

# かごしま お魚 再発見

## イサキ

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、体のかたちも、食材としても理想的な魚をご紹介します。

あつゆの料理でいただけるもっつも魚らしいかたちの魚



「お魚の絵をかいてもらん。」  
「かけたよ。ママもかいてよ。」  
「ママもかいたわよ、ほら。」  
おそろく、画用紙の上にクレヨンで描かれた魚は2匹ともイサキではないでしょうか。ほどよく長くほどよく丸い、まるで「魚のようなかたち」をした魚。それがイサキです。そして、イサキは私が大好きな魚の一つです。鹿児島では「いっさき」とも呼ばれます。たくさんとれる年とそうでない年がありますが、ほぼ一年中水揚げされるので、お店で出合う機会も多いと思います。冬に脂がよくのつた大型のものが出回る年もありますが、本来の旬は初夏です。

「こんなにも魚らしいかたちをした魚は他にはいないのでは？」  
と思わせるイサキは食材としても超理想的な魚で、どんな料理法でもおいしくいただけます。刺身は甘味があり、見た目もきれいです。皮付きのまま表面をあぶれば、さらに風味が増すとともに皮目の脂が口の中を幸せでいっぱいにくれます。煮付け、塩焼き、から揚げなどでも上品な白身が楽しめます。そして忘れてはならないのが白子。優柔不断に見えるけれどやる時はやる感、いっぴいのイサキのオスの底力が感じられます。  
…意味、伝わっていますか？

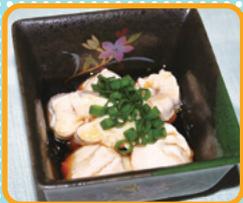
おすすめ!  
イサキ料理



イサキの刺身



イサキの塩焼き



イサキの白子ボン酢

### 子どものイサキ

イサキは大きくなると体の色が地味になってしましますが、子どもころは背中に縦じま模様があります。あの動物に似ていますよね。…そう、イノシシ。イノシシも子どもにはしま模様があつて、ウリに似ていることから「うりぼう」と呼ばれていますね。イサキの子どもも同じように、「うりぼう」や「いのこ」と呼ばれています。



▲子どものイサキ

### イサキ



みなみにほんえんかん いわば うみ  
南日本沿岸の岩場の海にすんでいる  
スズキ目イサキ科の魚で、成長する  
ぜんちよう こ さかな せいちょう  
と全長40センチを超えます。卵を産  
なつきゅうしゅう にしがわ つしまだんりゅう  
むのは夏。九州では西側の対馬暖流  
なが かいいき おお いらぼんづ せい  
が流れる海域に多く、一本釣りや定

ちあみ しよくせい  
置網などでとられています。食材と  
しても、釣りの対象としても人気  
たか さかな おお あぶら  
高い魚です。大きいものほど脂が  
よくのつていますが、小さくてもお  
いしいです。

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。