

かごしま お魚 再発見

マアナゴ

ぐるりと海に囲まれた鹿児島。見ても食べても楽しめるお魚がいっぱいいるんです。知らなきゃもったいないお魚のこと、鹿児島大学水産学部の大富先生に教えてもらいましょう。



マアナゴの天ぷら

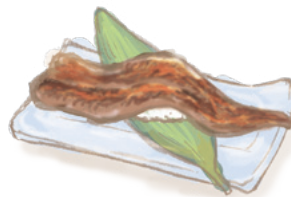


マアナゴの刺身

私はお寿司が大好き。なかでも「穴子の一本にぎり」は想像しただけでよだれが止まりません。甘辛く煮た小型のマアナゴを1匹まるごと使ったぜいたくなにぎり、江戸前寿司には欠かせません。私のふるさと瀬戸内海地方でもマアナゴは好んで食べられており、穴子の押し寿司や穴子丼は人気のメニューです。

どういうわけか、鹿児島ではマアナゴがあまり食べられていません。錦江湾をはじめ、地元でとれる魚なのに。天ぷらや煮付けも美味しいのに。ああ残念。マアナゴを食べて、極上の甘味ととろけるような歯触りに感動しましょう。プロの料理人がさばくように開いて中骨を取り除くのは大変ですが、家庭ではぶつ切りで煮るだけでもOKです。もちろん生でも食べられます。マアナゴの刺身が食べられる料理屋さんを探してみよう。かんだ瞬間にじみ出る脂の甘味としっかりとした歯ごたえが最高ですよ。旬は初夏です。

もっと食べてほしい
とても 美味しい魚



おさかな★クイズ

つぎのなかで、マアナゴのなかま(アナゴ科)ではないものはどれでしょう。

- ① アイアナゴ
- ② イボアナゴ
- ③ ギンアナゴ

みんなアナゴって
おなまえなのね



クイズの答えと解説は、
P35を見てね。

マアナゴ



しろいんが
みえるかな?

ほっかいどう 北海 道から きゅうしゅう 九州の えんがん 沿岸の
すな や ぬい の 海底に すんでいま
す。よく みる のは 体の なが
さが 30~60cm の もの で、オ
ス より も メス の ほう が 大き
く なり ます。日本 には アナゴ
の 仲間 (アナゴ科) が 20 種
以上 いますが、からだ に 白
い 点 が なら んで いる のは マ
アナゴ だけ で、他 の アナゴ
科 の お魚 と かん たんに 見わ
け られ 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。専門は水産資源生物学で、錦江湾を中心とした地元の海のエビや魚の生態、資源管理、食育に関する研究と教育を行っています。また、「地元の水産業を活性化するためには、水産資源を研究するだけでなく、地元市民(消費者)が海をき、海を知ることでもある」という考えのもと、講演活動、小・中・高等学校での出前授業、漁業体験講座や市民講座などの企画と実施にも力をかけています。[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。