

かごしま お魚 再発見

カサゴ

おすすめ!
カサゴ料理



カサゴの刺身



カサゴのみそ汁



カサゴのから揚げ

卵を産む魚に比べて卵胎生の魚は卵を産みません。でも、カサゴは卵ではなく子どもを産むのです。卵胎生といえます。

魚は卵を産みますね。でも、カサゴは卵ではなく子どもを産むのが好きです。歯ざわりがよく、甘味と旨味が楽しめますよ。

「あらかぶ」ですね。標準和名はカサゴです。アナタも一度は見たことがある、釣ったことがある、あるいは食べたことがある魚ですよ。私たちにとつてはとても身近な存在のこの魚が、驚くべき生姿をもっていることを知っている人はどのくらいいるでしょうか？

は、産まれる子どもの数はうんと少ないのですが、産まれた時にすでに魚になっているので、生き残る確率が高くなるのです。親は子孫を増やすためにがんばっているのです。

カサゴがおいしい魚であることは、今さら言うまでもありませんね。小さいものはから揚げにすると香ばしく、丸ごと食べられます。みそ汁もおいしいですね。大きいものは煮付けがいいでしょう。ほろほろとした白身はどんな料理でもおいしくいただけます。私は、新鮮なカサゴを肝といっしょにお刺身で食べるのが好きです。歯ざわりがよく、甘味と旨味が楽しめますよ。

驚くべき生姿をもつ身近な魚から揚げ、煮付け、お刺身で



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、大きな口を持つ身近な魚をご紹介します。

うっかりすると…

カサゴにとてもよく似た、うっかりするとカサゴとまちがえてしまう魚があります。その名もずばり、ウツカリカサゴ。体の模様が少しだけちがいます。ウツカリカサゴはカサゴよりも深いところに多く、大きくなります。漁師さんは「ほご」と呼んでいます。「ほご」とは、口が大きく開いた、わらで編んだ袋のこと。やっぱり口が大きいんですね。



ウツカリカサゴ▲

カサゴ



ほっかいどうなんぶ ぎゅうしゅうがし かい ちよう
北海道南部から九州、東シナ海、朝鮮半島南部の沿岸の岩場や堤防付近などにすんでいるスズキ目メバル科の魚。大きいものは全長30センチくらいあります。赤っぽいものや茶色

いものなどがいて、すんでいる場所環境によって体の色が変わります。釣りの対象としても人気が高く、だれにでも比較的簡単に釣れる魚です。

プロフィール

大富 潤(おおとみ 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。