

## かごしま お魚 再発見

## カゴカキダイ

オススメ!  
カゴカキダイ料理

カゴカキダイの刺身



カゴカキダイの塩焼き



カゴカキダイの煮付け

全国1362万人（もちろん推定）の阪神タイガースファンの皆さん、今シーズンのタイガースはよくがんばりました！「あと1回負ければ終わり」のペナントレース終盤、なんと6連勝でクライマックスシリーズ進出を決め、ファーストステージで横浜DeNAベイスターズを破り、ファイナルステージで東京ドームに乗り込むという快進撃を見せたんですよ！「そのあとは？」「……もうそれで十分……」

海の中にも、タイガースを応援している（？）魚がたくさんいます。その一つがカゴカキダイ。そのまま甲子園球場のライトスタンドに座っていても、何ら違和感のないコスチューム。なのに、水産物としては雑魚扱

いなんです。まともな扱われれば水揚げされますが、値段はとも安いです。

しかし、寒い時季のカゴカキダイはとても脂がのつておいしいことをご存知ですか？ 年末に向けていろんな高級魚がどんどん水揚げされます。中には1キ口当たり1万円を超える魚も。そんな時、「おいしい雑魚」を知っている人は得をするんです。

カゴカキダイは塩焼き、煮付け、から揚げ、どんな料理にも向きます。大きいものはぜひお刺身で。高級魚に負けない極上の味が楽しめる、知る人ぞ知る魚、それがカゴカキダイです。有名になれば値段が上がり。今のうちに、スーパーで、あるいは料理店のメニューで見つけたら、ぜひ！

阪神タイガースのユニフォームをまとった高級魚に負けない極上の味わいの安価な魚



大富先生（鹿児島大学水産学部）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、群れで泳ぐ姿が美しい、体がトラ柄の魚をご紹介します！

まだいる、  
タイガースファンの魚

阪神タイガースのユニフォームをまとった魚をもう一つ紹介しましょう。スズキ目イサキ科のムスジコショウダイ。こう見えてイサキの仲間です。奄美群島以南に多い、南国のタイガースファン。「タイガースは縦じまなのに、しま模様の向きがちがう」なんて言わないで。魚は頭からしっぽに向けて走るのが縦じまですからね。

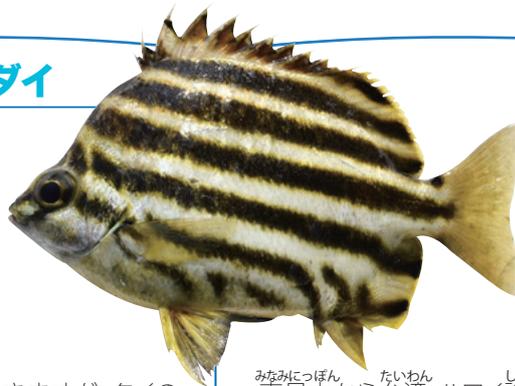
ムスジ  
コショウダイ

## カゴカキダイ

トラさんみたいな模様だね！



名前「タイ」がつきますが、タイの仲間ではなく、スズキ目カゴカキダイ科の魚です。大きさはおとなの手ひらくらい。白っぽい体に黄色で縁どられた黒い帯が入っています。



南日本から台湾、ハワイ諸島、オーストラリアにも分布します。群れで泳ぐようすは美しく、ダイバーにも人気のある魚。漁業では、定置網に入ることが多いです。

## 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。