

# かごしま お魚 再発見

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スパラ焼き

## カゴシマニギス

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”を紹介!

### 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



鬼滅の刃に夢中になっている  
そのアナタ…、深海魚ってキ  
モいですか？ 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す。  
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の  
「うんまか深海魚」であること  
を知つていただくため、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。

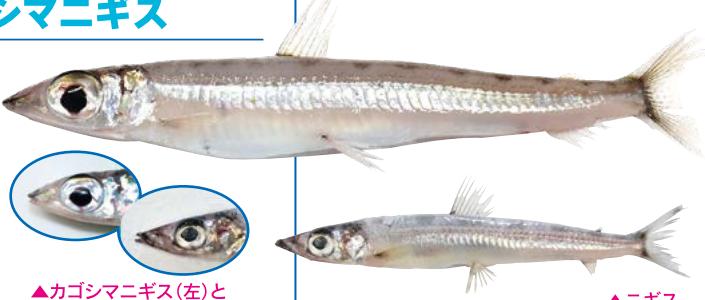
鹿児島の深海魚はどれも個性  
的。目が大きくてスレンダーな  
カゴシマニギスはかわいい“深  
海のアイドル”です。クセがな  
くほんのり甘い白身の魚で、中  
骨がやわらかいので、から揚げ  
は丸ごと食べられます。もちろ  
ん煮ても焼いてもおいしいです  
よ。生もOK。上品な甘みと心  
地よい歯触りの、とてもおいし  
い刺身になります。カゴシマニ  
ギスは酢飯との相性が良く、私  
はにぎり寿司も好きです。「鹿  
児島のうんまか深海魚『ございま  
す』」というポスターのあるお店  
で食べることができますので、  
ぜひどうぞ！

### 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の沼津が有名ですが、鹿児島の海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



▲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  
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  
ていればニギス、上あごのほうが前  
で出ていればカゴシマニギスです。