

# かごしま お魚 再発見

## サツマテッポウエビ

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。世界中で錦江湾にしかない、深海のエビをご紹介します。

錦江湾で発見された新種のエビ  
食べたことがあるのは一人だけ



錦江湾で新種のエビを発見しました。明治維新150年の記念すべき年の、しかも私の生まれた月である6月に正式発表になりました。今年の上旬めぐりとして、今回はそのエビを紹介しましょう。

鹿児島大学水産学部に南星丸という練習船があります。175トン、長さ42mの船です。私たちは必ず月に1回は南星丸で錦江湾に繰り出し、海底まで網をおろして生き物を採集しています。深いところでは220mを超える水深があります。つまり深海です。

そのエビが採集されたのは、錦江湾のと真ん中の深海でした。



▲鹿児島大学水産学部の南星丸



▲大富先生たちの南星丸での調査風景



▲サツマテッポウエビの素揚げ

テッポウエビの仲間にしては、とても手が長いのが特徴です。大きさは4cmくらい。赤いきれいなエビです。鹿児島大学がある薩摩地方にちなみ、サツマテッポウエビと名付けました。サツマテッポウエビは世界中で錦江湾にしかないとても貴重なエビですが、私はこのエビが海の中でどんな生活をしているのかを調べるために採集を続けています。

世界でここにしかないエビ。これを食べたことがある人は世界中で一人しかいません。…もちろん私です。素揚げで。香ばしい、世界でここだけの味です。

### サツマテッポウエビ



ハサミでパチンと音を出すことで知られるテッポウエビの仲間。とても種類が多く、日本の海にも70種類くらいいるといわれていますが、そのほとんどは岸近くの浅い海にすんで

います。ところが、サツマテッポウエビは深海にすんでいるのです。今のところ、世界中で鹿児島県の錦江湾でしか見つかっていない、とてもめずらしいエビです。

### オオスミテッポウエビ

じつは、以前にも錦江湾でテッポウエビの仲間の新種を発見しています。大隅地方の垂水市の漁船で採集したことから、オオスミテッポウエビと名付けたエビです。オオスミテッポウエビとサツマテッポウエビはよく似ていますが、体の何ヶ所かかたちにはちがいががあります。今回の発見で、薩摩と大隅のそろいぶりとなりました。



▲オオスミテッポウエビ

### 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。