

かごしま お魚 再発見

アオメエソ

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、まるで宝石のような目の深海魚をご紹介します！

じつは鹿児島の「うんまか深海魚」の1つ
みんなが大好きな身も骨もやわらかい魚



「ご存じですよね、「うんまか深海魚」。鹿児島海では、さまざまな深海魚がとられています。ところが、網に入っても水揚げされずに海に捨てられている魚やエビもたくさんいます。味が悪いからではありません。知られていないためです。」

また、ふつうにおいしく食べられている魚でも、まさかそれが深海魚だったなんて、ということもあります。たとえば……

A子「メヒカリって大好き♡」
M美「から揚げが最高だよね」
A子「だよ！」

M美「でも、メヒカリが深海魚だって知ってた？」
A子「えっ、本当？」

M美「この前クレセルに載ってたよ。鹿児島のうんまか深海魚の一つなんだって」

……こんな具合です。

じつはメヒカリというのは別名で、本当の名前はアオメエソです。薩摩半島の沖の水深350〜400mくらいの場所で、底びき網でとられています。M美さんが言うように、から揚げが定番ですね。ホクホクで脂の甘みがあつて、なんといつても中骨がやわらかいのが魅力ですね。だから愛される料理でしょう。

しかし、アオメエソはから揚げだけではありません。焼いて食べてもおいしく、軽く塩味をつけて一晩干すと旨みがいじゅわつと出ます。そして私がおすすしたいのは、刺身です。とても甘くてやわらかいですよ。しょうゆで、酢みそで、いかがですか？



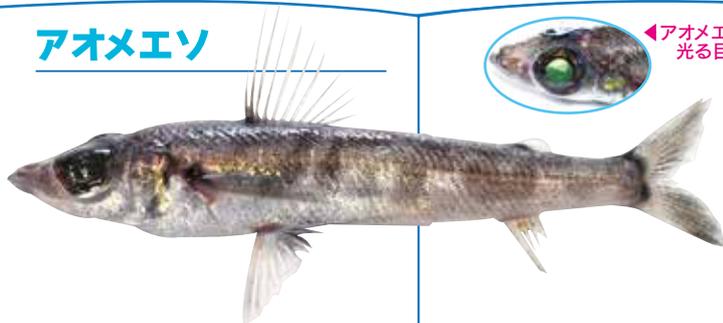
メヒカリのおおばん

メヒカリと呼ばれる魚は1種類ではありません。鹿児島ではアオメエソがほとんどですが、それ以外の種類も水揚げされています。比較的多く見られるのは背中が盛り上がったトモメヒカリ。大きなものは全長30cmくらいあり、市場では「メヒカリのおおばん」と呼ばれています。アオメエソに比べるとやや味がうすい印象がありますが、一夜干しにすると旨みが増えておいしくなります。



▲トモメヒカリ

アオメエソ



◀アオメエソの光る目

目がキラキラしてきれい！



ヒメ目アオメエソ科の深海魚で、神奈川県な がわけんの相模湾から九州、東シナ海とうしなかいの水深200〜600mの海底にすんでいます。大きさは15〜20cm。光をあてると目が青緑色に光るの

で、メヒカリとも呼ばれます。まるで宝石のようです。千葉県ちばけんより北側の海には、アオメエソにとてもよく似たマルアオメエソという魚がいます。