

かごしま お魚 再発見

カイワリ

オススメ!
カイワリ料理



カイワリの刺身



カイワリの煮付け



カイワリの塩焼き

「カイワレ大根って、大根？」
「大根みたいに辛いから、大根の芽じゃない？」なんて言い合っているそのアナタたち…、その通り。カイワレ大根は大根の若い芽です。ところで、一文字ちがいの魚、カイワリをご存じですか？ 平べったい体形の魚ですが、アジの仲間ですよ。

でも、なぜカイワリなんていう名前になったのでしょうか？ 顔はともかわいいのかに、じつはともが同じような歯をもっていて、貝を殻ごとバリバリと割って食べてしまっから？ …ちがうんです。名前の由来はカイワレ大根と同じ。もともとは二枚貝の殻を開いた形を「かいわり」あるいは「かいわれ」と言ったそうですが、カイワレ大根はそこからきているんですね。魚のカイワリは？ …しっぽです。尾びれがちょうど二枚の葉っぱが開いたように見えるでしょ。それです。

しっぽのかたちが名前の由来
とてもかわいくておいしい魚



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っているこのコーナー。今回は、カイワレ大根と同じ名前の由来を持つ魚をご紹介します！

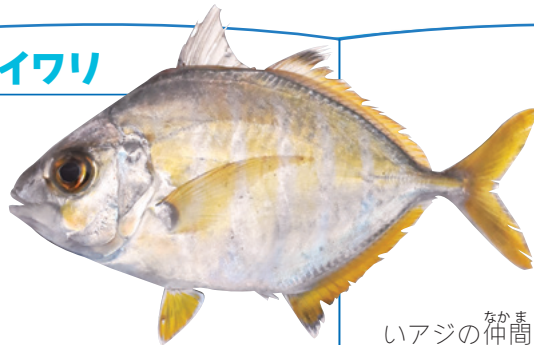
おさかな★クイズ

カイワリという名前は貝を割って食べるからではなく、しっぽがカイワレ大根と同じように二枚貝の殻が開いたようなかたちをしているからですね。では、カイワリが海の中で本当に食べているものは、次のうちどれでしょう？

- 1 海をただようプランクトン
- 2 海の底にいる小さな動物
- 3 本当は貝を割って食べている

クイズの答えと解説は、P24を見てね。

カイワリ



尾びれの形が
かわいいね!



ちよつと変わった名前ですが、スズキ目アジ科の魚です。インド洋と太平洋の熱帯域から温帯域の岸近くの海にすんでいます。鹿児島では定置網などでとられ、ほかの平べった

いアジの仲間の魚と同じように「こぜん」、「ぜんめ」あるいは「えぼ」と呼ばれています。手のひらくらいの大きさのものが多く、成長すると全長40cmくらいになります。

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。

