

マンボウ

かごしま お魚 再発見

おすすめ!
マンボウ料理

マンボウの刺身



マンボウの腸の串焼き



マンボウの身と腸のから揚げ

マンボウって食べられるの？マンボウといえば水族館で人気の魚ですね。大きいものでは全長1メートルを優に越え、体重は1トンを上になります。英語の名前はサンフィッシュ、つまり「太陽の魚」です。ひなたぼっこをしながら海面に寝そべっている姿が太陽みたいなので、その名がつけられました。でも、マンボウは海面に浮かんでいるばかりではなく、800メートルくらいの深さまでもぐりこむこともあるようです。

マンボウは、食べられる魚です。残念ながら鹿児島には食べる習慣はありませんが、千葉、静岡の伊豆地方、高知などではお店で売られています。私も食べたことがありますよ。なんと鹿児島で。阿久根沖でとれたマンボウを鹿児島市の魚類市場で解体していただきました。刺身は水っぽく、「寒天とこんにやくをたして2で割ったような、コシのない食感」でいまいち。実は、マンボウは腸がおいしい魚なのです。腸の煮付けは牛のせんまい（胃袋）、串焼きはホルモン焼きのような食感です。そして私がいちばんおいしいと思うのは、から揚げです。歯ごたえがあり、腸だけでなく身もおいしく食べられます。アナタもマンボウを食べてみたいと思いませんか？ 思いますよね！

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、実は食べられる？ 大きな魚をご紹介します！

海面にぶかぶか浮いている
ぜひ食べてみたい大きな魚

おさかな★クイズ

「マンボウ」と名がつく魚は何種類かいます。しかし、どれも同じ仲間、つまりマンボウ科マンボウ属の魚かと思いきや、仲間はずれの魚もいます。では、つぎの3つの中で仲間はずれはどれでしょう？

- ① アカマンボウ
- ② ウシマンボウ
- ③ カクレマンボウ

クイズの答えと解説は、
P27を見てね。



マンボウって
すごく大きいね!

マンボウ

世界中のあたたかい海にすんでいる、フグ目マンボウ科の魚。その生態はなぞにつつまれています。「一度に3億個以上もの卵をうむ魚」と言われてきましたが、その数はどうもあやしいようです。うまれて間もない赤ちゃんのマンボウは、親とは似ても似つかない姿、お菓子のこんぺいとうのようなとげだらけの体をしています。