

# かごしま お魚 再発見

## アユ

### おすすめ! アユ料理



アユの背こし



アユの塩焼き



▲秋に川を下る「落ちアユ」

今週末、川で遊びませんか？  
水しぶきを浴びながらキャピキャピした後のおにぎりは最高ですよ。夏の川にはアユがいま  
すね。アユは川底の岩についた珪藻（けいそう）という植物を食べるので、キユウリもしくはスイカのような香りがします。  
ところで、アユはずっと川にいる魚だと思っていませんか？  
：アユの一生は海で始まるんですよ。大人になったアユは秋になると川を下ります。子孫を残すために。そのころのアユは体が黒っぽくなり、オレンジ色の模様が出ます。いわゆる「落ちアユ」です。産卵場所は下流域。新しく生まれた子どもたちは寒

い時季を河口や海で過ごします。そして、だれに教わったわけでもないのに春になると川を上り始めるのです。夏の間にはいつぱいエサを食べて大きくなると、その年の秋には下流に向かい、卵を産んで一生を終えます。たった一年という短い一生の中で長い道のりを旅する小さな命。なんと健気な魚でしょう。  
そんなアユは心して食べてあげないと。定番はなんといっても塩焼きですね。食べ方は、背びれ、腹びれ、しりびれをつまみ取ったらあとは頭からがぶり丸ごと。骨ごとスライスしたお刺身「背こし」もふるさとの香りがいっぱいですよ。

海と川を一往復して一生を終える  
だれもが知っているふるさとの魚



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っているこのコーナー。今回は、「背こし」がおいしい、スイカに似た香りの魚をご紹介します。

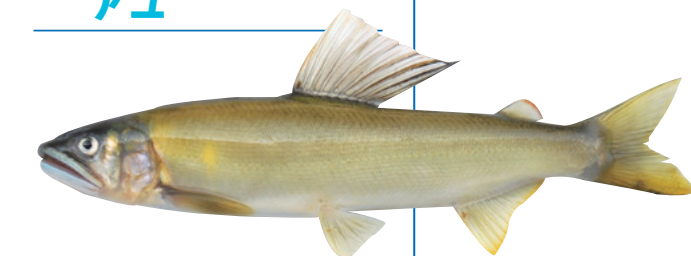
### 天然アユと養殖アユ

夏が旬のアユですが、スーパーなどで売られているアユはほとんどが養殖物です。養殖アユは肉付きが良く、背中が盛り上がっています。脂の多い養殖アユが好きな人もいますが、アユ本来の香りを楽しむなら天然物がおすすめ。流れのある川を泳いでいる天然アユは背びれが大きく、ととのった体つきをしています。



▲養殖アユ

### アユ



かんじ か あゆ あゆ ほっかい  
漢字で書くと鮎、あるいは香魚。北海  
どう きゅうしゅう ひろ ぶん ぶ  
道から九州にかけて広く分布するサ  
ケ目アユ科の魚です。大きく分けると  
もく か さかな おお わ  
サケの仲間に入り、尾びれの手前の  
なかま はい おお わ  
せ なかがわ あぶら よ ちい  
背中側に脂びれと呼ばれる小さなひ

れがあります。おとりのアユをおよ  
せ、「あっちに行け!」とばかりにたい  
あたりしてくるアユを釣りにあ  
ともつ  
友釣りは、なわばりをもつアユの  
しゅうせい りょう つ かつ  
習性を利用した釣り方です。

てんねん  
これは天然アユね!  
からだ かたち  
体の形がきれい!

