありませんか？
その勢いでお寿司屋さんに行っ
たものの、サーモンばかり食べ
ているそのアナタ、たしかに
サーモンは脂がのって甘味たつ
ぷりですよ。でもサーモンは
ノルウエーや南米のチリで養殖
されたもので、地元の漁師さん
がとった魚ではありません。も
ともとサケの仲間には白身の魚で
すから、天然魚と同じサーモン
ピンクの身になる成分を含んだ
エサを与えられているんです
よ。遠い外国で作られた甘い
サーモンが大好きなアナタにお
すすめの地魚があるんです。そ
うだがつお、標準和名はヒラソ

ウダといいます。冒頭2行の意
味がここでわかりましたね。
ヒラソウダは寒くなるにつれ
てどんどん脂がのり、とても甘
くなります。そのような魚はた
くさんいますが、ヒラソウダの
魅力はなんといつても値段の安
さです。スーパーにも「そつだ
がつお」という名前ならびま
す。赤身の魚ですが、身にうす
い色の部分があれば、それは脂
のある証拠です。おすすめの食
べ方はお刺身。天然の良質な脂
が食欲をそそります。もちろん
カルパッチョにしてもいいで
す。にぎり寿司も最高です。お
寿司屋さんではぜひ、そつだ
がつおを注文しましょう。

良質な脂を安価で楽しもう
寒い時期に食べたい地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、安くて甘い！冬が旬の地魚をご紹介します。

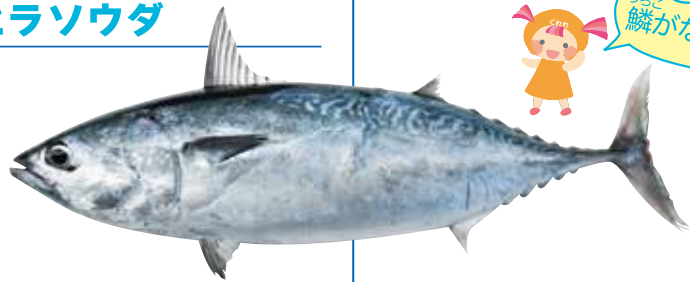
もうひとつのそつだがつお

ヒラソウダとは別に、マルソウダという魚がいます。その名の通りヒラソウダは体が平べったく、マルソウダは筒のように断面が丸い魚です。ヒラソウダはうろこがある部分が短い三角形ですが、マルソウダは細長い三角形です。マルソウダも新鮮なお刺身はおいしいですが、脂が少ないので主にそつだ節の材料にされます。

マルソウダ▼



ヒラソウダ



世界^{せかい}中の熱帯・亜熱帯^{あねつたい}の海域^{かいき}にすん
でいるスズキ目^{すずき}サバ科^{さば}の魚^{いしん}で、全長^{ぜんちやう}
は約50センチ。マグロ^{まぐろ}やカツオ^{かつお}の親^{おや}
せき^{せき}といつてもいいでしょう。海面^{かいめん}近^{ちか}
くを大群^{たいぐん}で泳^{およ}いでいます。定置網^{ていぢやうあみ}や

一本釣^{いっぽんづ}りでとられ、鹿児島^{かごしま}の漁師^{りやうし}
さんたちは「まんぱ」と呼^よんでいま
す。胸^{むね}びれのまわりから後ろ^{うしろ}にかけ
てしかうろこ^{うろこ}がなく、それ以外^{いがい}の部
分^{ぶん}はつるつるしています。

ここは
うろこ
鱗^{うろこ}がないね!