

かごしま お魚 再発見

オヤビッチャ

オススメ!
オヤビッチャ料理

オヤビッチャの刺身



オヤビッチャの煮付け



オヤビッチャの塩焼き

それはさておき、その南の島の海中のシーンで、定番のごとくあらわれる魚があります。白地に黒い横じま模様がある、手のひらサイズの魚。オヤビッチャです。じつは、オヤ

ビッチャは日本海にもすんでいます。鹿児島県の奄美地方ではスズメダイの仲間を「ひき」と呼び、何種類かは食用にされています。オヤビッチャのよう

最近テレビの旅番組が多いですね。映像もきれいで、観ているだけで行った気になりますよ。南の島なんかだと、レポーターが海にもぐるシーンがありますよ。あれ、私にとつては「ストレスのかたまり」なんです。…必ずと言っていいほど、私がまだ食べていない魚がひらひらと登場するからです。水族館も

脂がのつています。お刺身や煮付け、から揚げや塩焼きなど、いろいろな料理でおいしくいただけます。南国らしく、塩水でマース煮にするのもいいですね。南の海の恵みをぜひ味わってみてください。運が良ければオヤビッチャは鹿児島県本土でも手に入りますが、少ないです。やはり本場は奄美です。奄美に行つて「あやびき」を食べ

それはさておき、その南の島の海中のシーンで、定番のごとくあらわれる魚があります。白地に黒い横じま模様がある、手のひらサイズの魚。オヤビッチャです。じつは、オヤ

ビッチャは日本海にもすんでいます。鹿児島県の奄美地方ではスズメダイの仲間を「ひき」と呼び、何種類かは食用にされています。オヤビッチャのよう

最近テレビの旅番組が多いですね。映像もきれいで、観ているだけで行った気になりますよ。南の島なんかだと、レポーターが海にもぐるシーンがありますよ。あれ、私にとつては「ストレスのかたまり」なんです。…必ずと言っていいほど、私がまだ食べていない魚がひらひらと登場するからです。水族館も

脂がのつています。お刺身や煮付け、から揚げや塩焼きなど、いろいろな料理でおいしくいただけます。南国らしく、塩水でマース煮にするのもいいですね。南の海の恵みをぜひ味わってみてください。運が良ければオヤビッチャは鹿児島県本土でも手に入りますが、少ないです。やはり本場は奄美です。奄美に行つて「あやびき」を食べ

旅番組の海中シーンに登場する熱帯魚
じつはオヤビッチャの仲間、南の海の幸



大富先生(鹿児島大学水産学部)に、鹿児島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、旅番組の定番、南の海の魚をご紹介します！

ロクセンスズメダイ

奄美地方で「あやびき」と呼ばれている魚。じつはもう一種類います。ロクセンスズメダイです。オヤビッチャは背中に黄色が入っていますが、ロクセンスズメダイは黄色くありません。そのかわりに、尾びれの上に黒い線が走っています。水の中ではこの線が目立つので、例のテレビ番組、海の中のシーンで見つけてみてください。この魚もおいしいですよ。



▲ロクセンスズメダイ

オヤビッチャ



全長20cmくらいのスズキ目スズメダイ科の魚。白と黒と黄色の、いかにも「熱帯魚」という出で立ちで、水族館ではおなじみの魚の一つです。しかし、オヤビッチャは熱帯域だけ

ではなく、温帯の海にも分布します。日本では、本州から南の、岸近くの浅い海にすんでいます。観賞用ばかりではなく、地域によっては食用にも使われています。

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。

