

かごしま お魚 再発見

カンパチ

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えるこのコーナー。今回は、鹿児島が生産量一位のあの魚です。

秋が旬のとてもおいしい魚
養殖物と天然物、ちがう味を楽しもう



「あかばら」ってご存知ですか？鹿児島では、カンパチのことをそう呼んでいます。奄美地方では「あかばなそーじ」です。鹿児島県は日本一のカンパチ養殖生産量を誇り、錦江湾産だけでも全国生産量の約半分を占めます。すごいですね。しかし、養殖カンパチを「あかばら」と呼ぶことはありません。市場では養殖カンパチを「かんぱち」、天然カンパチを「あかばら」として区別しているのです。養殖カンパチと天然カンパチはまるで別の魚のようです。養殖物は全体的に緑っぽく尾びれが小さいですが、天然物は赤みがかった体色で尾びれが大きいです。同じ種の魚でも、育った環境やエサのちがいで全くちがう魚のようになるのです。両者は刺身の味にもちがいがありません。養殖物は脂がとても多いのですが、短時間で風味が変わるのが難点です。一方、天然物はややあつさりとしていますが、秋になると脂が増します。また、おいしさが長時間持続します。養殖の「かんぱち」と秋が旬の天然の「あかばら」。それぞれの味を楽しんでください。



味もちがいますが、見た目もこの通り。脂のつき方のちがいがわかりますか？

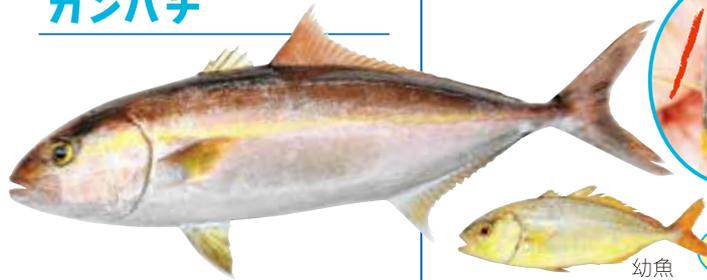
もう一つのカンパチ

カンパチとは別に、ヒレナガカンパチという魚がいます。背びれが長く伸びていることからこの名前がつけました。



カンパチよりも南方の、さらにあたたかい海に多くいます。一般的に味はカンパチよりもおととされていますが、秋が深まってくると脂ののりがとてもよくなり、極上の味に。知る人ぞ知る人気の魚です。

カンパチ



とうぶ たいへいよう せかいじゅう おんたい 東部太平洋をのぞく世界中の温帯から熱帯の海域、日本では東北地方以南に分布するアジ科ブリ属の魚。ぜんちょう めーとみじょう おお さかな よう 全長1m以上になる大きな魚で、養殖も盛んに行われています。生きて

いるときには目とお背なかをぬけるななめの帯があり、正面から見ると「八」の字になるのが和名の由来です。幼魚は黄金色をしています。

ほんとだ！
はち
“八”の字ね！