

## かごしま お魚 再発見

## カゴシマニギス

オススメ!  
カゴシマニギス料理

カゴシマニギスの刺身

カゴシマニギスの  
から揚げカゴシマニギスの  
アサバラ焼き

鬼滅の刃に夢中になっているそのアナタ…、深海魚ってキモイですか？ カゴシマニギスを見てもそう思いますか？

カゴシマニギスは新顔の魚。錦江湾内外の底びき網漁業でとられながら市場に出荷されず、海に捨てられていました。私は、そしてもちろん漁業者たちも、カゴシマニギスがおいしい魚であることは知っていました。他にもそのような魚はたくさんいます。

このたび、私たちは「かごしま深海魚研究会」を結成しました。地魚としてすでに出回っている魚のいくつかは鹿児島県の「うんまか深海魚」であることを知っていたため、そしてカゴシマニギスのように味が良いにもかかわらず海に捨てられて

ている「うんまか深海魚」を流通させて料理屋さんのメニューとして開発し、食べていただくためです。

鹿児島県の深海魚はどれも個性的。目が大きくてスレンダーなカゴシマニギスはかわいい「深海のアイドル」です。クセがなくほんのり甘い白身の魚で、中骨がやわらかいので、から揚げは丸ごと食べられます。もちろん煮ても焼いてもおいしいですよ。生もOK。上品な甘みと心地よい歯触りの、とてもおいしい刺身になります。カゴシマニギスは酢飯との相性が良く、私にはぎり寿司も好きです。「鹿児島県のうんまか深海魚ごさいま」というポスターのあるお店で食べることが出来ますので、ぜひどうぞ！

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、鹿児島のかわいい「深海のアイドル」をご紹介します！

鹿児島出身の「深海のアイドル」  
クセのないおいしい白身が魅力



## かごしま深海魚研究会

深海魚といえば駿河湾に面した静岡県沼津が有名ですが、鹿児島県も駿河湾に劣らない深海魚の宝庫です。しかし、その事実は知られていません。そこで深海魚を核に鹿児島の水産業活性化をはかるため、産学官で結成したのが「かごしま深海魚研究会」です。多くのお店が「かごしま深海魚研究所」となって「うんまか深海魚」メニューを提供し、鹿児島を「西の深海魚王国」にします。



## カゴシマニギス

みて!口の形がちがうよ!



▲カゴシマニギス(左)とニギス(右)の口

ニギス目ニギス科の深海魚で、大きさは15~20cmくらい。南日本から東シナ海にかけての水深100~400mの海底にすんでいます。同じ仲間のニギ



▲ニギス

スとは、口のかたちで見分けることができます。下あごのほうが出ているニギス、上あごのほうが出ていなければカゴシマニギスです。

## 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。

