

## かごしま お魚 再発見

## ウツボ

おすすめ!  
ウツボ料理

ウツボの刺身



ウツボのみそ煮



ウツボのから揚げ

悪者扱いされることが多いウツボですが、じつは食べるととてもおいしい魚なのです。全国

でもおいしい魚なのです。全国的にはウツボを好んで食べる地域があるのです。しかし、鹿児島県内では一部の地域を除いてウツボを食べる習慣はありません。海の中にはウツボがたくさんいるのに、食べる人がいない。もったいない話です。骨が多く調理に手間がかかりますが、新鮮なウツボはくせがなく、刺身でも食べられます。鍋やみそ煮のほか、から揚げや天ぷらなどもおいしいです。ウツボの魅力は何といっても皮目のプルプル。そう、コラーゲンです。近年、鹿児島でもウツボ料理の人氣が高まり、食べられるお店が増えてきました。ぜひ、アナタもどうぞ。

「ウツボ」と聞いて「おいしい」と思う人はいたいたいどれくらいいるでしょうか？ウツボにはつろこがありません。胸びれも、腹びれもありません。泳ぐというよりは岩陰にかくれて獲物を待っているほうが多く、「それでも魚か？」と言いたくなる生き物です。するどい歯と、大きな口をバクつかせている様子から「海のギャング」と称されるウツボは、水族館でガラス越しに見る分にはいいですが、海の中では出会いたくありません。

「ウツボ」と聞いて「おいしい」と思う人はいたいたいどれくらいいるでしょうか？ウツボにはつろこがありません。胸びれも、腹びれもありません。泳ぐというよりは岩陰にかくれて獲物を待っているほうが多く、「それでも魚か？」と言いたくなる生き物です。するどい歯と、大きな口をバクつかせている様子から「海のギャング」と称されるウツボは、水族館でガラス越しに見る分にはいいですが、海の中では出会いたくありません。

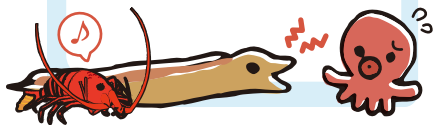
おすすめの海のギャングは  
コラーゲンが魅力のおいしい魚



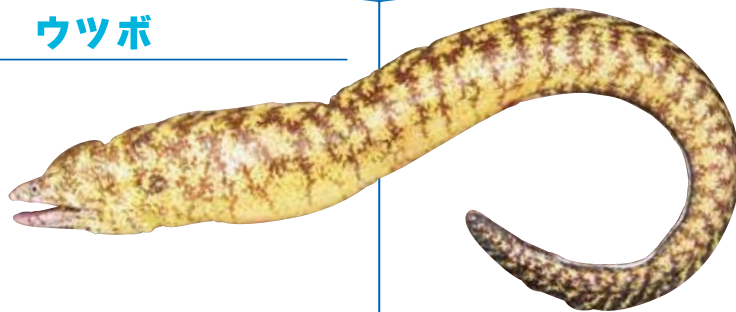
鹿児島大学水産学部の大富先生に、鹿児島のお魚のことを教えてもらっているこのコーナー。今回は、「海のギャング」と呼ばれる魚をご紹介します。

## ウツボとタコとイセエビの関係

誰にでも苦手な相手っていますよね。海の中では、イセエビはタコに襲われてしまいます。ところが、そのタコはウツボが苦手。イセエビとウツボは共生関係にあり、近くにすむことでイセエビを食べにやって来るタコをウツボが攻撃するので、イセエビとウツボは争うことはありません。何だかタコだけが悪者のようですけどね。



## ウツボ



ぜんちょう 全長80センチくらいのウナギ目ウツボ科の魚。黄色と茶色のまだら模様が特徴で、岩のすきまから顔をのぞかせて大きな口を広げている姿をテレビで観たことがある人は多いと思

います。鹿児島では「きだか」とも呼ばれ、南大隅町では寒い時期に干物を食べる習慣があります。筒やかごでとられたり、定置網に入ったりします。

## 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。